

faisselle créativ' Challenge

LE CONCOURS DE DRESSAGE RÉSERVÉ AUX ÉTUDIANTS

DÉCOUVREZ
LES 6 MEILLEURES RECETTES
DE L'ÉDITION 2024 !



REVIVEZ L'ÉDITION 2024



Xinyu Pan

22 ANS /
L'INSTITUT LYFE
(EX-INSTITUT PAUL
BOCUSE) ÉCULLY (69)



1^{er} Prix

LA FAISSELLE FAÇON
L'EDELWEISS
DU MONT BLANC

Ma création, le Mont Blanc, est une opportunité d'innovation et d'équilibre. En mêlant la légère acidité de la faisselle à la douceur des châtaignes d'Ardèche, nous réinterprétons ce dessert classique en une merveilleuse harmonie. Ce voyage m'a permis de mêler les traditions de ma patrie aux saveurs vibrantes de la France. En Chine, les châtaignes sont un aliment de base en hiver, tout comme les célèbres «châtaignes chaudes» en France. La texture douce des châtaignes a captivé mes sens, allumant l'inspiration pour mon voyage.

Mathieu Boiché

19 ANS / IFA
BOURGES (18)



2^{ème} Prix

LA FAISSELLE FAÇON
DE L'AGOTASSE
À L'ASSIETTE

Issu d'une famille berrichonne depuis plusieurs générations, la faisselle représente pour moi une Madeleine de Proust. L'inspirante Faisselle, fraîche et acidulée avec son emblématique panier d'égouttage, « l'agotasse » (patois berrichon), offre à chacun la possibilité de la sublimer. Twistée avec les marqueurs de la célèbre tarte citron meringuée, dessert classique de la gastronomie française, mon assiette trouve l'équilibre parfait entre l'arôme lactique prononcé de la faisselle, l'acidité du citron ainsi que la sucrosité de la meringue.

Viktorija Loboda

19 ANS / CFA DE LA
GASTRONOMIE
MENTION
COMPLÉMENTAIRE
« PÂTISSIER » À MARCY-
L'ÉTOILE (69)



3^{ème} Prix

LA FAISSELLE FAÇON
GÂTEAU
« FRAISIER »
DU JARDIN
PRINTANIER

L'histoire de ce dessert à base de faisselle commence par l'envie de moderniser un gâteau Fraisier classique intemporel tout en conservant son essence. Les fraises sont infusées d'une infusion de vodka maison à la saveur épicée et exotique du yuzu, ajoutant une pointe de fraîcheur citronnée pour éveiller les papilles. Mais ce dessert ne se contente pas de mettre en valeur les fraises. Il les accompagne de notes inattendues, telles que la betterave jaune et l'argousier. Ce tableau gustatif évoque les premières fleurs printanières et les jours qui s'allongent.

Jules Portet

15 ANS /
LYCÉE JEANNE
DELANOUE
CHOLET (49)



LA FAISSELLE FAÇON
BELLE HÉLÈNE

J'ai choisi de revisiter la Poire Belle Hélène, un classique bien aimé des Français ! C'est un dessert que j'affectionne particulièrement et j'ai voulu lui faire honneur. On y retrouve tous les traceurs gustatifs de la recette originale, à savoir : Pour la glace vanille : un insert de crème anglaise au petit lait. Pour l'amande effilée : un biscuit financier aux amandes torréfiées. Pour la poire : un palet de poire rôti au miel, une fleur de poire pochée au sirop épicé, un gel de poire et une chapelure de poire. Un coulis au chocolat.

Inès Lemée

16 ANS /
LA CLOSERIE
SAINT QUAY
PORTRIEUX (22)



LA FAISSELLE FAÇON
BREIZH
AUX SAVEURS
D'AGRUMES

Tarte citron revisitée : biscuit traou mad pour rappeler les origines de ma région, confit citron vert basilic pour l'acidité, crème citron la base d'une tarte au citron, ganache chocolat blanc vanille pour ajouter de la douceur pour terminer la faisselle entière. Mon dessert représente le thème 2024 car la tarte au citron est un classique de la pâtisserie mais je l'ai revisitée de façon à faire un rappel à ma région, et la faisselle reste bien entière lors du dressage.

Romane Désiré

16 ANS / LYCÉE
HÔTELLERIE TOURISME
SAINT QUENTIN EN
YVELINES (78)



LA FAISSELLE FAÇON
PAVLOVA,
FRAMBOISES,
CHANTILLY
INFUSÉE

Je suis partie sur une Pavlova, avec une meringue française pour une touche croquante et subtilement sucrée. J'ai travaillé la meringue en cercle pour permettre de déposer la faisselle non déstructurée au centre. J'ai choisi de travailler ma recette avec des framboises car leur acidité et leur couleur apportent un mariage parfait aussi bien avec la faisselle, qu'avec la Pavlova.

CRÉATIVITÉ & AUTHENTICITÉ DANS UN MÊME PANIER



Un produit **emblématique** de la **tradition laitière**, propice à l'**inspiration gourmande**.

Moulée dans son **panier d'égouttage** qui **préserve toute la fraîcheur** de la faisselle jusqu'à sa dégustation et permet de **beaux dressages**.

Une **texture ferme et fondante**, un **goût légèrement acidulé** et un **faible taux de matières grasses** pour une vraie sensation de **légèreté**.

LA FAISSELLE LE FAIT



DÉCOUVREZ
NOS IDÉES
RECETTES

CONTACT : RESTAURATION@RIANS.COM - 02 48 66 23 88

