

## BLAGNAC

### Kevin Pellan, l'argent au dessert



Kevin Pellan, trophée du dessert d'argent « juniors » en main / Crédit photo Julien Bouvier Studio

Sélectionné avec 7 autres candidats pour participer à l'épreuve « juniors » de la 45e édition de la finale nationale du championnat de France des desserts, Kevin Pellan, apprenti du CFA « commerces et services » de Blagnac, est arrivé à la deuxième place. À peine un peu déçu, « c'est normal, on espère toujours la première place à un tel concours », il est ravi de sa participation à l'épreuve : « J'ai réussi mon dessert personnel, « le voyage de Granny Smith » et je suis satisfait de mon choix du dessert réalisé avec le contenu du panier surprise dévoilé 15 minutes avant le début, une tarte aux fraises accompagné d'un

sorbet fraise bergamote, qui lui aussi me rappelait mon enfance. J'ai rencontré par ailleurs de très belles personnes, de grands chefs ainsi que Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016. Et enfin j'ai bénéficié de deux aides superbes, le commis qui m'a assisté en cuisine, et celui qui a effectué la livraison », indique-t-il. Et maintenant ? « J'aurais peut-être l'opportunité de participer à d'autres concours, mais dans l'immédiat je poursuis mon travail au restaurant « Ô Saveurs » à Rouffiac-Tolosan aux côtés du chef David Biasibetti, et je passerai l'examen de la mention complémentaire au mois de mai ».

## ROUFFIAC-TOLOSAN

### Kévin, prince du dessert

Vous l'aviez lu dans nos colonnes : Kevin Pellan, 23 ans, est apprenti pâtissier au CFA de Blagnac, et accompagné à Rouffiac-Tolosan, dans le restaurant étoilé O Saveurs, par David Biasibetti, qui le guide pas à pas dans ses réalisations. Après avoir brillamment remporté la première place de la finale régionale du Sud-Ouest en championnat de France du dessert, il s'est rendu, pour la finale nationale, à Montpellier. Le concours, sous la présidence de Pierre Hermé, l'a récompensé pour son travail, pour son talent mais aussi pour ses performances.

Il a en effet terminé second de ce championnat de France du dessert, le « Dessert d'argent » catégorie junior, pour son plus



Kévin Pellan est « Dessert d'argent »

grand bonheur, et pour la plus grande fierté du chef David Biasibetti.

Son jeune âge laisse augurer de beaux desserts, et un avenir plein de gourmandises.