



MANDELIEU

Concours de pâtisseries en herbe à Eden Parc !

Appétissant concours de pâtisserie, organisé par la société Elior, au centre d'animation Eden Parc. Des élèves des classes de CM1 et CM2 de la commune, départagés en amont par un quizz pour n'en conserver que deux par classe, devaient réaliser des tartelettes aux fruits rouges, thème imposé par les organisateurs. Après s'être entraînées à la maison, les filles, (pas de garçons cette année) sont venues réaliser leurs pâtisseries devant un jury bienveillant et exigeant, auquel participait le chef Alain Montigny, du restaurant étoilé l'Oasis. " Elles exposent leurs desserts au jury qui doit, à partir d'une grille de notation comme dans un vrai concours professionnel, juger du goût, de l'aspect, de la présentation, ainsi que du nom inventé pour la recette " explique Elodie Domanico, diététicienne et responsable service client de la cuisine Elior de Mandelieu. Côté jury, où chacun très concentré tentait de sérier les différentes qualités des tartelettes confectionnées, on confirme : " Elles se débrouillent vraiment bien, c'est très goûteux, il y a de bonnes idées ! ". Thémis et

Séréna, deux copines de l'école " la Fanfarigoule ", ont tout naturellement baptisé leur dessert " la Fanfa " : " On a préparé six tartelettes aux fruits rouges, en pâte sablée, avec une mousse à la fraise et aux framboises, un peu de sucre glace, des roses en pâte à sucre et des feuilles de menthe " précisent les deux fillettes. Coupe et bon cadeau pour l'Oasis ont été remis aux deux gagnantes, Manon et Juliette, médailles et livres de pâtisserie récompensant l'ensemble des participantes...

YVES MOUREY

Thémis et Séréna, le goût de la pâtisserie et le plaisir de participer au concours de " ptits chefs ". (Photo Y. M.)