SAINT-PRYVÉ-SAINT-MESMIN ■ La compétition s'est déroulée à Auxerre

Alice, une as des desserts

Alice Willano, scolarisée au lycée de Blois, vient de décrocher la deuxième place aux championnats régionaux des desserts des régions Centre-Val de Loirelle de France.

lice Willano a grandi à Saint-Pryvé-Saint-Mesmin. Elle a appris et aimé faire des pâtisseries avec son grand-père, Jean-Pierre, et son papa, Pascal. Aujourd'hui, à 17 ans, celle qui avoue avec amusement être gourmande, vient de décrocher la deuxième place aux championnats régionaux des desserts des régions Centre-Val de Loire/ Ile de France, à Auxerre.

«Le récif aux pays des merveilles»

Alice, titulaire d'un bac pro pâtisserie, poursuit ses études dans ce domaine au lycée de l'hôtellerie et du tourisme Centre-Val de Loire à Blois. Elle était soutenue dans cette aventure par son professeur, Cyrille Breton.

Le thème de l'épreuve, qui durait trois heures, était difficile puisqu'il s'agissait de « L'expression de soi ». Pas évident à décliner dans un dessert.



ÉPREUVE. Alice a réalisé, en trois heures, un dessert sur le thème de l'expression de soi.

Mais Alice, inventive, a pris le parti d'y déployer les passions qu'elle a dans la vie et a baptisé son dessert « Le récif aux pays des merveilles ».

D'abord les voyages,

qu'elle a révélés avec des saveurs particulières, en utilisant, par exemple, le kalamansi fruit exotique d'Asie peu connu. Cet agrume assez acide et amer a donné de la puissance à son dessert. Tout en le confrontant à la douceur du litchi et au côté boisé de la châtaigne. Elle y a ajouté un caramel réalisé à partir de jus de cacao fermenté.

En stage au restaurant «Le délice des Saints»

Pour imager sa passion de l'océan, elle a ajouté une tuile avec des bulles rappelant les coraux et a représenté l'écume grâce à une mousse. Enfin, elle qui aime tant les baleines, a ajouté à son dessert une queue du cétacé, réalisée en pâte à cigarette russe. Et, elle a dressé le tout sur une assiette en forme de galet.

Désormais, la jeune femme aimerait participer aux Toques d'or de pâtisserie. Avant ce nouveau concours, elle va effectuer un stage dans le restaurant pryvatain « Le délice des Saints ».

INFO PLUS

Partage. Pour partager sa passion de la pâtisserie et ses créations, Alice Willano a créé son compte Instagram :

un_ocean_de_pâtisserie.