



Vendredi 12 mai, pas de médailles en chocolat mais de vraies distinctions pour deux élèves de l'EHP en Mention Complémentaire Desserts de Restaurant, toutes deux sur le podium ! Auriane Ladislaw s'est emparée du bronze, et Laetitia Vilar a décroché une double médaille d'argent, départementale et régionale. Organisé au LP de Blanquefort (33), ce concours MAF Pâtisserie de Restaurant 2017 avait pour thème « Forêt noire déstructurée et Chocolat ». Cinq heures d'épreuves pour produire un chef d'œuvre de huit desserts individuels sur assiette en recherchant également une déclinaison des formes et des couleurs comme une symphonie musicale.

Harmonies imposées dans la partition : biscuit, deux garnitures (une chocolat et autre libre) fruits et dérivés, croustillant. Une pièce de buffet en volume (50cm max) et un dossier technique notés accompagnaient le final. Ces deux graines d'artistes culinaires, Laetitia et Auriane, toutes deux salariées en contrat de professionnalisation au Vieux Logis\* à Trémolat, ont brillé lors de ce concours MAF Desserts de Restaurant. Il faut noter qu'elles ont énormément travaillé et recherché l'inspiration en amont du concours, conseillées et entraînées par leur chef MOF Vincent Arnould et leur prof Loïc Perrucaud ainsi que toute l'équipe de l'École Hôtelière du Périgord. Un grand bravo à ces demoiselles, de bien belles médailles s'accordent désormais à leur parcours !

