

Caen. Il concourt pour le meilleur dessert de France



Mathieu Marrion peaufine son dessert depuis quatre mois, durant ses stages ou au lycée hôtelier François-Rabelais. Ouest-France

Étudiant cuisinier au lycée hôtelier François-Rabelais, à Iffs (Calvados), Mathieu Marrion va participer, mardi 11 février 2020, à la finale régionale Ouest du championnat de France du dessert, à Rennes (Ille-et-Vilaine). Rencontre.

L'apprenti pâtissier de 19 ans n'a pas froid aux yeux. Étudiant en Mention dessert au lycée hôtelier François-Rabelais, à Iffs, il participera, mardi, au championnat de France de dessert, à Rennes. Passé par le lycée hôtelier de Marland, à Granville (Manche), il souhaite très vite, durant ses stages, « **taper dans le grand** », sourit-il.

Originaire de Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe (Orne), il commence par faire ses preuves dans un restaurant, du côté d'Alençon, avant d'épauler le chef étoilé Gilles Goujon, dans la même ville. Il était hors de question « **que je fasse la plonge, a tout de**

suite prévenu ma mère, qui a aussi été apprentie du chef dans sa jeunesse. J'ai adoré ce stage ».

Le père, lui aussi, est passé par les fourneaux : « **Dans ma famille, je cuisinais souvent avec eux à la maison, j'aimais bien.** » Passion bien transmise, donc, qui s'est progressivement traduite chez Mathieu Marrion par un féroce esprit de compétition : « **Ce qui m'intéresse, c'est l'enjeu qu'il y a derrière la cuisine.** »

« C'est un vrai sport »

Avant de se lancer dans le [championnat de France du dessert](#), Mathieu Marrion avait déjà participé, avant ses études, à une compétition inter-lycées contre [Dinard](#) (Ille-et-Villaine), « **où on avait fini premier** », ou encore au concours de la [Manche](#) du [Meilleur apprenti de France \(Maf\)](#), à l'issue duquel il reçoit la médaille d'argent.

En septembre, c'est son professeur Alan Lizy qui lui glisse l'idée de participer à ce fameux concours de dessert. Ni une, ni deux, ce compétiteur dans l'âme décide de relever le défi. Voilà maintenant quatre mois, depuis octobre, que Mathieu Marrion travaille à l'élaboration de ce dessert qui, il l'espère, « **convaincra le jury. Moi, en tout cas, il me plaît** ». « **C'est un concours, ça reste évidemment aléatoire** », tempère Alan Lizy, qui l'accompagnera dans l'aventure à [Rennes](#). Pas un grand voyage pour Mathieu Marrion, qui a déjà enfilé le tablier pour des stages en [Alsace](#) ou encore à [Paris](#), « **dans un petit restaurant, une très bonne expérience** ».

Il ne se dit pas spécialement attaché à la [Normandie](#) et est prêt, dans le futur, à partir n'importe où en France. Si cela ressemble à un sacrifice, le jeune homme estime que, malgré la passion, être pâtissier est une tâche prenante : « **On a parfois besoin de souffler, c'est un vrai sport, physique et mental** », explique celui qui évolue aussi en deuxième division district dans son club de football.

Mathieu Marrion ne vise pas une place particulière mardi, à [Rennes](#), dans la catégorie junior ; il va juste « **donner le maximum** ». Grâce à quel dessert ? Impossible de le savoir pour l'instant, le secret est bien gardé jusqu'à la compétition. Et puis, un chef ne dévoile jamais ses recettes.

Mardi 11 février 2020, de 8 h à 18 h, à [Rennes](#) ([Ille-et-Vilaine](#)), au lycée Louis-Guilloux, 5^e finale régionale du 46^e championnat de France du dessert.

Benjamin PAMISEUX.