

ÉDUCATION ■ Un champion du monde de pâtisserie à l'Institut des métiers

L'Institut des métiers de Clermont-Ferrand a accueilli Yann Adingra, champion du monde de pâtisserie Abilympics 2016 et un des Meilleurs Apprentis de Fran-



DÉCOUVERTE. De gauche à droite, Yann Adingra, les apprentis chocolatiers-confiseurs et Gabriel Merour, formateur en chocolaterie-confiserie. PHOTO INSTITUT DES MÉTIERS

ce en cuisine froide 2012. Outre son excellence en pâtisserie, il se consacre à l'éducation, animant des ateliers et des formations afin d'inspirer la prochaine génération de chefs. Les apprentis BTM (brevet technique des métiers) chocolatiers-confiseurs de l'Institut des métiers ont ainsi pu bénéficier de ses conseils et de son expertise lors d'un atelier en sucre d'art. Au programme : cuisson des différents sucres, démonstration et réalisation d'un pastillage, mise en scène et réalisation d'un sucre tassé, démonstration et réalisation des deux sucres cuits, soufflés puis tirés. Un moment de créativité, de partage que sans nul doute les apprentis n'oublieront pas. ■