

Saint-Joseph : les saveurs canadiennes de Charline Lenoir ont épâté le jury



Charline Lenoir aux côtés de son professeur Christophe Roques, très fier de la belle réussite d'une de ses protégées.

Il n'y aura pas de championne de France des desserts cette année à Saint-Joseph.

Mais à l'image de Maxime ou encore de Manon l'année dernière, c'est, cette fois-ci, Charline qui s'est distinguée à l'occasion de la finale régionale junior qui s'est déroulée récemment à Béziers. La jeune fille, actuellement élève en mention complémentaire « cuisiniers en desserts de restaurant » au lycée professionnel de Villefranche, aura échoué avec son dessert « Eat me, it's me » (Mange moi, c'est moi) aux accents canadiens.

PARTIE REMISE

À 19 ans à peine, Charline Lenoir est une habituée des concours. Elle vient notamment d'obtenir une très belle deuxième place avec son compère Yann Aguiar lors du concours des « Toqués » de l'Aveyron ». Cette nouvelle distinction, cette fois-ci toute seule aux manettes, aura été obtenue de haute lutte au milieu des huit concurrents qui participaient à l'épreuve. Avec son dessert aux saveurs canadiennes, une création originale qui a été fort appréciée par le jury, la jeune fille n'est pas passée loin de l'exploit. « Le Canada est un pays que j'affectionne beaucoup



Le dessert aux douceurs « canadiennes » de Charline Lenoir. Pan cake accompagné de son caramel à l'érable, surmonté d'une gelée à la myrtille, d'un cannelloni au potimarron et à l'érable ainsi que d'une tuile craquante et sa mousse à la myrtille.

et que j'aimerais vraiment découvrir. J'ai en plus de la famille sur place et j'ai donc pensé à réaliser un dessert qui ressemblerait à ce pays. J'ai donc utilisé du sirop d'érable, et du légume en sucré avec du potimarron, ce qui a beaucoup plu au jury. Même si je dois encore améliorer certaines choses, notamment au niveau de mon poste de travail qu'ils ont trouvé un peu désordonné. Des remarques dont je me souviendrai pour la suite » confie notre jeune spécialiste des desserts, qui a su malgré tout finir dans le temps imparti (3 heures), et présenter dix assiettes parfaitement identiques. « Le jury voulait voir du jamais vu. Charline a fait preuve d'originalité avec son dessert et elle est passée très près du po-

dium. Il lui manquait juste un peu de vécu. C'est en tout cas un entraînement parfait en vue de l'examen qu'elle devra passer en fin d'année » raconte son professeur Christophe Roques, qui était aux côtés de Charline lors du concours, tout comme sa famille qui était venue pour l'encourager. En attendant sans doute de se diriger vers un BTM en pâtisserie (Brevet technique des métiers), la jeune fille ne devrait pas se contenter de ce résultat. Elle projette en effet de reprendre part au concours, en catégorie « professionnel » cette fois. Et avec l'espoir de faire mieux que cette quatrième place, et pourquoi pas de terminer sur la plus haute marche du podium.