

Designers et pâtissiers imaginent le « gâteau d'Evry »



Courcouronnes, ce mardi. Dernière répétition pour Bertrand, apprenti pâtissier et les deux « designers », Amandine et Manon, qui ont conçu la boîte pour sa poire au vin revisitée baptisée « Le Millésime ». **LP/F.G.**



Ce jeudi, les élèves « designers » du lycée Georges-Brassens de Courcouronnes et les apprentis pâtissiers de la Faculté des métiers d'Evry vont présenter leur réalisation commune au théâtre de l'Agora. La dernière répétition s'est déroulée ce mardi matin.

Ils étudient le « design », leurs camarades la pâtisserie. A première vue, rien ne semblait pouvoir les réunir. Pourtant, les deux univers partageront la scène du théâtre de l'Agora, ce jeudi, lors de la première édition du concours Gâteau d'Evry. Objectif : créer l'emblème culinaire du territoire.

Un projet étonnant lancé par l'association artistique Préfigurations, qui a permis la rencontre entre les étudiants en « design » du lycée Georges-Brassens de Courcouronnes et les apprentis pâtisseries de la faculté des métiers de l'Essonne. Avant de plonger dans le grand bain, une dernière répétition s'est tenue ce mardi matin dans l'établissement scolaire de Courcouronnes.

Méticuleusement, Bertrand dispose sa « poire au vin revisitée » dans l'écrin imaginé et conçu par Amandine et Manon. « J'ai choisi un entremets à base de vin car mon père adore ça, détaille le jeune pâtissier de 19 ans. C'est une poire en spirale accompagnée d'une mousse et d'une gelée de vin chaud. »

Tel un professionnel, l'étudiant a fourni un cahier des charges précis à la filière « design ». « Je voulais que les couleurs de la boîte soient le blanc et le bordeaux pour rappeler la composition du dessert, poursuit-il. Il fallait également que le nom du gâteau et mon logo apparaissent. »

Pour réaliser cet emballage sur mesure, le pâtissier a pu compter sur les talents d'Amandine et Manon, 18 et 19 ans. « Le gâteau est fragile, la principale contrainte consistait à ce qu'il ne bouge pas dans la boîte », témoigne Manon. Pour arriver à leurs fins, les deux étudiantes ont imaginé un socle, « plus joli pour la présentation » et « pratique pour caler le dessert ». Côté décoration, les jeunes femmes ont opté pour un dégradé bordeaux et blanc, conforme aux souhaits du pâtissier.

Les gâteaux jugés par des professionnels du design et de la pâtisserie

Ce jeudi sur la scène du théâtre de l'Agora, leur réalisation sera en compétition avec neuf autres projets. « Des professionnels du design et des pâtissiers sacrés meilleurs ouvriers de France vont, chacun dans leur discipline, désigner un projet lauréat », dévoile Franck Senaud, de l'association Préfigurations. Un jury d'enfants et un autre composé d'habitants remettront également chacun un prix.

« L'idée est d'élire le Gâteau d'Evry, une spécialité qui pourrait marquer le territoire », ajoute-t-il. Pour animer la soirée, Franck Senaud a fait appel à un autre centre de formation, l'école départementale de théâtre (EDT 91) basée à Courcouronnes. « Il y a énormément de talents sur notre territoire mais tisser des liens entre eux n'est jamais facile », conclut l'artiste qui, cette fois, espère avoir trouvé la bonne recette.

*Ce jeudi au théâtre de l'Agora, allée de l'Agora à Évry.
Sur réservation au 01.60.91.65.65.*

Florian Garcia (@florian_garcia1)

Essonne Faculté des métiers de l'Essonne

Lycée Georges-Brassens de Courcouronnes

Design communication espace et volume

Association Préfigurations EDT 91

