

# Le Miam Festival a ravi les yeux et les papilles

**Bulle Gourmande** Cette année Lausanne à Table ajoute des démonstrations culinaires au programme de l'événement.

Aline Ecuyer 05.06.2017

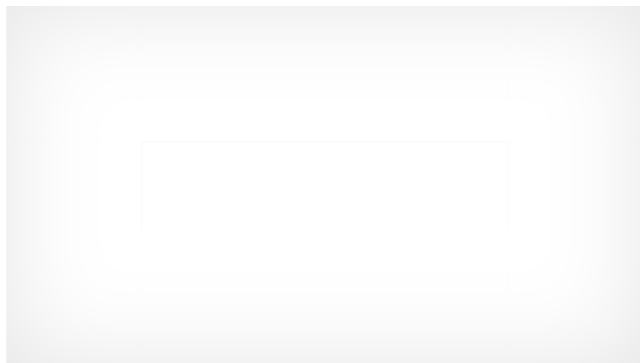


1 | 8 Lila Bret, concentrée, met la touche finale à ses tartelettes au mojito: menthe et feuilles d'or. Image: VANESSA CARDOSO (8 Images) < >

«Lausanne est une ville de gourmands» lance joyeusement Sandrine Kursner, membre du comité de Lausanne à Table et capitaine du Miam Festival. C'est avec une joie non dissimulée qu'elle a ouvert les festivités malgré l'orage et la pluie qui ont joué les invités surprises. «La météo est un aléa qu'on ne contrôle pas, ajoute-t-elle sans se désarmer, mais on a monté des tentes pour pouvoir déguster au sec et le temps devrait s'améliorer.»

Pour cette nouvelle mouture du festival culinaire lausannois, 50 stands ont servi leurs spécialités d'ici et d'ailleurs. Des activités pour tous les goûts étaient organisées: ateliers pour les familles, dégustations et démonstrations de cuisine.

PUBLICITÉ



## Démonstrations de chefs

Sous la Bulle Gourmande à la Riponne, les chefs se sont succédé pour partager leurs savoirs avec les curieux. Samedi soir, c'est la finaliste du concours M6 Meilleur Pâtissier, Lila Bret, qui a réalisé des tartelettes au mojito dans des conditions dignes de Masterchef - une autre émission qui organise des épreuves dans des conditions parfois rocambolesques. La pluie gouttait sur le plan de travail! Loin de se laisser impressionner la passionnée de douceurs a donné ses secrets de cuisine avec le sourire et une touche d'humour: «J'utilise



(Image: Lila Bret)

## La Tarte Ispaphan de Lila Bret

### 1- Pâte sucrée

- 140g de beurre demi sel pommade
- 90g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande
- 230g de farine
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- zeste de citron vert

Mélanger les poudres avec le beurre pommade. Ajouter les œufs et faire une boule. Étaler la pâte et faire refroidir 30 min au frais. Foncer les cercles à tartelettes. Disposer dans le fond du film alimentaire et de la farine. Enfourner à 165°C pendant 15-20 min. Enlever la farine et cuire de nouveau 15 min. Laisser refroidir et décercler les fonds. Avec la microplane ajuster les bords.

### 2- Confit de litchi

de la pectine pour la gelée. Elle se fige beaucoup plus vite que la gélatine et en plus je peux la travailler à haute température.»

Pas impressionnée, la passionnée a distillé ses secrets avec le sourire et une touche d'humour: «J'utilise de la pectine pour la gelée. Elle se fige beaucoup plus vite que la gélatine, et en plus je peux la travailler à haute température.»

L'ambiance est bon enfant. Après une démonstration de quarante-cinq minutes, les bouchées sont prêtes. «Vous ne me la jouez pas: c'est délicieux, c'est gourmand», rigole Lila avec un accent du Sud, en référence aux commentaires de Cyril Lignac dans l'émission de cuisine de M6. On goûte et on s'extasie, voilà un mojito qui se laisse manger.

Lila Bret passe aujourd'hui ses examens finaux pour son diplôme en France. «Espérons que ça ne sera pas un millefeuille!» murmure la pétillante pâtissière pleine de projets: «Je lance bientôt mon laboratoire, j'ai des mariages, des réceptions, des ateliers. Et un jour, j'espère, mon propre salon de thé...» Résultats en juillet.

## Questions-Réponses avec Lila Bret

### L'aventure Meilleur Pâtissier sur M6 a dû être passionnante, qu'est-ce qui vous a le plus marqué?

La rencontre avec tous ces professionnels, ils ont tous été géniaux, exceptionnels. Je m'éclate à rencontrer des gens, on a à apprendre de tous. Ils sont très généreux, ils donnent beaucoup de conseils. Si personne ne m'avait transmis son vrai savoir, je pense que jamais je ne serais arrivée où j'en suis aujourd'hui. C'est pour ça que je partage mes recettes et mes astuces en atelier. Quand on voit ce que les gens peuvent sortir alors qu'ils ont tous la même recette, on ne peut qu'être émerveillé de toute cette créativité.

### De la diététique à la pâtisserie, c'est un virage à 180°...

Dans la formation de diététicienne, on a une épreuve de cuisine pour laquelle on doit apprendre les bases. Quand j'ai commencé à exercer, je me suis rendue compte qu'il n'y avait pas beaucoup de perspective d'avenir et j'ai voulu explorer la voie de la pâtisserie pour développer ma créativité.

### Que faut-il pour devenir un bon pâtissier?

Tout le monde ne peut pas être pâtissier, comme dans n'importe quel métier. C'est l'amour qui fait la différence. Avec ça, il faut être minutieux, curieux, un peu fouineur et passionnément obstiné. Parce que, oui, parfois ça foire. Rires. Les gens pensent souvent que je réussis tout du premier coup mais non, ce n'est pas le cas. Je peux faire 10 fois une recette à la perfection et à la onzième, c'est raté. Je ne sais pas toujours pourquoi.

### Comment on se prépare pour une démonstration en public?

Il n'y a pas de secret, on prépare beaucoup en amont. Dans la pâtisserie, il y a des moments d'attente. Les préparations doivent refroidir, les éléments doivent cuire, certains mélanges ont besoin de temps pour reposer... Typiquement pour aujourd'hui, j'ai déjà dressé une partie des bouchées et la pâte, qui a besoin de repos, est déjà prête. (24 heures)

Créé: 04.06.2017, 13h55

### Votre avis

Cet article vous a-t-il été utile?

- 150g de purée de litchi
- 30g de sucre
- 10g de miel
- 20g de jus de citron
- 10g de sucre + 4g de pectine NH

Dans une casserole faire bouillir les purées, le sucre, le miel et le jus de citron. Arriver à ébullition verser le mélange sucre + pectine tout en mélangeant bien. Laisser cuire encore 2 minutes. Couler le mélange sur le fond de tarte.

### 3-Mousse framboise

- 300g de crème
- 250g de purée de framboise
- 50g de sucre
- 8g de gélatine réhydratée

Faire bouillir 100g de purée de framboise avec le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine. Puis ajouter le reste de purée. Monter la crème en chantilly. Incorporer avec une Maryse la purée de framboise à la crème montée. Garnir le fond de tarte.

### 4-Crème mousseline à la rose

- 125g de lait
- 15g de poudre à flan
- 25g de jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 12g d'essence de rose
- 2 feuilles de gélatine
- 50g mascarpone
- 50g de crème liquide

Faire bouillir le lait. Mélanger dans un saladier œufs, poudre et sucre. Verser le lait chaud sur le mélange et faire prendre à feu vif la crème. Ajouter la gélatine réhydratée, puis l'essence de rose.

Mettre à refroidir. Incorporer le mascarpone et la crème liquide.

### 5-Dressage

Pocher la crème à la rose et disposer les framboises. Décorer avec des fleurs ou pâte à sucre.

## L'univers de Lila Bret

Vivre d'amour et de gateaux  
Instagram  
Facebook

---

## Articles en relation

Oui

Non

### **Le Foodtruck Festival passe à la casserole**

**Lausanne** Le rendez-vous des gastronomes sur roues ne vivra pas une troisième édition. A la place, l'association «Lausanne à Table» annonce un Miam Festival, sur trois jours en juin. [Plus...](#)  
Par Laurent Antonoff 23.02.2017

### **Lausanne à Table a plein d'idées pour vous faire déguster**

**Programme** La sixième édition du festival gourmand a sorti son programme, plus riche et varié que jamais. Petit tour d'horizon. [Plus...](#)  
Par David Moginier 16.03.2017