

Un pâtissier en finale du Championnat de France du dessert : « Il faut raconter une histoire »

Début février 2026, Guillaume Perrosé a remporté le concours régional Est du Championnat de France du dessert. Une victoire qui lui offre une place en finale. Rencontre avec ce pâtissier installé à La Clusaz.

LA CLUSAZ

À seulement quelques semaines de la grande finale du Championnat de France du dessert, Guillaume Perrosé, pâtissier à La Clusaz et vainqueur du concours régional Est, raconte son parcours et ses inspirations. Dans le milieu de la restauration depuis l'âge de 15 ans, il a choisi, il y a une dizaine d'années, de se consacrer pleinement à la pâtisserie. « J'aime la rigueur des pesées, le montage précis. On peut jouer avec les textures, je trouve ça intéressant », confie-t-il. Originaire des Vosges, il effectue sa deuxième saison hivernale au sein du restaurant gastronomique Au Cœur du Village, à La Clusaz. À chaque service, il imagine et réalise ses propres créations.

Sa signature : les herbes et les fleurs

L'originalité de ses desserts prend racine bien au-delà des

cuisines. L'été, avec son épouse, il cultive fleurs et herbes aromatiques. « On les fait pousser, on les vend aux restaurateurs, et en hiver, quand les fleurs ne poussent plus, on part en saison. »

Cette production personnelle devient une véritable signature. En ce moment, à la carte du restaurant : un vaporeux poire-galanga accompagné d'herbes de montagne. Ou encore un fromage travaillé avec ses propres fleurs séchées et infusées au Beaufort. « C'est intéressant de voir ce que la nature peut nous proposer plutôt que d'aller uniquement chez les fournisseurs », raconte le pâtissier.

Une première participation déjà concluante

Pour sa toute première participation au Championnat de France du dessert, Guillaume Perrosé atteint directement la finale. Une performance qui témoigne d'une préparation de longue ha-

leine. « Le challenge, c'est de créer quelque chose qui n'avait jamais été fait et d'inventer des techniques. C'est un exercice compliqué, mais très attrayant. »

Entre la recherche de producteurs, l'investissement financier et les répétitions, le pâtissier se prépare depuis plus d'un an. « Au fur et à mesure, on se rend compte qu'il faut raconter une histoire. Sinon, c'est compliqué d'aller loin dans la compétition », précise-t-il.

Le jour J, malgré le stress, son dessert sort sans accroc. « C'est très gratifiant. J'ai beaucoup de fierté. Mais ce n'est qu'une étape. »

Un dessert inspiré de son enfance

Sa création, baptisée « Le champ de mes dix ans », puise dans ses souvenirs. Composée de pomme, de cidre et de sarrasin, l'assiette évoque le verger familial de son enfance. « Il y a des chemins dans les Vosges où poussent l'hysope sauvage et la reine-des-près. J'ai mélangé toutes ces senteurs pour rap-



Guillaume Perrosé est pâtissier à La Clusaz. Sa création, baptisée « Le champ de mes dix ans ». Photos Matthieu Cellard



peler mon terrain de jeu ».

Le 19 mars, il retrouvera les autres finalistes pour l'ultime épreuve. Le niveau s'annonce particulièrement élevé. « Pour l'instant, sur sept candidats sélectionnés, six sont étoilés. »

Les finalistes devront d'abord présenter leur dessert de sélection, puis relever l'épreuve du « dessert panier », dont le thème sera dévoilé le jour

même. Son ambition ? Proposer un dessert digne d'un restaurant étoilé.

Ses conseils aux jeunes

À ceux qui rêvent de pâtisserie de restaurant, il livre un message sans détour : « Il faut s'accrocher. Ce n'est pas comme à la télé. » S'il reconnaît que les conditions de travail ont évolué, parfois trop dures par le

passé, il insiste sur un point essentiel : l'investissement personnel. « Un geste que tu ne sais pas faire, on peut te le montrer. Mais on n'a pas quatre heures pendant le service pour l'apprendre, alors il faut s'entraîner chez soi. » Pour lui, la passion reste le moteur principal. « Si tu n'es pas passionné, ça ne sert à rien de commencer. »

SACHA RANNOU