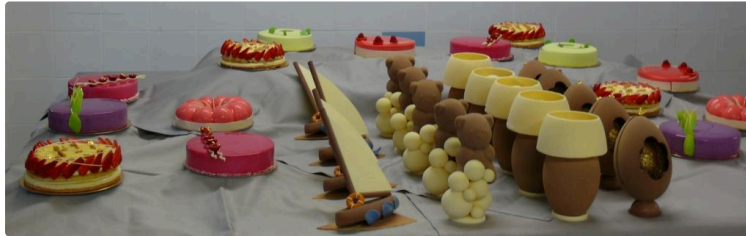


Les précieux conseils de Sébastien Serveau aux artisans pâtisseries du Gers

La star mondiale de la pâtisserie a dévoilé quelques secrets de fabrication des entremets



Les précieux conseils de Sébastien Serveau aux artisans pâtisseries du Gers

Sous l'égide de la Maison de l'artisan s'est déroulée à l'École des métiers de Pavie du 27 au 28 février une formation technique pour les pâtisseries gersoises intitulée « Entremets et montage en chocolat de Pâques ». Ils étaient une quinzaine des quatre coins du département à travailler dans le laboratoire pâtisserie de l'École des métiers sous la baguette de Sébastien Serveau, consultant international en pâtisserie. « Nous avons durant ces deux journées, détaille-t-il, travaillé sur le montage des entremets et des sujets pour Pâques ».

Et de poursuivre : « Cette formation que j'apporte a pour but de leur apporter des idées d'assemblages, de textures de fruits pour les couleurs mais aussi des solutions qu'ils peuvent rencontrer dans leur entreprise ». Cela s'est traduit mardi soir à la fin du stage par les dégustations des entremets cassis-citron vert, fraise-melba, framboise-fraise-fromage blanc, pistache-mousse à lait fermenté. Au niveau des sujets ce sont quasiment des œuvres qui ont été réalisées comme l'œuf prestige qui contient un autre œuf nappé de poudre d'or, la lampe de chevet, le petit ourson, et le voilier.

Il ne reste plus qu'aux artisans pâtisseries du Gers d'offrir pour Pâques dans leurs vitrines le résultat de leurs travaux pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles des gourmets.



Les artisans pâtisseries entourent Sébastien Serveau et le président des pâtisseries gersoises, Frédéric Ducauze de l'Isle-Jourdain.



C'est le moment de déguster.