

Premier concours de pâtisserie pour le jeune Yousuke Mejiro

Employé depuis deux ans chez le célèbre pâtissier annemassien Sébastien Lesage, Yousuke Mejiro revient sur sa première participation au Championnat de France du dessert.

La première fois qu'il a entendu parler de ce concours, c'était dans un livre. Et le jeune Yousuke Mejiro s'en souvient encore : « Je me rappelle de cette fille, une Japonaise, qui avait remporté le Championnat de France du dessert. J'avais été impressionné et je m'étais dit qu'un jour ce serait peut-être moi. » Pour sa première participation, le jeune japonais et employé de la pâtisserie annemassienne Lesage a finalement terminé 4^e de la finale régionale Centre-Est. Il a eu l'honneur de concourir jeudi 22 janvier à Saint-Chamond, dans la Loire, devant un jury prestigieux composé de grands pâtissiers. Il en ressort plein de souvenirs et plus motivé que jamais.

Pour l'épreuve, Yousuke avait imaginé un dessert qui lui ressemble. Croustillant coco, ananas caramélisés, chocolat blanc, crème légère à la vanille, tuile et sorbet ananas et citron vert. Le tout savamment équi-

libré et délicieusement gourmand. « Au niveau du goût, le jury m'a fait comprendre que j'avais sans doute été le meilleur mais malheureusement j'ai fait des erreurs au moment du montage. » Le jeune pâtissier avait pourtant répété méticuleusement près de cinq fois sa préparation au préalable. « Et elle était à chaque fois parfaite ! Mais les conditions d'un concours sont totalement différentes. On perd facilement ses repères. » Jeudi, les ananas étaient un peu trop chauds. Ce qui a fait fondre le sorbet de Yousuke. Sur les dix assiettes identiques qu'il devait préparer en trois heures, trois ont été perdues. Soit quinze points enlevés d'office.

Mais Yousuke garde le sourire. Très calme quand il parle, le regard franc, les cheveux noir de jais qui tranchent avec sa douceur naturelle, il explique : « Je sais que je n'ai pas tout fait comme il fallait. Mais le goût a plu au jury. Et c'est ça qui me réjouit le plus. » Et d'ajouter, l'œil malicieux : « Cela prouve que le goût japonais marche aussi sur les Français ! » Chef et personnel de la pâtisserie Lesage avaient d'ailleurs tous trouvé « délicieux » le dessert de Yousuke.



Yousuke Mejiro travaille au sein de la pâtisserie Lesage d'Annemasse depuis 2012. La semaine dernière, il a participé pour la première fois au Championnat de France du dessert où il a présenté cet entremet. fait-il remarquer.

L'envie d'apprendre

Ce championnat a conforté le jeune homme dans sa volonté de multiplier les concours. Il est fier de rappeler qu'il avait terminé troisième en 2013 lors

d'une compétition autour du chocolat à Thonon-les-Bains.

« Ces épreuves me permettent de me situer par rapport aux autres. J'ai aujourd'hui quatre années d'expérience dont deux en France. Ces concours me motivent. » Le jeune pâtissier espère participer à

d'autres compétitions et ainsi continuer à apprendre, tant que sa demande de séjour en France est renouvelée. « Ces concours montrent aussi mon implication dans ce pays et enrichissent mon CV pour le futur. »

Aujourd'hui Yousuke semble

avoir trouvé sa place. Né à Osaka, le jeune homme a intégré après le lycée l'école hôtelière Tsuji à Tokyo. C'est elle qui lui a permis de suivre un an de cours en France en 2009 dont six mois de stage dans la célèbre pâtisserie Bernachon à Lyon. Il est ensuite retourné au Japon où il officiait dans un restaurant gastronomique français. « Mais au Japon il faut être très patient pour gravir les échelons. Il y a une hiérarchie à respecter et je crois que je n'étais pas prêt pour ça. »

Le destin aura finalement mis Sébastien Lesage sur son passage, en 2012 ; le pâtissier était alors en séjour pour le travail au Japon. « Il m'a donné ma chance et je fais vraiment tout ce qu'il me plaît ici. J'ai une certaine liberté aussi. » Preuve en est de la dernière carte de la pâtisserie. Japonisante à souhait, on y voit un petit macaron rouge déposé sur un rideau de sucre blanc, aux côtés d'idéogrammes dessinés en noir. Yousuke a donc bien mis sa touche. Il suffit d'ouvrir le catalogue pour continuer de voyager : Tokyo, Osaka, Ebisu, Seiseki, Keio... Soit autant d'entremets à déguster !