



# Les jeunes pâtisseries, vedettes du salon Horesta

**BIARRITZ** Le Trophée André Mandion sera décerné demain à des élèves du lycée hôtelier

**VÉRONIQUE FOURCADE**  
v.fourcade@sudouest.fr

Cela fait plusieurs années que Pierre-Olivier Gruber, professeur de pâtisserie au lycée hôtelier de Biarritz, voulait créer un concours pour ses élèves, convaincu que c'est un bon moyen de mobiliser les jeunes, de les encourager, de leur faire expérimenter stress et adrénaline... C'est chose faite. Celui-ci portera le nom de trophée André Mandion, grâce à la collaboration entre l'enseignant et la famille du défunt pâtissier.

Céline Mandion, fille d'André, n'a pas hésité : son père a formé plusieurs dizaines d'apprentis et d'ouvriers. « La transmission, il adorait ça », raconte celle qui, avec son compagnon Jacques Le Nay Caruelle, a installé la pâtisserie Mandion au centre Ur begi, à Anglet.

Le concours va se dérouler dans le cadre du salon professionnel Horesta qui commence aujourd'hui, pour une durée de trois jours à la Halle d'Iraty, à Biarritz.

## Berasategui pour présider

Le président du jury ne sera autre que Martin Berasategui, le chef triplement étoilé de Lazarte. Et si cette sommité a accepté l'invitation, c'est qu'il n'a pas oublié les deux ans passés auprès d'André Mandion...

« Martin est venu apprendre la pâtisserie chez mon père, raconte Céline. Il venait à Mobylette de Saint-Sébastien. Il se levait à 4 heures du matin et ce, après son service du soir. Mon père admirait sa motivation et il savait qu'il irait loin. » L'héritière de la maison Man-



Céline Mandion et Jacques Le Nay Caruelle ont préparé la coupe du Trophée André Mandion. PHVF

dion insiste sur l'état d'esprit si particulier d'André : « Il ne s'intéressait pas qu'aux meilleurs apprentis. Au contraire, il aimait les défis. Les gamins qui arrivaient en préapprentissage à 14 ans avec des histoires parfois difficiles, il disait toujours "on va en faire quelque chose de celui-là". »

## Quatre équipes en lice

L'Orléanais venu s'installer sur la RN 10 à Anglet, en 1969, alliait une bonne dose d'exigence à une reconnaissance des efforts de ses protégés. « Il était dur mais on avait droit à l'erreur. S'il réprimandait, c'était parce qu'il y avait eu du dilettantisme. » L'homme mettait un point d'honneur à suivre le parcours de ceux qu'il avait formés. Lorsqu'il sentait du potentiel, il activait ses réseaux jusqu'aux États-Unis pour placer les jeunes pâtis-

siers à qui il avait tout appris. André Mandion aurait adoré regarder les quatre équipes de deux élèves donner le meilleur d'eux-mêmes comme ce sera le cas au Salon Horesta.

Quatre stands ont été équipés avec tout le matériel professionnel. Les équipes ont déposé leurs recettes en préambule et trouveront toutes les matières premières qu'ils ont listées sur leur stand. Le top

chrono sera donné à 8 h 45 pour la réalisation d'un dessert à l'assiette et d'un entremets sur le thème du gâteau basque en figure libre. Tout ceci en huit portions qui devront être disposées sur un beau buffet à 16 heures. C'est à ce moment-là que le jury, présidé par Martin Berasategui, épaulé par Didier Oudill et Edgar Dhur, désignera le gagnant du premier trophée Mandion.

## UN RENDEZ-VOUS DE PROFESSIONNELS

Horesta, salon des professionnels des cafés hôtels restaurants et des métiers de bouche, s'installe à la Halle d'Iraty, à Biarritz, pour la deuxième année consécutive. Plus de 120 exposants y présentent leurs produits, services et nouveautés. Cette année, un salon dans le salon baptisé «Ogia» (pain, en

basque), s'adresse particulièrement aux professionnels de la boulangerie pâtisserie et chocolaterie. C'est dans ce cadre que se déroule le Trophée André Mandion. Dimanche 19 mars, de 9 à 18 h ; lundi 20 mars, de 9 à 21 h ; mardi 21 mars, de 9 à 18 h. Renseignements : www.horesta.fr