

| TÉLÉVISION |

# La crème des pâtisseries sur M6

Dorinda Laborie de Riedisheim, Lucas Riegert de Waldighofen et Olga Pavlova-Atavwigho de Pfstatt, trois pâtisseries salariés chez Cabosse et Gaugler, ont participé à l'émission « Le meilleur pâtissier, les professionnels » sur M6, avec Cyril Lignac, Pierre Hermé... L'équipe a-t-elle décroché la timbale ? Réponse en mai 2018 sur les écrans.

Laurent Gentilhomme

La jeunesse est intraitable : on a bien essayé par des questions vicelardes, faussement anodines... Dorinda, Olga et Lucas n'ont pas craché le morceau. Non, on ne connaît pas le résultat de l'émission *Le meilleur pâtissier, les professionnels* saison 2018 sur M6... La clause de confidentialité a été respectée mais, au doigt mouillé et au regard de leur sourire lors de notre rencontre, on parierait bien que l'épreuve s'est plutôt pas mal déroulée pour le trio sud-alsacien.

L'aventure télévisuelle a débuté grâce à Dorinda, habituée aux concours des meilleurs apprentis et de diverses olympiades des métiers. « On s'est connu chez Gaugler. Olga, c'était ma chef chocolatière. Avec Lucas, on travaille maintenant ensemble chez Cabosse. On s'entend super-bien, alors je leur ai proposé de monter une équipe et on s'est inscrit au casting de l'émission. » Après trois heures d'épreuves diverses, cette première présélection est conclue et Dorinda a sa petite idée sur un des atouts de la brigade. « On est deux filles et il y en a très peu en pâtisserie pro, contrairement aux concours avec des amateurs. Donc j'imagine que ça a un peu joué pour nous. »

## Trois jours au Domaine du Parc de Pontcarré

On peut aussi penser que le fait que les filles soient mignonnes (« Mais le garçon aussi ! », rectifient les filles de la rédaction...), que les trois soient souriants, sympas et drôles n'a pas dû non plus les handicaper face caméra. Le trio est donc convoqué pour l'enregistrement de l'émission qui s'est déroulée la semaine dernière, durant trois jours, au Domaine du Parc de Pontcarré, dans la région parisienne.

Là, il a fallu concourir contre 15 autres équipes de trois personnes, venues du monde entier (il y avait des brigades du Maroc, du



Olga Pavlova-Atavwigho, Dorinda Laborie et Lucas Riegert (de gauche à droite), de retour à Illfurth, dans le laboratoire de Cabosse. Les trois candidats ont de quoi récupérer de leurs trois jours très intenses lors du tournage de l'émission « Le meilleur pâtissier, les professionnels », sur M6. Photo L'Alsace/Vincent Voegtlin

Japon, du Canada) face à un jury composé de Cyril Lignac, Pierre Hermé, Philippe Conticini et Audrey Gellet et sous la pression permanente d'un bataillon de 70 techniciens. « Ça commençait à 6 h du matin, ça se terminait à minuit, c'était chaud. Et entre les épreuves de pâtisserie, il y avait sans arrêt des interviews. C'était vraiment super-stressant », se souvient Lucas.

« Franchement, c'est horrible ! Jamais je n'aurais pensé qu'ils mettaient autant de pression. Il faut travailler avec les micros, on est interrompu sans arrêt par un journaliste. Ils m'ont demandé de chanter une chanson à la fin, alors que j'étais en train de terminer mon dessert. C'était la pani-

que, alors j'ai chanté un truc ukrainien, très triste... », rigole Olga avec son délicieux accent qui - là encore - n'a pas dû déplaire à la prod... « C'est vrai, on ne pensait pas que ce serait si compliqué, qu'ils mettaient autant de pression sur les candidats. Ils font tout pour nous déstabiliser. Mais au final, ça reste une super-expérience », prolonge Dorinda.

## « C'est de la pâtisserie mais c'est surtout de la télévision ! »

« Ce qui est perturbant, c'est que dans nos entreprises, on est habitué à travailler souvent seul, dans le calme. Du coup, là, c'est super-stressant », admet Olga. « Mais la production nous a dit que les

pétages de plomb ne seraient pas diffusés », se rassure Dorinda. Bon, en télé-réalité, les promesses n'engagent souvent que ceux qui les reçoivent...

Côté jury, les rapports sont restés cordiaux. Nos trois pâtisseries champions espéraient tirer parti des racines alsaciennes de Pierre Hermé pour s'attirer ses faveurs mais au final ils n'ont pas eu l'impression d'être favorisés. « C'est peut-être le seul regret. On a eu finalement peu de contacts avec le jury. Par contre, avec les autres candidats, ça s'est passé vraiment super-bien. Et puis, concourir à trois, c'est vraiment sympa », prolonge Lucas.

Sous la pression des caméras, des

animateurs et du chrono, l'amitié entre les trois pâtisseries aurait pu tourner au vinaigre, fondre comme du chocolat au micro-ondes. Visiblement, ce n'est pas du tout le cas. Et l'explication tient peut-être à une dernière réflexion pleine de bon sens de Dorinda, celle à cause de (grâce à) qui tout est parti. « C'est de la pâtisserie mais c'est surtout de la télévision ! »

Bastien Dangelser, le patron de Cabosse, également un ancien de la maison Gaugler, écoute amusé le récit de ses deux jeunes employés. Lui a participé à l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* (sur France 2) avant d'ouvrir son enseigne à Mulhouse, en septembre 2016. Actuellement, il agrandit son laboratoire d'Illfurth

## LA PHRASE

« Franchement, c'est horrible ! Jamais je n'aurais pensé qu'ils mettaient autant de pression. Ils m'ont demandé de chanter une chanson à la fin, alors que j'étais en train de terminer mon dessert. C'était la panique, alors j'ai chanté un truc ukrainien, très triste... »

Olga Pavlova-Atavwigho, future interprète de « La femme chocolat » ?

## 16

Le chiffre

Pour cette nouvelle saison de l'émission *Le meilleur pâtissier, les professionnels*, sur M6, 16 équipes de trois pâtisseries se sont affrontées dans des poules de quatre équipes. Puis chaque équipe gagnante dans sa poule passait en finale pour tenter de décrocher la timbale, en l'occurrence l'édition d'un livre de recettes au nom de l'équipe et surtout un joli coup de pub.

et reconnaît que la lumière télévisuelle est un coup de pouce... très provisoire. « L'important, c'est le travail au quotidien. C'est ce qui permet de durer... »

Le planning des diffusions de l'émission *Le meilleur pâtissier, les professionnels* n'est pas encore fixé par M6 mais on devrait retrouver Dorinda Laborie, Olga Pavlova-Atavwigho et Lucas Riegert sur les écrans au mois de mai 2018.

On peut croiser les doigts pour eux mais ça ne sert plus à rien. L'émission est en boîte et le résultat est connu. Par contre, on peut toujours parier une bonne boîte de chocolats sur leur réussite... ou pas !