

3^E CHALLENGE INTERNATIONAL EXHIBITION DESSERTS À L'ASSIETTE

Victorien Pacquetteau (restaurant Têtedoie à Lyon), grand vainqueur.

Lors du Sirha à Lyon, en janvier dernier, Victorien Pacquetteau du restaurant Christian Têtedoie à Lyon, a remporté le 3^e Challenge International Exhibition des desserts à l'assiette, organisé par l'association Sensibilité Gourmande. Le 2^e prix a été décerné à Florian Lacombe (La Pyramide à Vienne) et le 3^e prix à Clément Hadorn (La Villa Florentine à Lyon).

Par Christel Reynaud • Photos Fabrice Beauvois www.sourisdom.fr



« Un dessert à l'assiette doit être un feu d'artifice visuel. Ce n'est pas un petit gâteau posé dans l'assiette », affirmait, à l'issue de ce 3^e Challenge, Olivier Bajard, MOF Pâtissier et membre du jury. Des propos que devront intégrer les prochains candidats de ce concours organisé par l'association Sensibilité Gourmande. Toujours selon Olivier Bajard, les jeunes en lice, cette année, issus de maisons prestigieuses, ont révélé leur bon niveau technique. « Ils ont aussi fait preuve de créativité et d'originalité, et ils ont bien joué la carte de la saisonnalité ».

Le lauréat, Victorien Pacquetteau, 23 ans, est chef de partie en pâtisserie au restaurant Christian Têtedoie à Lyon (une étoile Michelin). « Pour un premier concours, je suis plutôt fier de moi. Je m'étais fixé pour objectif de me retrouver sur le podium ! », souligne le jeune Compagnon du devoir. Il s'est entraîné pendant trois mois, tous les après-midis, et il a tenu compte des conseils techniques de Christophe Tuloup, chef pâtissier du restaurant et du second en pâtisserie. « J'ai davantage travaillé le dessert à l'assiette, en particulier l'esthétique générale et l'alliance du marron et de la mandarine. Pour le pré-dessert, une pinacolada revisitée, j'ai misé sur la fraîcheur et la vivacité des fruits. Il fallait aiguïser les papilles du jury ». Son pré-dessert était composé d'une mousse coco, d'une compotée de mangue, d'une gelée passion, d'une espuma ananas-rhum et d'un sorbet ananas-gingembre.

Privilégier l'harmonie des saveurs

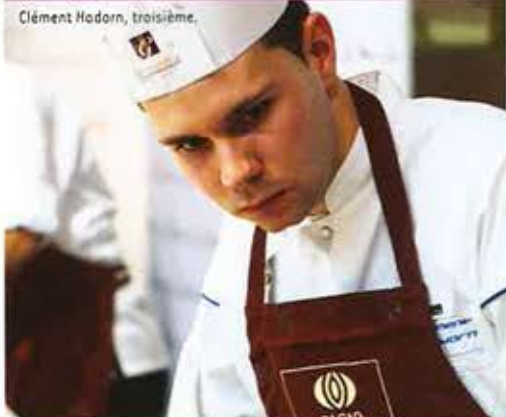
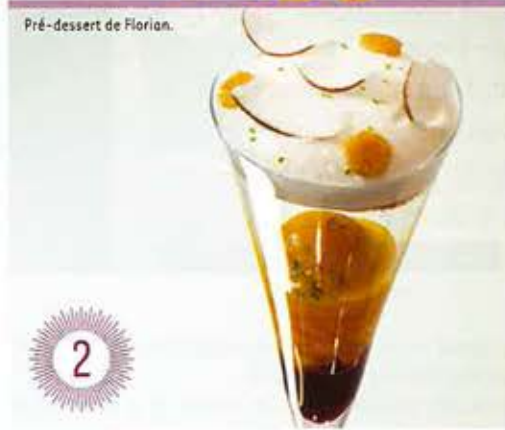
Quant au dessert, il s'est employé à le servir aux clients du restaurant, dans le cadre du menu affaires : « Une bonne façon de se préparer au jour J ». Son dessert, au profil rectangulaire et moderne, était composé d'un streusel noisette-mandarine, d'un confit mandarine, d'un crémeux marron, d'une plaquette de chocolat, le tout surmonté d'un bâtonnet de sorbet mandarine enlacé dans une fine tuile mandarine. Pour la finition, quelques dés de gelée mandarine et un anneau en isomalt avec feuille d'or. « J'ai privilégié l'harmonie des saveurs, c'est l'un de mes conseils aux futurs candidats pour bien réussir cette compétition ».

Le deuxième, Florian Lacombe, 24 ans, chef de partie en pâtisserie à la Pyramide à Vienne (deux étoiles Michelin), et qui a, entre autres, officié chez Serge Viera, Bocusse d'Or 2006, s'est entraîné pendant deux mois, chaque week-end.

Produits de saison, diversité des textures

« J'ai beaucoup écouté les conseils d'Anthony Fresnay, chef pâtissier de La Pyramide, afin de peaufiner la dégustation. » Son pré-dessert, servi dans un verre transparent évasé, était composé d'une brunoise de mangue sur un lit d'hibiscus, d'une écume de coco et d'un croustillant de brioche. Il a utilisé la technique de la sphérification. Quant à son dessert intitulé « Tout en douceur, le chocolat et la châtaigne aux parfums d'orange », il révélait ces composantes : tuile de pâte sucrée cacao, biscuit chocolat sans farine, crème marron, pâte d'orange, sorbet orange, chips de châtaigne. « J'ai mis en avant les produits frais et de saison : mangue, châtaigne, orange. J'ai varié les textures et saveurs en apportant un équilibre entre le croquant, l'amertume, la douceur et la fraîcheur. Enfin, côté visuel, j'ai joué sur le volume, la transparence et la couleur », commente le vice-champion de France de Pâtisserie (junior). « Le fait d'avoir participé à ce concours a constitué pour moi un véritable atout, en termes d'organisation et de réalisation d'un travail très pointu ».

Le troisième, Clément Hadorn, 24 ans, chef de partie en pâtisserie à La Villa Florentine à Lyon (une étoile Michelin), auparavant second chez Emmanuel Renaut à Mégève, a déjà participé à des compétitions : médaille d'argent au concours « Un des Meilleurs Apprentis de Franche-Comté », finaliste au concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'école Ferrandi à Paris...



pré-dessert chaud-froid en cocotte

me suis entraîné pendant quatre mois, chaque soir, dès le service. » Clément Hadorn a bénéficié des conseils de Davy Tissot et Joannic Taton, chef de cuisine et chef pâtissier à La Villa Florentine, et de Gregory Lafontaine : « Il fallait que les goûts soient très point. » Le candidat avait opté pour un pré-dessert chaud-froid : une pomme cocotte au four, un caramel de cèpes et morilles, avec service d'une bûche de glace vanille, à la dernière minute. « Ce dessert avait été servi à la clientèle du restaurant, suite par son originalité », indique Clément Hadorn. Pour le dessert, il avait choisi cet intitulé : « Fraîcheur mangue-banane, explosion coco-coriandre, sauce passion citronnelle ». Sa composition ? Un crumble au chocolat noisette du Piémont, un biscuit banane, une mousse mangue banane, un sorbet mangue, une sauce lait de coco à la coriandre fraîche (avec la technique de la sphérification) et, pour la finition, un anneau en isomalt, surmonté d'une feuille d'or, et des points de sauce passion citronnelle. « Je suis très fiers d'associer fraîcheur, légèreté et croustillant à ce dessert », conclut-il.

Après un coup de chapeau aux autres candidats pour leur investissement dans cette compétition : Maëlle Lacombe (restaurant La Villa à Calvi en Corse), Nabil Benjelloun (pâtisserie Hermé à Paris) et Joël Lapapelière (restaurant Le Vanteaux à Limoges).

Le jury

- **Président d'honneur du Challenge** : Patrick Casula, Champion du Monde de pâtisserie 1993
- **Président** : Christophe Gasper, Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-Le-Froid (3 étoiles Michelin)
- **Membres du jury** : Olivier Bajard (MOF Pâtissier), Philippe Bertrand (MOF Chocolatier), Pascal Brunstein (MOF Chocolatier), Jean Grollet (MOF Pâtissier), Jacques Henrio (MOF Traiteur), André Lenormand (MOF Traiteur) et Bastien Girard (lauréat du 2^e Challenge).

Les récompenses

- **1^{er} prix** : Trophée Sensibilité Gourmande, diplôme, voyage d'une semaine en Grèce pour deux (par Sensibilité Gourmande), stage chez Cacao Barry (par Cacao Barry)
- **2^e prix** : Trophée Sensibilité Gourmande, diplôme, croisière en Méditerranée d'une semaine pour deux (Sensibilité Gourmande)
- **3^e prix** : Trophée Sensibilité Gourmande, diplôme, voyage pour deux en montgolfière (par Sensibilité Gourmande)
- **Et aussi pour les trois premiers** : couteau japonais (Sicoly), produits Griottines (Premium Gastronomie), magnum de champagne Duval-Leroy, lots des partenaires de l'association (Debic, Imbert, Sevarome...)

Entretien avec Christophe Gasper, Président du Challenge

Comment avez-vous sélectionné les participants ?
« Nous avons reçu les dossiers de douze candidats et il fallait en choisir six. Tous proposaient des recettes de pré-desserts et desserts qui tenaient la route. Dès le départ, ils nous ont mis la barre très haute pour mener à bien la sélection ! »

Quels étaient les points clés du concours ?
« Le pré-dessert et le dessert devaient intégrer les produits des divers partenaires de Sensibilité Gourmande (www.sensibilite-gourmande.fr). La seule obligation pour les candidats était de présenter le dessert sur une assiette plate de 28 cm. »

Comment jugez-vous le travail réalisé ?
« Tous ces jeunes s'étaient bien préparés au Challenge. On notait moins d'écarts de niveau que lors des précédentes éditions. Certains d'entre eux avaient déjà participé au Championnat de France du Dessert. Ils ont su diversifier les textures et proposer des alliances originales. Ils ont utilisé de bonnes techniques de travail dont des nouvelles, comme la sphérification. »

Quels conseils donnez-vous aux futurs candidats ?
« Pour le pré-dessert, songez à alléger la réalisation, à offrir davantage de fraîcheur et à faire en sorte qu'il ne ressemble pas au dessert. De plus, lancez-vous dans un dessert chaud-froid, il n'y en avait que 20% lors de cette édition. Prenez le risque du travail à la minute, en associant, pourquoi pas, des produits proches de la nature (herbes, fleurs). Veillez enfin à faire preuve de davantage de sensibilité culinaire. »



© Fabrice Beauvois • www.sourisdom.fr

Les membres de Sensibilité Gourmande près du gâteau d'anniversaire.



© www.sourisdom.fr

À gauche : Franck Perrin, directeur de l'activité surgelée chez Sicolyl. À droite : Sébastien Bauer (Hôtel Le Grand-Lisboa, République Populaire de Chine)

GROUPE SICOLY-SICODIS

Un cinquantenaire, sous le signe de la passion du fruit, du dynamisme et de l'innovation ! SICOLY vient de fêter son cinquantième anniversaire. Au fil des années, le groupe coopératif s'est adapté aux exigences des professionnels avec une gamme de produits frais, surgelés et transformés. Il a investi dans de nouveaux bâtiments et équipements de production, et s'est orienté vers l'export qui représente 40 % du chiffre d'affaires de l'activité surgelée. **Par Christel Reynaud**



© www.sourisdom.fr



© www.sourisdom.fr

En janvier dernier, alors que le SIRHA battait son plein, SICOLY en a profité pour souffler ses cinquante bougies, lors d'une soirée dans le cadre insolite de la chapelle de la Trinité à Lyon. L'association Sensibilité Gourmande, présidée par Marc Delage, partenaire de SICOLY, signait le gâteau d'anniversaire et les buffets déclinés en versions fruits rouges, agrumes, fruits exotiques, fruits du verger.

Pour SICOLY, l'histoire a débuté en 1962 avec le regroupement de 20 producteurs de fruits à Saint-Laurent-d'Agnay dans le Rhône et le démarrage de l'activité fruits frais. « Huit ans plus tard, un surplus de framboises est congelé et cette opération lance les bases de l'activité surgelée. Les premières fabrications de purées de fruits surgelées voient le jour en 1979 », rappelle Franck Perrin, directeur de l'activité surgelée.

13 000 tonnes/an en produits frais et surgelés

Aujourd'hui, que représente le groupe SICOLY-SICODIS ? 570 hectares de vergers dans les monts et côtes du Lyonnais exploités selon les principes de l'agriculture raisonnée, 150 adhérents-producteurs, 70 salariés permanents renforcés par une équipe de saisonniers, 13 000 tonnes par an en produits frais et surgelés, une filiale serbe d'approvisionnement pour la framboise (Sicoberry).

Afin d'accompagner son développement, le groupe a investi dans l'extension de ses bâtiments, une plate-forme logistique et de nouveaux équipements de production toujours plus performants.

Sa présence à l'international et en premier lieu, au Japon, remonte à 1982. Ce pays est la première destination en volumes exportés.

Export dans une quarantaine de pays

À l'heure actuelle, l'export dans une quarantaine de pays représente 40 % du chiffre d'affaires de l'activité surgelée. À noter que le chiffre d'affaires 2011 s'est élevé à 24 millions d'euros dont 50 % enregistrés grâce à l'activité surgelée.

De 2008 à 2011, le groupe a accéléré la modernisation de ses installations. Il a acquis un nouvel outil de transformation de fruits intégrant des technologies innovantes, un système informatique pour le contrôle et la traçabilité, la première calibreuse électronique en France pour cerises... Enfin, la certification BRC a été obtenue pour les activités produits frais et surgelés.

« Maintenir le cap de l'innovation »

« Au cours de ces prochaines années, nous allons nous concentrer sur l'export, en particulier en Asie, Europe de l'Est et Russie. Nous allons également continuer à développer des produits transformés, en phase avec les attentes des professionnels, comme les purées de fruits », précise Franck Perrin. « Certes, nous constatons le retour de la clientèle vers les produits aux saveurs classiques, mais il importe de maintenir le cap de l'innovation. » Ainsi, le groupe lance, en mars, le jus de bergamote de Sicile, destiné aux fabrications pâtisseries et glacées.



© D.R.

Les Fruits rouges, le livre de recettes créatives

C'est l'ouvrage du cinquantenaire, préfacé par Guy Verguin, président de SICOLY et Sébastien Bauer, parrain du projet. Les deux hommes évoquent leur amour du terroir et leurs valeurs communes. On découvre ensuite une sélection de fruits rouges, associée à des portraits d'arboriculteurs et à des recettes signées par dix chefs pâtisseries et cuisiniers : Sébastien Bauer, Johannes Bonin, Jean-Jacques Borne, Benoît Castel, Koichi Izumi, Jérôme Jaeglé, Saori Odoi, Jordi Puigvert, Daniel Roos, Stéphane Tréan. Ces recettes sont réalisées à partir des préparations de fruits surgelés SICOLY. On termine cette balade gustative par les portraits de ces chefs qui exercent leur talent aux quatre coins du monde.

La gamme de produits

- Purées naturelles de fruits (+ de 60 réf.)
- Fruits surgelés IQF et fruits décors
- Concentrés de fruits (7 réf.)
- Coulis de fruits (6 réf.)
- Compotées de fruits (5 réf.)
- Jus de fruits 100% pur jus (4 réf.)

Groupe Sicolyl-Sicodis
475 route de Mormant
69440 Saint-Laurent-d'Agnay
www.sicolyl.fr