

17/03/2017

Sortir Ain | «On va montrer l'évolution de la gastronomie dans les desserts»

**BOURG-EN-BRESSE - SALON DES AOC**

## «On va montrer l'évolution de la gastronomie dans les desserts»

Amateurs de pâtisserie, direction le salon des AOC à Ainterexpo. Ce samedi a lieu le challenge international de pré-dessert et dessert à l'assiette. Explications avec le chef Daniel Gon

Vu 288 fois | Le 11/03/2017 à 05:00 | mis à jour à 09:02 | Réagir



<http://www.leprogres.fr/sortir/2017/03/11/on-va-montrer-l-evolution-de-la-gastronomie-dans-les-desserts>

1/3



■ Daniel Gonon est président de l'association Sensibilité gourmande organisatrice de ce concours de pâtisserie. Photo Fabrice BEAUVOIS • STUDIO SOURISDOM

#### **Présentez-nous ce concours international de pâtisserie ?**

«Il a été créé pour mettre en valeur le métier de pâtissier dans la restauration qui a beaucoup évolué. [...] Avec ce concours, on transmet, on montre au public notre savoir-faire l'assiette.»

#### **Justement, comment les desserts ont évolué ?**

« On désucre énormément les recettes. Et puis, comme au salon des AOC de Bourg, on prône le naturel dans les produits. Quand on a de bons produits de départ, on a un bon d'arômes naturels, de produits de région et de saison. »

#### **Le concours juge des pré-desserts et desserts à l'assiette. Quelle est la différence ?**

« Le pré-dessert, c'est ce qui va stopper le côté salé dans un repas. Il prépare les papilles au dessert final. On peut jouer sur l'acidité, on part sur des sorbets ou des petits grammes contrairement au dessert qui fait environ 80 grammes. »

#### **Comment se déroule le concours ?**

« Samedi, les six candidats sélectionnés, tous chefs pâtissiers ou travaillant dans la restauration, doivent envoyer six pré-desserts et six desserts dans un délai précis. Ces des regarder aussi le goût et la texture. Les notes se font sur la propreté du travail (coeff 1), sur le côté (technique, choix des produits, risques, (coeff 3), sur la présentation (coe concours, le candidat est à 70 %, car il est noté sur son savoir-faire, mais devant un jury. C'est beaucoup plus compliqué de travailler sous la pression que chez soi ! »

#### **Les émissions de pâtisseries ont explosé à la TV. Pensez-vous que cela a créé des vocations ?**

« Les demandes de formations ont explosé ! Surtout en requalification, avec les GRETA (centre de formation) par exemple. Il y a quelques années, j'ai même vu un docteur en ci le métier de pâtissier. C'est vrai qu'on donne du plaisir aux gens. C'est un métier dur, on est assommé par les horaires, mais quand vous amenez un gâteau sur la table, c'est que c

#### **Et vous, quand est-ce que le virus vous a piqué ?**

« Tout petit. J'avais un oncle qui était pâtissier boulanger à Villeurbanne. Je me souviens de ces odeurs de fournil, de pains au chocolat. J'avais huit ans. J'ai tout de suite eu envie

Note Une centaine de recettes de l'association sensibilité gourmande sont à retrouver sur le site [www.sensibilite-gourmande.fr](http://www.sensibilite-gourmande.fr)

17/03/2017

Sortir Ain | «On va montrer l'évolution de la gastronomie dans les desserts»

### Repères

#### ■ Salon des AOC à Ainterexpo

Le salon des AOC a lieu samedi 11 mars, de 10 à 20 h et dimanche 12, de 10 à 19 heures. Entrée 3 € (gratuit - 12 ans).

#### ■ Challenge de pâtisserie samedi

Le challenge international de pâtisserie se tiendra samedi de 10 à 15 h 30.

#### ■ Concours de cuisine amateur/pro

Il se tient le dimanche 12 mars, de 10 à 17 heures. Dans le hall C.

VOUS AVEZ AIMÉ  
CET ARTICLE ?  
PARTAGEZ-LE !

Tweeter

97  
Partager

0  
Partager



ENVOYER À UN AMI



IMPRIMER

Tags : **SORTIR - SORTIR AIN - CUISINE ET GASTRONOMIE**