

L'élève de Ducobu

représentera la Belgique

Marijn Coertjens, élève du pâtissier Marc Ducobu de Waterloo, a remporté le Belgian chocolate Masters 2007. Il représentera la Belgique à Paris.

MARIJN COERTJENS (25 ans) a déjà presque tout d'un grand. Arrivé dans les ateliers du pâtissier Marc Ducobu de Waterloo il y a six mois à peine, il vient d'emporter le titre de *Belgian Chocolate Master 2007*. Outre les honneurs, ce titre lui ouvre sur tout le vote à la finale de la prestigieuse compétition internationale *The World Chocolate Masters*, où il représentera notre pays face à 21 autres nations. Cette compétition a lieu tous les deux ans. Elle se tiendra à Paris en octobre prochain.

C'est sur le thème imposé des « légendes et mythes nationaux » que Marijn s'est distingué lors de ce concours. Il a opté pour le sympathique univers d'Hergé afin de soutenir ses créations en chocolat.

Véritable marathon du chocolatier, le concours s'est tenu ces 9 et 10 avril. Les épreuves, au nombre de trois, étaient étalées sur les deux jours. La première journée, les candidats devaient réaliser des pièces créées par avance : deux pralines, une pâtisserie en chocolat et une pièce de décoration en chocolat de minimum 1 mètre de hauteur. Le deuxième jour, c'est dans le difficile exercice de la boîte à surprises qu'il a fallu se distinguer. Les participants devaient, sur base des ingrédients contenus dans une boîte mystère, confectionner un dessert de qualité sur place.

Le jury, composé de personnalités du milieu, était présidé par Marc Debailleul, pâtissier belge bien connu. « Tout compte dans ce genre de concours », explique Marijn Coertjens. Le goût compte pour 50 % des points ; le sens artistique pour 30 % ; et la méthode de travail pour 20 %. Le plus difficile, ça a été de gérer le temps et le stress. On avait des timings bien précis. Il ne fallait pas perdre le contrôle. »

Virginie Dupire est l'une des collègues de Marijn. Elle a assisté au concours : « Je pense que Marijn a épâté le jury par sa présentation. Il était très à l'aise pour expliquer ce qu'il a voulu faire et la pièce de 1m15 était fameuse. Le public a aussi été séduit. Marijn a d'ailleurs remporté le Prix du public. »

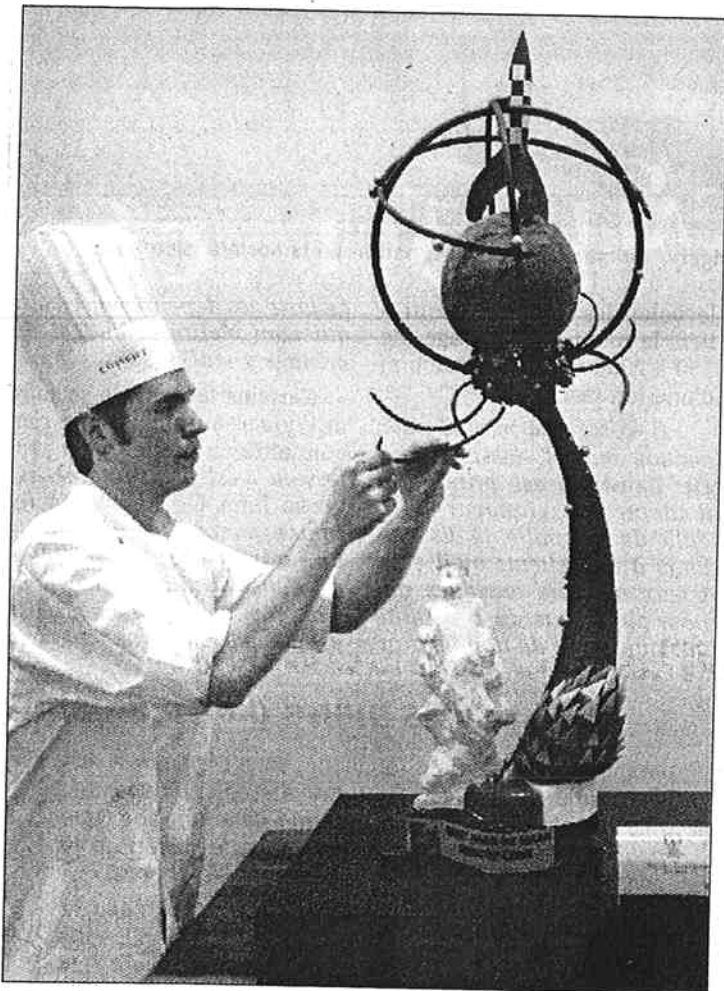
Un patron dans la peau du coach

Le patron de Marijn, Marc Ducobu, qui avait raflé le titre international tant convoité en 2001, a sérieusement coaché son élève lors de sa préparation à ce concours : « C'est d'abord lui qui m'a encouragé à y participer. Il y a des jours où j'ai peu dormi. Je me suis beaucoup entraîné. Chaque jour, depuis janvier. J'ai passé de nombreuses heures à tâtonner pour arriver à un bon résultat. Marc et mes collègues goûtaient et me donnaient leur avis. »

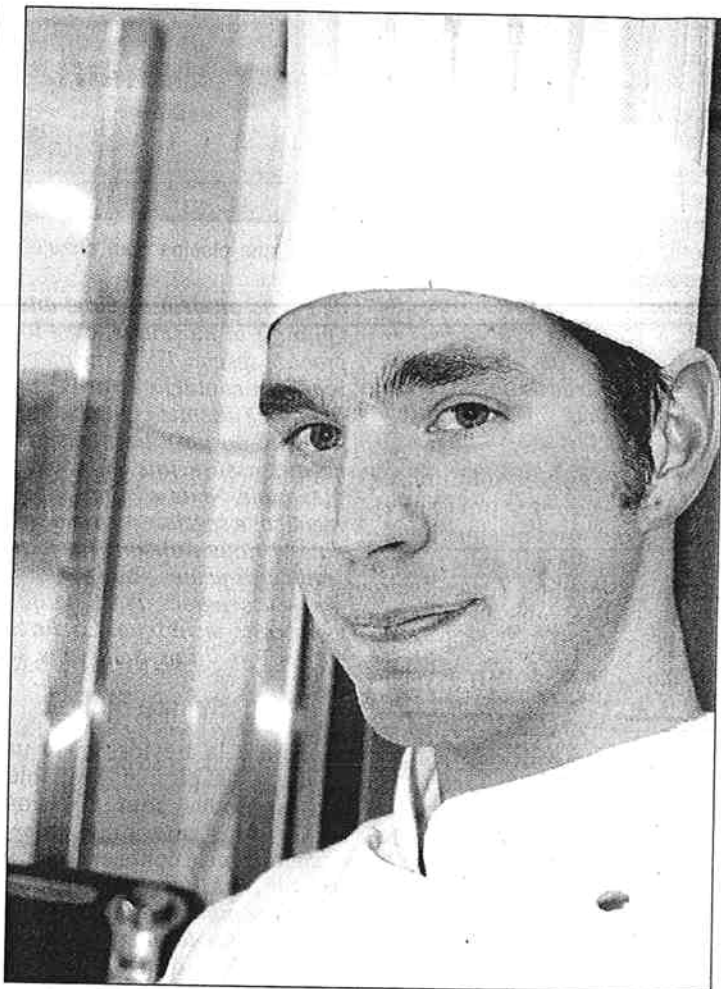
Complètement chocolaté de son boulot, Marijn ne vit que pour ça et rêve d'excellence. Symbole suprême de la réussite à ses yeux : participer à la Coupe du monde à Lyon, comme son maître l'a fait lui-même à deux reprises. Mais dans un premier temps, c'est octobre l'échéance :

« Je pense déjà à comment je vais faire pour gagner le titre de *World Chocolate Masters*. Il y a toujours une grosse pression sur les candidats belges car ils parlent souvent favoris. Il y a une vraie tradition de chocolatiers dans notre pays et les Belges ont souvent raflé le premier prix. Mais le niveau de ce concours est très élevé. Je me rassure en me disant que Marc (Ducobu), Serge Alexandre, Pol De Schepper, ont tous gagné le concours mais qu'ils étaient quand même beaucoup plus âgés que moi... Ils avaient plus d'expérience. »

Ariane BILTERYST



Marijn a épaté les jurés grâce, notamment, à ce montage totalement en chocolat, inspiré de l'univers de Tintin.



À 25 ans à peine, Marijn Coertjens cache beaucoup de talent et de grandes ambitions derrière ce sourire timide.

BW836843



Le jour de la victoire, le pâtissier Marc Debailleul (président du jury), Pol De Schepper (chocolatier et vainqueur du World Chocolate Masters 2005), et Onno Bleeker (président de Barry Callebaut Europe), entourent notre futur ambassadeur.

Anversois, Brainois d'adoption

Bien que citoyen de Braine-l'Alleud, Marijn s'exprime dans un français approximatif. Et pour cause, c'est uniquement pour devenir l'élève de Marc Ducobu qu'il a franchi la frontière linguistique en septembre dernier. Avant, cet ambitieux jeune homme habitait près d'Anvers, où il exerçait comme pâtissier dans les cuisines d'un restaurant de Brasschaat. « Je dois encore améliorer mon français. Mais ça va déjà mieux. J'ai été un peu obligé de m'installer près d'ici parce que faire ce métier la nuit et ensuite reprendre la route pour rentrer chez soi, c'est pas possible.

L'expérience que j'acquière ici est très précieuse. Dans le milieu de la pâtisserie, Marc Ducobu est un grand nom. Je voulais absolument venir me former chez lui. Mais je ne resterai pas ici. Je veux faire différentes maisons pour m'améliorer.

C'est difficile de faire des concours car il faut combiner création et production. Ça demande beaucoup d'énergie. Mais ici, je me sens entouré par mes collègues et par Marc Ducobu. C'est encourageant. »

A.Bil.