

AUCH Angelo Musa, champion du monde de pâtisserie, a dévoilé quelques secrets aux pâtissiers de Midi-Pyrénées



AUCH Angelo Musa, champion du monde de pâtisserie, a dévoilé quelques secrets aux pâtissiers de Midi-Pyrénées

Sous l'égide de l'Association départementale de formation de l'artisanat gersois, AFDAG, et plus particulièrement sous la direction du président des pâtissiers du Gers, Jean-Michel Tachon de Cazaubon, s'est déroulé les lundi 16 et mardi 17 novembre une formation sur le thème de « Entremets et petits gâteaux ». Les quatorze pâtissiers provenant de Midi-Pyrénées ont été accueillis au Lycée Pardailhan qui mit à leur disposition le restaurant d'application.

Durant ces deux journées, le formateur Angelo Musa de Metz, Champion du monde de pâtisserie en 2003 et meilleur ouvrier de France en pâtisserie en 2007, prodigua ses conseils pour revisiter certains desserts comme le 100% chocolat, 100% vanille, le céleste, la forêt noire, le mont blanc, le Paris-Brest, le roll cake.



Le président des pâtissiers gersois, Jean-Michel Tachon, rappelle que « depuis plusieurs années ces stages sont initiés par l'Union de pâtissiers deux fois par an. Le but est de faire évoluer la pâtisserie gersoise au niveau du goût, de la qualité, de l'utilisation de produits naturels et de fabriquer tous les ingrédients ».

Et c'est sur le coup de 16 heures que les quatorze pâtissiers ont dévoilé leurs chefs d'œuvre de pâtisserie. Un véritable régal pour les yeux où les formes et les couleurs avaient tout l'attrait pour vous inviter à les déguster. Les papilles d'entrée se sont affolées par tous les goûts subtils et raffinés qu'elles découvraient. Moments d'intenses émotions salivaires qu'on est pas prêts d'oublier.



Dernière touche finale avant la dégustation.



Angelo Musa détaille les recettes.



Les quatorze pâtissiers et leurs