

PORTRAIT

Etienne Leroy, le jeune chef pâtissier sublime l'art du goût

Pâtissier

En janvier prochain, l'antibois d'adoption, Étienne Leroy défendra les couleurs de la France lors de la Coupe du Monde de pâtisserie. Un rendez-vous majeur pour ce passionné très perfectionniste…

Publié le 24 décembre 2016

Les 22 et 23 janvier 2017 à Lyon, les meilleurs pâtissiers du monde seront en compétition pour décrocher le titre tant convoité de la profession.
Une compétition qu'Étienne Leroy, 28 ans, sous-chef pâtissier au prestigieux Hôtel du Cap-Eden-Roc, prépare depuis près de 3 ans.
"Le côté artistique des concours m'attire et me passionne depuis des années. J'avais envie de me lancer dans ce challenge car c'est en continuité avec mon parcours professionnel. Sur ma lancée, j'ai donc postulé pour une place en équipe de France en participant au concours de sélection il y a un an. J'ai gagné dans la catégorie « classe sucre » et me voilà à la Coupe du Monde !" explique le pâtissier.
Depuis sa sélection, Étienne consacre tout son temps libre à ce concours avec un seul objectif en tête : la victoire !


ETIENNE LEROY

Le rendez-vous de l'excellence

“Cette coupe du Monde est un rêve d’apprenti pour moi car c’est le rendez-vous de l’excellence. Elle ouvre des portes sur le plan professionnel… mais pour le moment, je ne pense qu’au concours. Le jour J, tout doit être parfait et on doit être une machine qui exécute son travail à la perfection. En plus, le concours se déroule en France donc on doit tout faire pour gagner !” ajoute cet artiste du goût dans un regard qui en dit long sur sa motivation.

Pour arriver à la perfection, Étienne Leroy s’entraîne sans cesse le soir, le week-end et durant ses vacances en dehors de son travail. Il répète inlassablement les mêmes gestes minutieux et précis pour créer sa pièce en sucre et son entremets au chocolat qu’il devra présenter à l’issue des 10 heures de concours. Ses deux coéquipiers devront, eux, créer une pièce en chocolat et une sculpture sur glace.

“J’ai d’abord rencontré mes deux partenaires pour choisir notre thème qui restera secret jusqu’au jour du concours. On l’imagine en pensant aux goûts, aux saveurs que le jury va découvrir. Il faut aussi créer une ambiance et une osmose avec les deux pièces. Il y a une importante phase de recherche avant la création. Je pense à ce concours 24h sur 24, ma vie de famille est mise entre parenthèses mais c’est la chance d’une carrière alors je me donne tous les moyens d’y arriver. Moi, je travaille le sucre car j’apprécie son côté créatif” poursuit l’Antibois d’adoption.

De l'archéologie à la pâtisserie

Pourtant, dans sa jeunesse, Étienne ne se destinait pas à cette carrière. Passionné d’histoire, il rêvait plutôt de fouilles et de trésors en devenant archéologue. Mais à l’adolescence, un voyage au Canada le fait basculer dans le monde de la gourmandise. En vacances chez un oncle pâtissier, il découvre le métier et accroche immédiatement au point de vouloir suivre les traces de son oncle.

À 17 ans, il intègre alors l’école hôtelière d’Orchies puis le Centre de Formation de la Chambre des Métiers de Nancy avant de partir à Paris pour perfectionner ses connaissances auprès des plus grands comme Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon et Franck Michel, Meilleurs Ouvriers de France et Champions du Monde de Pâtisserie.

Des rencontres et des expériences qui permettent aujourd’hui à Étienne de vivre sa passion avec plaisir et gourmandise.

*“C’est une passion et je ne vis que pour cela”*conclut dans un grand sourire celui dont les pêchés mignons sont le Saint Honoré et le Paris-Brest mais qui avoue préférer le salé...

Une passion qui pourrait bien le mener au titre suprême...

HÔTEL DE VILLE
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS
24 Cours Masséna,
06600 Antibes