

Le 1921 est de retour, six mois après



| PHOTO : OUEST-FRANCE

Mi-novembre 2021, la Ville et l'association Histoire et patrimoine ont organisé un concours de pâtisserie dans le cadre du centenaire de l'appellation Dinard. Des équipes constituées de lycéennes et lycéens de l'établissement hôtelier dinardais y participaient. Lilou Lenglet, 16 ans, et Jeanne Guillotin, 18 ans (en photo) toutes deux élèves en section STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration), l'avaient remporté avec leur 1921, une pâtisserie constituée d'un sablé breton, d'une bavaroise au thé Earl Grey et d'une marmelade d'oranges.

Alors que se profile la fin de l'année, les deux jeunes pâtissières ont profité de l'ultime vente à emporter du lycée, jeudi, pour faire découvrir le 1921 au

grand public. Pour ce faire, elles ont impliqué les autres élèves de leur classe, de façon à produire une cinquantaine de parts de gâteau. Ce nouvel exercice n'a pas déplu au duo qui l'a jugé formateur. « **Cela correspond à ce que nous visons, manager des équipes. Cette expérience nous aidera pour poursuivre en BTS.** » Il leur faudra auparavant en passer par la classe de terminale... En attendant, le calendrier de cette fin d'année les a obligées à revoir quelque peu leur recette, en raison de la saisonnalité des produits choisis cet automne. « **Nous avons remplacé l'insert d'oranges fraîches par de l'orange curd (une crème à l'orange).** » Une autre vente du 1921 n'est pour l'heure pas prévue.