

## LA MOUSSE DANS TOUS SES ÉTATS, UN CONCOURS SIGNÉ YOPLAIT RESTAURATION REMPORTÉ PAR BRUNO DESHAIES

La 1<sup>ère</sup> édition du concours des chefs Yoplait, «La Mousse dans tous ses états» a été remportée par Bruno Deshaies, chef au sein de la restauration municipale de Carquefou (groupe scolaire Jacques Prévert). Bruno Deshaies est un habitué des concours. Il a notamment terminé deuxième de l'édition 2006 du trophée du Chef de Vermeil (après avoir gagné la finale Ouest). Yoplait Restauration a organisé cette année un grand concours de recettes de desserts ouvert à tous les professionnels de la restauration. Les chefs étaient invités à laisser libre cours à leur créativité pour imaginer une recette originale et savoureuse de dessert autour de la mousse gourmande chocolat lait et chocolat noir Yoplait Restauration. Après une présélection sur dossier, six d'entre eux ont été retenus lors de la grande finale qui s'est tenue le 20 avril, à l'Atelier des Chefs à Paris. Le jury, composé de Philippe Ladet, représentant Yoplait, Hélène Luzin, Editeur délégué des Editions de la RHF, Stéphanie Biteau, styliste culinaire, Gilles Choukroun, chef du restaurant MBC (Paris 17<sup>ème</sup>) et Zahra Muyal, journaliste culinaire, a décerné les prix. Bruno Deshaies a fait la différence avec sa recette Feuilles à feuilles



Les six finalistes dont le gagnant Bruno Deshaies, le 3<sup>ème</sup> à partir de la gauche

pralinées, mousses aux chocolats et pétillant. Il a terminé devant James Ducange de Seynod (Haute-Savoie) et Jean-Christophe Spina de Cran Gevrier (Haute-Savoie).