

À 18 ans, Jeanne, du Havre, participe à la finale du championnat de France des desserts

Murielle Bouchard

5-6 minutes

Mardi 4 février 2020, Jeanne Le Sausse, élève du lycée des métiers Jules-Lecesne au Havre (Seine-Maritime), participe à une finale du championnat de France du dessert au Touquet.

Publié le 3 Fév 20 à 8:04



Mardi 4 février 2020, ce sera le grand jour pour Jeanne, du Havre (Seine-Maritime) : elle participe à la finale régionale du championnat de France du dessert au Touquet. (©DR)

Pas un mot sur sa recette qui sera présentée au jury de la finale régionale Nord-Île-de-France lors du **championnat de France du dessert** qui aura lieu mardi 4 février 2020, au Touquet. En revanche, quand il s'agit d'évoquer sa passion, **Jeanne** Le Sausse,

élève de **18 ans** du lycée Jules-Lecesne au **Havre (Seine-Maritime)**, est intarissable.

Lire aussi : [REPORTAGE. Dans ce lycée hôtelier du Havre, tout le monde vise le zéro déchet](#)

Sélectionnée parmi des centaines de candidats

Avec ses deux professeurs de la mention complémentaire « dessert à l'assiette » du lycée Jules-Lecesne au Havre, Jeanne Le Sausse peaufine depuis plusieurs jours sa recette. La jeune fille de 18 ans a été sélectionnée parmi plusieurs centaines de candidats pour participer à la finale régionale Nord-Ile-de-France lors du championnat de France du dessert qui se déroule mardi 4 février au Touquet. « Il a fallu beaucoup travailler déjà pour arriver là. Il fallait rendre un dossier complet uniquement sur ce dessert », explique Jeanne. Et sans le goûter, le jury a donc déjà approuvé !

Je ne peux rien dire sur ce qui compose mon dessert. Je dois garder le secret jusqu'à mardi. Mais tous ceux qui l'ont goûté m'ont dit que c'était surprenant, sourit Jeanne.

Pour l'un de ses professeurs Maxime Gerhardt, l'élève a « de bonnes chances de l'emporter. Elle est brillante, elle a bossé vraiment très dur ; avec Emmanuel Delmon, son autre professeur, on y croit ! »

Une artiste née

Maxime Gerhardt, qui en tant qu'élève a déjà participé à ce concours, va accompagner Jeanne mardi, « mais c'est elle qui a toutes les cartes en main ».

J'ai trois heures pour réaliser mon dessert et le présenter dans dix assiettes, la technique, je la maîtrise, ce qui me fait peur c'est de perdre mes moyens avec le stress, indique modestement Jeanne.

Comme les sept autres candidats juniors, elle a un but : « Se qualifier via cette finale régionale pour la finale nationale... »

D'autant que cette dernière se déroulera en Normandie, à **Rouen**, les 7 et 8 avril 2020.

Lire aussi : [CARTE. Où trouver les restaurants étoilés du Guide Michelin en Normandie ?](#)

Jouer avec les nuances de couleur, les textures, les saveurs, pour

Jeanne, « la pâtisserie c'est très artistique ! C'est ce qui me plaît. Et dans notre métier, on apprend tous les jours ! Parce que les tendances changent, les goûts, les attentes des clients, on ne s'ennuie jamais, il faut sans cesse réinventer les choses, se remettre en question », soutient la passionnée.

« Un restau, c'est comme le théâtre »

Jeanne est arrivée à la pâtisserie « par hasard », explique-t-elle. « J'ai toujours adoré aller au restaurant. Dans ma famille, personne n'est dans le métier. Mais pour moi, un restau ça a toujours été comme un théâtre. Il y a les coulisses avec le chef et les cuisiniers, la mise en scène en salle et dans l'assiette, les acteurs que sont les clients. J'adore tout ça, tant l'observer qu'y participer ! »

Après un stage de découverte en 3^e en pâtisserie, Jeanne, avec un bac techno en poche lui permettant « d'apprendre les ficelles des métiers de l'hôtellerie et de la restauration », s'est dirigée vers la pâtisserie et a préparé en un an la mention complémentaire « dessert à l'assiette » au lycée Lecesne. De stages en stages, la jeune femme acquiert de l'expérience, notamment au Tourbillon à Honfleur (Calvados) où elle est encore actuellement en apprentissage.

Lire aussi : [À 62 ans, Catherine fait un carton au Japon avec ses mousses au chocolat !](#)

Dans sa tête, une étoile !

Jeanne met toutes les chances de son côté pour parvenir à ses fins. « Après cette mention, je me dis qu'il va falloir que je travaille encore les langues, c'est super important aujourd'hui dans ce métier. J'ai fait un stage en Italie récemment, et je pense que je vais apprendre la langue, comme ça j'en maîtriserai trois en plus du Français, ça devrait m'aider. »

L'aider pourquoi pas à réaliser son rêve ? « Depuis je que suis toute petite j'ai envie d'aller travailler au restaurant Jules-Verne à la Tour Eiffel. » C'est là que, perchée à 125 mètres de hauteur aux côtés du chef étoilé Frédérique Anton, Jeanne pourra, on l'espère, lever le secret sur ses desserts !

Lire aussi : [Au Havre, un nouveau Centre de formation des apprentis sur le site historique de l'université](#)