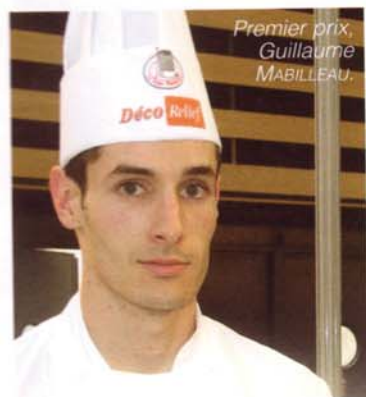


Rencontre avec les trois premiers du Championnat

Guillaume MABILLEAU (1^{er} prix), 23 ans.
Sous-chef pâtissier à l'hôtel-restaurant *Le Richelieu*
à l'île de Ré. Un habitué des concours



Premier prix,
Guillaume
MABILLEAU.

Une pièce de 1,50 m de haut, d'une belle finesse et qui reflétait tout à fait le thème retenu. Son originalité: des tubes verts, de différentes hauteurs, collés les uns aux autres dans l'esprit des tubes d'un orgue, qui surmontaient un globe terrestre. Un parti pris de jolies roses avec un cœur en forme de diamant.

« J'ai décidé de participer à ce concours pour montrer ce que je sais faire, mais je ne pensais vraiment pas l'emporter. Le thème était propice à la création et très explicite, donc je n'ai pas donné de nom particulier. Trouver un thème, un concept et les réaliser, ça peut être dur, je m'ai essayé mais c'était plus facile de le rendre présent à par de l'épreuve. Finalement, ça m'a donné quelques conseils, mais il n'y avait jamais eu de réalisation. Tout en gardant l'esprit général du chef-d'œuvre, j'ai beaucoup improvisé sur place et par bonheur, je n'ai pas eu de soucis majeurs au cours de l'élaboration. Malgré tout, je reconnais qu'il n'est pas évident de travailler devant le public. Il importe d'être très organisé, on n'a pas le droit à l'erreur. Il faut respecter le temps imparti et surtout bien veiller à l'hygrométrie ». ■

Johann MARTIN (2^e prix), 24 ans.
Employé dans une boulangerie-pâtisserie
à Sceaux (92)

Une pièce de 1,80 m. Son originalité: de grosses corolles vertes stylisées dans lesquelles étaient nichées des fleurs jaune or, aux feuilles d'un vert très vif. Un parti pris: offrir de l'étonnement par la hauteur adoptée.

« Je me suis inscrit à ce concours un mois avant l'épreuve. J'ai trouvé le thème très intéressant car il permet de s'exprimer largement autour de la palette des quatre saisons. J'ai donné un nom à ma sculpture en sucre: « Floraison de mon pays au Printemps ». Je tiens à remercier mon patron Franck DEBIEU pour son soutien lors de l'entraînement. J'ai refait ma pièce trois fois. Ce concours m'a donné l'occasion de sortir de la production quotidienne et de me faire vraiment plaisir, tout en restant serein au cours du montage. Le public nombreux ne m'a pas gêné, c'est stimulant. Le défi consistait à réaliser une pièce de grande hauteur, je savais que je prenais des risques... Il a fallu en outre porter une vive attention à l'hygrométrie: j'ai tout d'abord travaillé le sucre tiré, puis coulé pour éviter les chocs thermiques, avant de passer à l'assemblage final. J'ai trouvé ce concours bien orchestré. Je félicite le comité d'organisation et les membres des jurys pour leur travail soutenu ». ■



Johann

