

encore une belle page qui se tourne...



finale du championnat de France des desserts 2013, Mathilde Aguerre du Lycée de Navarre se bat pour une place parmi les huit candidats issus des sélections régionales.

C'est difficile et très pointu techniquement il n'y a là que les meilleurs et ce stress... Belle joute jugée par le gratin de la pâtisserie Française et Mondiale, Meilleurs ouvriers de France, Champion du monde des desserts, Champion du monde de pâtisserie, restaurateurs étoilés, gastronomes avertis ...

épreuve supplémentaire du jour, un dessert pour 10 personnes sur un panier surprise choisi par le président du Jury:

Olivier Roellinger. Il est breton, il demande a mettre en valeur les produits locaux mais en plus, comme il est un fin connaisseur des épices qu'il va chercher au bout du monde, se mêle sur la table ou plutôt dans le panier, des poivres étonnants, des vanilles subtiles et envoiées, des épices embaumants... il faut choisir ses ingrédients et penser une recette très rapidement et c'est parti...



pour l'équipe pédagogique, Raphaël Boutter



résultat: 4ème, c'est rageant et tellement grand. Merci Mathilde pour ce travail et cet investissement, merci pour l'image que tu as pu laisser pendant toutes ces journées de travail . Cette aventure restera marquée dans tous les esprits et fait encore briller le Lycée de Navarre.

ENCORE UNE PLACE EN FINALE...



Paris, vendredi 11 avril deux élèves du lycée de Navarre étaient engagés pour la finale des Trophées de la glace 2013 ayant pour thème: "les grands desserts classiques français"

Guillaume Pape en mention complémentaire "Cuisinier en dessert de restaurant" et Camille Barnetch en terminale BAC professionnel service ont pu se mesurer aux



cinq autres établissements finalistes avec leurs créations: le Paris Brest revisité. Une base de sablé breton garni de crèmes glacées praliné, pistache et abricot, surmonté d'un croquant pistache et d'une écume d'amandes grillée et pour finir des fingers en pâte à choux. Concentration et application, effort d'esthétisme et argumentation commerciale, telles étaient quelques critères propres au concours. Deux heures et trente minutes, c'est long mais très court lorsqu'on est en cuisine avec des jurys professionnels Meilleurs ouvriers de France, Champion du monde de desserts glacé, ...

Pour une première, c'est grandiose de pouvoir se mesurer à des lycées prestigieux comme : Strasbourg, Grenoble, Blois, Saint Quentin en Yveline, Ploufragan.

Avec une quatrième place, les deux élèves ont su représenter brillamment le lycée de Navarre et nous les félicitons et remercions très chaleureusement.



pour l'équipe pédagogique, Raphaël Boutter