

« Battle » de macarons entre les apprentis pâtissiers d'Eragny

Daniel Pestel | 06 Mai 2015, 19h56 | MAJ : 06 Mai 2015, 19h56

[Twitter](#) [S](#) [G+](#) [0](#) [Share](#) [Pin it](#)



Lycée Auguste Escoffier, le 6 mai. Les élèves pâtissiers ont eu trois heures pour préparer une cinquantaine de macarons sortis de leur création. (LP/D.P)

Le Lycée Escoffier d'Eragny était sous tension ce mercredi matin. Du moins les élèves de première et de terminale en section pâtisserie qui s'affrontaient en « battle ». Un concours de cuisine organisé pour la première fois, sous contrôle de leurs professeurs Fabrice Leclair et Angélique Painvin.

L'épreuve portait sur la confection de macarons. Les 48 élèves des deux classes avaient participé précédemment à des éliminatoires. Huit binômes de deux élèves étaient en compétition pour cette finale. Ils ont dû revisiter ce produit très technique, en travaillant sur le mariage fleur-fruit, avec une recherche de créativité, notamment dans les formes. L'occasion pour tous ces jeunes de s'habituer au stress, à quelques semaines de leurs examens de fin d'année.

Certains ont choisi la difficulté égalisant à la râpe toutes leurs coques, d'autres préparant des collerettes de fleurs en meringues, ou des papillons en chocolat. Ils sont restés en cuisine plus de trois heures. « Nous renouvelerons ce concours l'année prochaine sur le thème des religieuses, explique Angélique. Mais cette année, nous avons choisi les macarons, un

produit indémodable dont on peut décliner les formes et les parfums de nombreuses façons... »



(LP/D.P)

La présentation comptait pour une part importante dans l'attribution des points. Chaque équipe a dû dresser une table et présenter ses macarons dans une boîte faite maison. Le jury composé d'élèves de BTS, de professeurs et de parents d'anciens élèves a finalement accordé de deux points la victoire à Binta Traoré et Lucie Micheland, deux jeunes filles de terminale pour leurs « douceurs printanières ». Des macarons nature, fourrés d'une ganache au chocolat noir et au jasmin avec un caviar de framboise. Ces deux élèves envisagent après leurs études de voyager et de monter ensemble un magasin de cakes. Emmanuelle et Emeline, deux élèves de première année, se sont classées deuxième avec leurs macarons au chocolat, façon cerisiers japonais en fleurs. Les 16 participants ont tous reçu un tablier brodé au nom de l'épreuve. Les gagnantes se sont vues attribuer une tenue complète de cuisine.