

Qui sera le prochain grand pâtissier: Inspiration

Je voudrais commencer cet article en remerciant tous les candidats de « Qui sera le prochain grand pâtissier » pour toutes les techniques qu'ils nous offrent à l'écran, pour le partage de leur savoir, leurs réalisations si gourmandes qu'elles nous poussent à nous surpasser et tenter la grande aventure de la pâtisserie.

Vous l'avez compris, comme beaucoup d'entre vous je suis avec énormément de plaisir l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ». Je ne suis pas une très bonne pâtissière mais inspirée par l'émission j'ai osé me lancer ce dimanche dans la réalisation d'un gâteau chocolat framboise... dont voici le résultat:



Inspiration framboise chocolat

Sur une base de pâte sucrée chocolat , j'ai déposée un gâteau chocolat sans farine entourée d'une ganache chocolat framboise. Même si le gâteau pêche un peu niveau du dressage il était excellent!

Retrouverez bientôt la recette en ligne sur gourmantissimes.com!



Le saviez-vous?

L'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier » du 10 juin a été tournée en partie lors d'un grand événement du monde pâtissier « Le mondial des arts sucrés ».

Depuis 2008 cette compétition a su se placer sur les plus hautes marches des concours de pâtisserie internationaux.

Pour chaque pays représenté (16 en 2014), une équipe composée d'un homme et d'une femme doit réaliser, pendant 20h et 4 jours de compétition, différentes pâtisseries :

- 1 pièce en pastillage (pâte à décor en sucre glace)
- 1 pièce en sucre
- 1 pièce en chocolat
- 1 tarte revisitée
- 1 entremets
- 3 bonbons chocolat (ganache fruit, praliné et libre)
- 1 dessert de restauration à l'assiette (chaud et froid).

Sur les 16 pays représentés en 2014, la France est la grande gagnante représentée Johanna Le Pape (Le Meurice) et Gaëtan Fiard (Le Diane, Fouquet's Barrière) autour du thème Notre Dame de Paris.



Pour vous donner un aperçu de la très grande qualité des réalisations voici un petit film de l'édition 2012 remporté par l'équipe Japonaise.

Qui sera le prochain grand pâtissier?

Je n'aime pas particulièrement faire de la publicité pour une émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis restée « baba » devant mon écran !

Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d'orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.

Sans parler du prestigieux jury!

Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie (2 filles et 8 garçons), vont s'affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.

A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l'édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.

Mais le grand plus de cette émission est qu'elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles ou plutôt œuvres d'art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d'aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

<http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes>

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

- Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée

2010 : 2e prix au concours national Croquembouches

2010 : médaillé d'or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France



Amaury Guichon



Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l'école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés

2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à l'assiette)

2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande



Audrey Gellet



Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l'hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d'or



Brahim
Mechemache



Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l'hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :

Camille n'a jamais participé à un concours.



Camille
Pailleau



Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :

2011 : Dessert d'argent au Championnat de France du Dessert junior



Camille
Lecointre

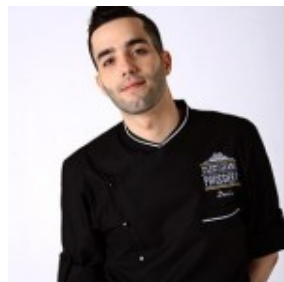


Précision chocolatée
Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :

2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France



Denis Demarck



Le Mangue Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :

2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year

2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert

2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert

2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert

2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year



Matthieu Bijou



Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :

2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award

2009 : 5e prix au World Chocolate Masters

2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale

2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters

2005 : prix jeune et prix du public

2004 : prix de dégustation



Sébastien
Trudelle

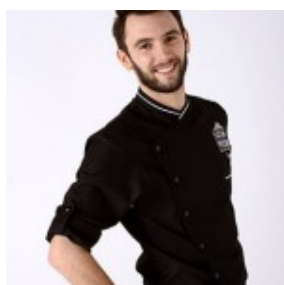


Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :

Yann n'a jamais participé à un concours



Yann Menguy



C'est pour ma pom'

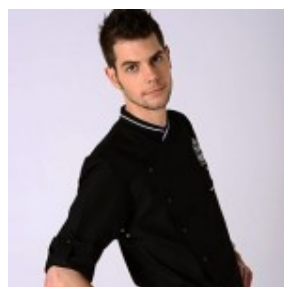
- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :

2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013

2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France

2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay



Yvan Chevalier



L'élégance

