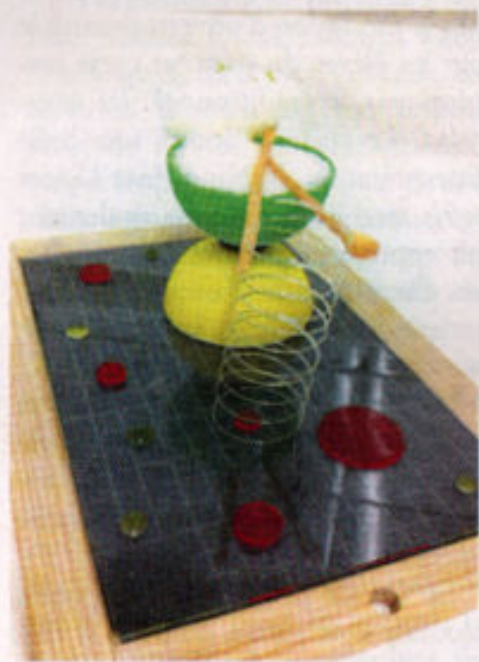


Saint-Martin-de-Ré (suite)

Un dessert de La Baleine Bleue récompensé



Le diablo, un jeu une boisson, maintenant un dessert primé. Photo Thomas de Cock

C'est au restaurant La Baleine Bleue, situé sur l'îlot de Saint-Martin, que Thomas de Cock, chef de cuisine, régale les clients. Lors de la 40^e édition des championnats de France des desserts, à Angoulême, ce jeune chef, ancien pâtissier aux Flots à La Rochelle, a été brillamment élu second de toute la région Poitou-Charentes.

Au sujet libre, il a présenté un dessert qui lui a demandé un an d'élaboration : le diablo, faisant allusion au jouet et à la boisson. Il avait une idée très précise de la forme et son talent de pâtissier lui a permis de faire le reste, c'est-à-dire de trouver des ingrédients permettant de créer

ce dessert fabuleux. Aimant travailler les agrumes et au gré des saisons, il allie les saveurs subtiles des citrons verts et citrons jaunes, pamplemousses, oranges, framboises, fraises et l'hiver, le chocolat.

Le diablo, ancien jeu d'adresse et maintenant dessert primé à La Baleine Bleue, est dressé sur une ardoise d'écolier. Un équilibre élaboré entre les baguettes, les fruits et le ressort en sucre. Le diablo de Thomas de Cock est un dessert, mais également une sculpture légère, originale, inédite, faisant un clin d'œil à l'enfance, au jeu, au plaisir, à la gourmandise enfin permise, reconnue et récompensée. ■

Patricia Plancoulaine