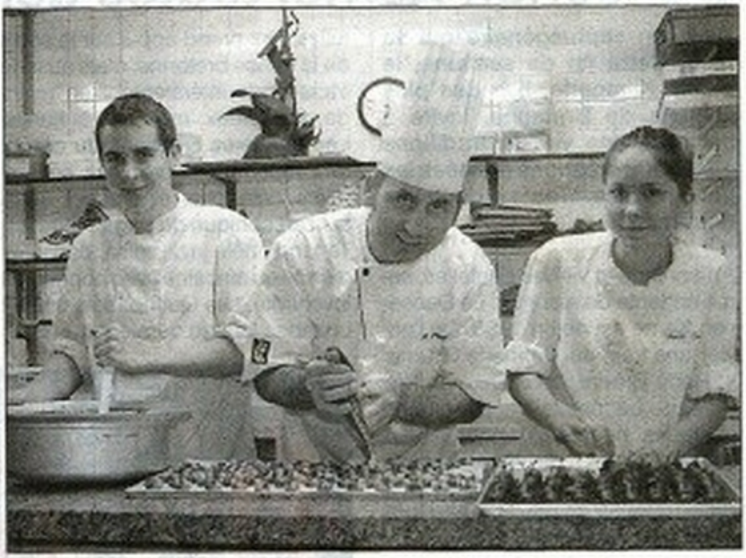
Le chocolatier Pascal Piermattei motive ses jeunes

Deux apprentis préparent la Cabosse

Des concours, ouverts aux professionnels, sont organisés pendant la Cabosse de Lorient. Encouragés par leur maître d'apprentissage, un pâtissier étoilé plusieurs fois distingué, deux apprentis se sont inscrits. L'un au concours du meilleur bonbon en chocolat, l'autre à l'exposition de pièces artistiques.



Maxime et Camille, attentifs aux conseils de leur maître d'apprentissage, Pascal Piermattei.

« **Les jeunes, si vous voulez faire... Allez-y** ». Pascal Piermattei n'a pas eu grand mal à décider Maxime et Camille, ses deux apprentis, à s'inscrire aux concours de la Cabosse, réservés aux professionnels. Lui, il connaît. Ses huîtres en chocolat ont été reconnues « meilleure spécialité de France » en 2000, ses Rochandises, « meilleur bonbon de France » en 2004.

CAP pâtisserie préparé au lycée hôtelier de Saint-Nazaire, mention complémentaire passée avec succès au centre de formation des apprentis de Vannes, Maxime Renard est inscrit en première année du brevet technique des métiers. « **J'ai vu une photo. Cela m'a donné envie de faire mon premier concours** », avoue, confiant, ce jeune garçon de La Roche-Bernard.

Au concours, chaque candidat doit présenter vingt pralines et vingt ganaches au thé. Pour se donner le maximum de chances, Maxime a sollicité une épicerie fine, acheté divers thés et confectionné une douzaine de spécimens. Les chocolats ont été testés auprès des amis. Chacun a goûté et fait ses commentaires sur la dégustation, l'originalité, l'aspect. Le bonbon en chocolat devra séduire le jury composé de connaisseurs nationaux avertis, d'hommes de métier, « **connus pour leurs compétences** » et de gastronomes réputés.

Camille Lerondeau est bien réservée mais toute aussi formée : CAP pâtisserie et mention complémentaire. Cette jeune Vannetaise a participé, en Loire-Atlantique, aux sélections départementales de Meilleur Ouvrier de France. Par contre, faux pas aux Olympiades des Métiers, au Mans : « **J'étais bien trop stressée...** »

Le thème de la Compagnie des Indes

Un échec qui la dope à quelques jours de la Cabosse. Elle y présentera une composition artistique : « **Une pièce de 80 centimètres sur un mètre, toute en chocolat, sur le thème de la Compagnie des Indes. Même l'or de décoration sera alimentaire** », précise l'artiste. 18 ans et motivée, elle a « **travaillé** » son sujet. Courrier au musée de la Compagnie des Indes à Port-Louis, recherches sur Internet, consultation des photographies des précédents concours, lecture d'un ouvrage sur le sujet paru aux Éditions Ouest-France... « **J'ai ensuite réalisé plusieurs croquis... Et depuis la première pièce, je n'arrête pas de modifier** ». Camille qui prépare son CAP chocolatier, aura bien consacré 20 à 25 heures pour réaliser son chef-d'œuvre. Dans l'espoir de rendre le jury sensible à l'esthétique de son travail.

Éric LE MARCHAND.

□ **Pratique.** Expositions, stands, concours, ateliers, conférences au palais des congrès de Lorient, vendredi 11, de 14 à 19 h ; samedi 12 et dimanche 13, de 9 h 30 à 19 h. Tarifs : 4 € par jour (adulte) ; forfait famille (2 adultes, 2 enfants), 10 € ; enfants de 6 à 16 ans et handicapés, 2 € ; forfait entrée et atelier, 10 €.