

L'ÉPREUVE DÉROULEMENT

L'épreuve s'est déroulée au laboratoire de Pascal LAC à NICE, samedi 17 mai.

Les 9 candidats avaient préalablement réalisé chez eux 10 macarons sucrés de taille et saveur identiques. Ils se sont présentés munis de leurs ingrédients et ustensiles nécessaires. Il leur a été demandé, durant l'épreuve de 3 heures, de rééditer cette même recette (réalisée la veille). NB: la recette devait être différente de celle présentée lors des sélections régionales.



Les critères de notation

Les réalisations ont été notées par le jury sur un total de 40 points:

Aspect: 5 points - Régularité (des 10 macarons ET comparatif des deux séries de 10, élaborées à 24h d'intervalle): 10 points - Texture (macarons et garniture): 10 points - Goût et saveurs: 10 points - Originalité de la recette: 5 points

LE PRIX REMISE



Les 3 lauréats
Delphine au
centre

Photos bas :
1) Delphine
avec Mercotte
et 2) ses
macarons
MOJITO
basque à la
fraise



DELPHINE QUENOIS

CHAMPIONNE DE FRANCE 2014



Ses impressions



Delphine QUENOIS sélectionnée à **Bergerac** chez François GRANGER le 8 mars 2014, présentait un **Macaron Mojito basque à la fraise**.

« Je travaille dans le secteur bancaire depuis une dizaine d'années et malheureusement mon entreprise va fermer et je vais être licenciée. Dans ce contexte difficile, j'ai commencé à faire des pâtisseries afin de partager des moments de convivialité avec mes collègues et amis.

J'ai toujours aimé cuisiner et pâtisser, mais c'est en regardant l'émission de Mercotte et Cyril Lignac que j'ai eu une révélation. J'étais captivée et complètement passionnée. J'ai commencé à passer des heures sur des blogs et j'ai décidé de m'y mettre de manière plus sérieuse. J'ai confectionné mes premiers macarons le 30 novembre 2013 ! J'ai gardé la photo ;)

Cela n'a pas été évident d'apprendre toute seule et après quelques ratés j'ai décidé d'envoyer un mail à Mercotte.

A ma grande surprise elle m'a répondu et m'a été d'une aide très précieuse. Si j'en suis la aujourd'hui c'est aussi un peu grâce à elle... Alors quand j'ai su qu'elle allait être dans le jury, j'étais encore plus impressionnée et heureuse de me faire "juger" par cette grande dame.

Les sélections régionales :

J'habite Bordeaux, mais j'ai passé les sélections régionales à Bergerac. C'est un peu par hasard, car les inscriptions bordelaises étaient complètes et c'est ma cousine qui m'a envoyé un article de presse qui parlait du concours chez François Granger.

Je me suis inscrite 15 jours avant la date ! Ma victoire a été une véritable surprise !

La préparation de la finale :

Pour la finale, je me suis beaucoup plus entraînée avec les conseils très utiles de François Granger qui a été très à l'écoute de mes idées et a su respecter mes choix tout en m'apportant son savoir faire. C'est lui qui m'a suggéré la coque bicolore notamment. Lorsque je lui ai envoyé une photo de mon premier essai, il a trouvé cela génial et son enthousiasme m'a vraiment beaucoup aidé.

La finale :

Je suis arrivée à Nice avec une légère appréhension car les autres candidats avaient vraiment un niveau impressionnant et beaucoup plus d'expérience que moi. Le stress est un peu retombé grâce à la bonne humeur et l'accueil extrêmement chaleureux des pâtisseries, organisateurs et membres du jury.

Au tout début de l'épreuve j'étais un peu déstabilisée car je n'avais pas les mêmes repères que dans ma cuisine... Mais très vite je me suis mise dans ma bulle et je me suis concentrée.

Les 2 moments qui m'ont le plus marqué pendant l'épreuve :

- Lors du pochage de mes coques, j'ai senti les regards se poser sur moi, et j'ai eu un léger coup de chaud ! J'ai vraiment essayé de ne pas me faire déstabiliser par cette pression.

- La cuisson et l'assemblage : il y a eu une sorte d'embouteillage au niveau du four et mes coques ne sont sorties qu'à 15 minutes de la fin... Je suis donc allée dans la chambre froide pour les faire refroidir plus vite, et j'ai fait l'assemblage sur une plaque à même le sol ! C'était un gros moment de stress et heureusement Philippe Andrieu a su me rassurer.

J'ai tout juste eu le temps de positionner mes coques sur les 2 ardoises, le tout en tremblant comme jamais, et l'épreuve était terminée. Ouf !

L'attente pendant la dégustation du jury a été interminable. Lorsque j'ai vu les macarons des autres candidats, je me suis dit que je n'avais aucune chance. Alors quand Patrick Chevallot a prononcé mon nom, c'était juste incroyable !!!





Mon macaron : Le mojito Basque à la fraise

«L'idée est venue lors d'un apéritif entre amis.

Je voulais que lorsque l'on croque dans le macaron, on ait l'impression d'avoir bu un cocktail.

L'épreuve se déroulant à Nice, au mois de mai, je voulais vraiment créer un macaron frais, que l'on a envie de partager avec des amis. C'est François Granger qui m'a fait découvrir l'Izarra. J'ai ensuite imaginé ma recette et après quelques essais, j'ai trouvé le juste équilibre.

Au fur et à mesure, je me suis améliorée dans le pochage de mes coques bicolores mais j'avoue que je n'étais pas sûre de moi !

Je voulais vraiment essayer de reproduire une vague, car je pratique le surf, et c'était un véritable clin d'oeil à tous mes amis surfeurs !»

Pour moi la pâtisserie c'est :

«Partager et procurer des sensations de plaisir à ceux qui dégustent.

Voir un sourire sur le visage de quelqu'un qui vient de manger une de vos pâtisseries est la plus belle des récompenses...»

«Jamais je n'aurais pu imaginer vivre une telle expérience. Cette journée restera à jamais gravée dans ma mémoire.

Tout le monde a été d'une extrême gentillesse et c'est un vrai bonheur de partager cela avec des grands de la pâtisserie.

Je ne remercierai jamais assez toutes les personnes qui ont contribué à me faire vivre cela... »



de gauche à droite: Franck Fresson (Metz), Denis Matyasy (Hyères), Arnaud Larher (Paris), derrière Arnaud Larher Roland Zanin (Saint Gervais), Vincent Guerlais (Nantes fondateur du concours en 2010), Philippe Andrieu (Bordeaux), Pascal Lac (organisateur de la finale 2014 à Nice), Sébastien Bouillet (Lyon), Henri Bouillet (jury), Patrick Casula (jury), Patrick Chevallot (président du jury)

Les 9 saveurs dégustées et jugées par le Jury:

- Mojito basque à la fraise
- Griotte gingembre citron vert
- Pamplemousse rose, citron caviar
- Limoncello fraise - Fraise wasabi
- Mangue passion gelée gingembre
- Citron vert coeur hibiscus gingembre
- Passion fraise
- Citron vert noisette caramélisée



Les proches de nos candidats ont pu suivre l'épreuve en (quasi) temps réel sur la **page Facebook** du concours:
<http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur>