

## Compétition pour les dents sucrées

— La tarte est enfournée ! criai-je à ma coéquipière, Martine.

— Je commence à faire le crémage, me répondit-elle.

C'est exaltant, ce sentiment de pression. Le temps qui s'écoule, la vitesse qui augmente et puis cette modification à la compétition classique de pâtisserie qui permettait aux juges d'ajouter des contraintes ou de donner des privilèges au fur et à mesure de la compétition. Le prix est une place en tant qu'élève à l'Institut culinaire de Montréal. Bien sûr, j'ai dû m'y inscrire !

Je suis donc, en ce moment, un participant de la compétition annuelle de jeunes talents culinaires en pâtisserie de Saint-Rémi. C'est ma grand-mère qui m'a convaincu de m'inscrire, car elle trouvait mes créations trop incroyables pour qu'elles restent chez moi dans le fin fond du réfrigérateur.

La première épreuve consiste à créer une pâtisserie spéciale inspirée du petit déjeuner des juges, soit des crêpes et de petits pains dorés. Pour accomplir ce défi de 45 minutes, les cinq autres participants et moi sommes mis en équipe de deux. Je me retrouve avec Martine, une petite rousse à l'air sympathique portant une paire de lunettes vert fluo. Nos idées convergent immédiatement vers une recette inspirée des crêpes imbibées de sirop d'érable. Alors, nous décidons de préparer une pâte à tarte style biscuits Graham, une garniture composée de crêpes avec des morceaux de chocolat 70 % et un crémage au mascarpone.

Nous nous sommes divisés les tâches : pendant que Martine prépare la pâte à tarte, je m'occupe de concocter les crêpes en faisant bien attention à bien mesurer la quantité de chocolat pour m'assurer que la saveur ne soit pas trop forte en bouche. En attendant que tout cela cuit, nous faisons le crémage.

Alors que j'étais sur le point d'informer ma coéquipière que la garniture était prête, les trois juges se sont approchés de nous. Ayant terminé ma première tâche, j'ai expliqué le dessert, notre planification et la répartition des étapes. Les juges ont acquiescé, puis sont partis vers les deux autres équipes. Quelques minutes plus tard, une annonce retentit depuis le haut-parleur de l'animateur. Toutes les équipes ont une nouvelle contrainte : nous devons incorporer un produit provenant de notre région dans notre dessert ! Je propose à ma coéquipière d'ajouter une touche de sirop d'érable à notre crémage, ce qu'elle accepte avec entrain.

# 102

Je me remets rapidement à l'ordre pour bien profiter des dix minutes restantes. Dès que je sors les tartes du four, je me dépêche de nettoyer le comptoir ainsi que de sortir de l'armoire les assiettes pour les juges. Plus que huit minutes restantes, mais notre tarte étant trop chaude, nous devons la laisser refroidir pour ne pas faire fondre le glaçage. Il ne reste plus que quatre minutes au chronomètre quand nous constatons que la température de la tarte est juste parfaite. Martine étale donc le glaçage sur notre dessert. Ouf ! Il ne reste que quelques secondes quand nous terminons finalement le dressage des assiettes !

Nos efforts ont porté fruit, car, au moment de dégustation, les commentaires des juges sont positifs excepté pour les crêpes, qui étaient beaucoup trop caoutchouteuses à cause du manque de cuisson. Nous avons donc fini ex æquo en deuxième position, ce qui nous évite automatiquement l'élimination et commence bien la compétition.

Je suis quand même ému quand deux des six candidats, Karim et Layla, sont éliminés. C'est très triste et tout le monde leur a souhaité bonne chance dans leur vie et les a encouragés à continuer.

Après tout cela, mon niveau de stress remonte à vive allure, je ne sais pas du tout à quoi m'attendre ! J'espère que je pourrai me calmer pour la prochaine épreuve.

L'animateur monte sur l'estrade et, après avoir réclamé le silence, commence l'explication de la prochaine épreuve : nous devons cuisiner dans un temps de 2 heures 15 minutes un trompe-l'œil qui représente un repas pouvant être commandé dans une chaîne de restauration rapide.

Quand le chronomètre démarre, je décide de cuisiner une poutine thaïe, ma préférée. Je dois préparer des churros en forme de frites, former des morceaux de fromage en grains faits en guimauve coupée, concocter une ganache au chocolat de couleur rouge pour la sauce thaïe, des morceaux de gâteau blanc recouverts de glaçage blanc très lisse pour les morceaux de poulet et finalement, pour le contenant, un bol fait de chocolat tempéré et recouvert de peinture comestible.

Comme le chocolat tempéré doit reposer assez longtemps au congélateur, je commence par le mouler. Ensuite, je prépare le mélange à gâteau, ce qui me prend une vingtaine de minutes, puis je l'enfourne pour trois quarts d'heure. Pendant la cuisson, je m'attelle à la préparation des churros. Dès que la pâte est prête, je forme des boudins grâce à la poche à douille pour leur donner la forme de frites et je les mets au four pour trente minutes. Ensuite, je me concentre à faire le crémage en mélangeant du sucre en poudre avec du beurre. Une fois le mélange homogène, j'ajoute un peu d'extrait de vanille au tout. C'est alors que, dans la cacophonie des stations culinaires, avec un regard de défi, les juges

# 102

reviennent. Cette fois-ci, ils seront plus sévères et la personne la moins organisée perdra dix minutes de travail !

— Cette punition enlève du temps énorme, pensai-je.

Mon organisation était... sur la ligne. Les comptoirs étaient propres, mais une montagne de vaisselle traînait dans le lavabo. Les juges m'ont critiqué sur ce dernier point.

Au final, un autre garçon du nom de Sebastian a reçu la pénalité.

Après le départ des juges, j'étale le crémage sur les morceaux de gâteau coupés, puis je peinture le bol en chocolat et y dessine des petits motifs.

Il ne reste que sept minutes quand j'entame l'assemblage de mon trompe-l'œil. Je suis tellement concentré que je n'entends plus le bruit du chronomètre.

— Trois, deux, un... C'est terminé ! crièrent les juges.

Je suis le dernier à présenter mon dessert. Les juges ont beaucoup apprécié l'attention aux détails tels que les motifs du bol, la ganache colorée... Pour le goût, ils auraient aimé un peu plus de fraîcheur en bouche, mais sinon, ils ont adoré le mélange des saveurs. À cette épreuve, je finis premier parce que, selon les juges, j'avais le trompe-l'œil le plus réussi ! Au final, c'est Sebastian qui est éliminé.

— Comme quoi ce dix minutes a peut-être fait la différence, pensai-je.

Au départ, nous étions six participants, mais maintenant, nous n'étions plus que trois pour la grande finale : un garçon nommé Jérémy, mon ancienne coéquipière Martine et moi. Il fallait créer en 45 minutes un biscuit géant qui, à part pour la pâte, n'inclut qu'une seule couleur attribuée au hasard. Je pige la couleur fuchsia.

Dès que le chronomètre démarre, je cours vers mon comptoir pour commencer le croquis de mon biscuit. Je décide de cuisiner un biscuit géant miel et orange moelleux qui rappelle les saveurs tropicales et je fais une crème au beurre à la vanille teintée avec du colorant alimentaire.

Je m'attaque avec force à la préparation du biscuit, je bats du sucre avec des œufs et les autres ingrédients indiqués dans la recette. Je remarque que déjà 20 minutes sont passées ! Pendant que le biscuit cuit, je cuisine la crème beurre. Une fois le colorant mis, il ne reste plus qu'à fouetter un peu.

J'attends, le stress me ronge de fond en comble. Finirais-je à temps ? Les juges aimeront-ils mon biscuit ? Pas le temps pour ces questions, je ne remarque plus le temps passé. Il ne me reste plus que 4 minutes !

# 102

Mon biscuit est prêt. Je dois étendre la crème au beurre et, pour incorporer ma couleur, j'ajoute des confettis et des perles en chocolat de couleur fuchsia.

— Dix, neuf, huit, sept, six, cinq, quatre, trois, deux, un, terminé ! crièrent les juges.

Nous apportons nos biscuits géants aux juges. Ils y goûtent chacun à leur tour.

Pour l'esthétique, Jérémy finit premier avec neuf points, je finis deuxième avec huit points et Martine, troisième avec sept points. Ensuite, les juges nous ont tous donné huit points chacun pour le goût. Finalement, pour le respect des consignes, Jérémy gagne six points, ce qui lui fait un total de 23 sur 30. Martine reçoit un neuf, donc à un total de 24 points sur 30. C'est enfin mon tour ! Je suis ému par ce que j'entends... dix points ! Incroyable, je gagne la compétition avec un total de 26 points !

Ma famille sera très fière de moi. Je crois que je vais bien m'amuser et apprendre à l'institut culinaire et cela me permettra de m'améliorer pour les compétitions à venir. Je me suis dit que cela serait bien de garder contact avec les autres finalistes, je leur ai donc demandé leur numéro de téléphone ainsi que leur courriel. Cette compétition me motive à persévérer dans l'art culinaire. Je commencerai mes cours dans environ un mois. Je suis tellement excité !