

La Finale Nationale du 50e Championnat de France du Dessert se déroulera les 3 et 4 avril 2024 à Argelès-sur-Mer

Depuis 50 ans, Cultures Sucre, l'association représentant la filière betterave-sucre en France, organise le Championnat de France du Dessert. Dédié au dessert de restaurant (ou dessert à l'assiette), le concours a mis en lumière des pâtisseries et pâtisseries qui ont marqué l'histoire de la pâtisserie.

Scruté par la profession comme un révélateur de talents, la finale nationale du concours qui se déroulera les 3 et 4 avril prochains au lycée Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer (66) sera présidée par la cheffe pâtissière Claire Heitzler (Levallois - 92)

Qui sont les finalistes 2024 ?

Une des particularités du concours réside dans le fait qu'il rassemble deux catégories de candidats : la catégorie "Juniors" composée à la fois d'apprentis en CFA et d'élèves en Lycée Hôtelier, et la catégorie "Professionnels" qui officient soit dans un restaurant, chez un traiteur, ou dans une pâtisserie boutique.

Sélectionnés lors de finales régionales en janvier et février 2024, les 8 finalistes juniors (5 filles et 3 garçons) et les 8 finalistes professionnels (1 fille et 7 garçons) vont s'affronter autour de deux desserts.

Finale Nationale - 2 épreuves pour 1 titre

Lors de cette dernière étape, et afin de décrocher le titre très convoité, les candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50 de travail intensif au service de la gourmandise, de l'émotion, du goût et de l'esthétique.

Le premier dessert intitulé « dessert panier » combine trois difficultés de taille, dévoilées au début de l'épreuve : un thème, une liste d'ingrédients ainsi qu'une technique imposée. Puis le « dessert de sélection » qui a permis aux candidats de se qualifier lors de la finale régionale. Une règle pour tous : les desserts doivent respecter la saisonnalité.

Programme - Finale Nationale

Juniors - Mercredi 3 avril 2024

12h30 : Début des épreuves en laboratoire
16h10 - 17h06 : Envoi des desserts paniers
17h20 - 18h16 : Envoi des desserts de sélection

Professionnels - Jeudi 4 avril 2024

07h00 : Début des épreuves en laboratoire
10h40 - 11h36 : Envoi des desserts paniers
11h50 - 12h46 : Envoi des desserts de sélection

18h00 - 19h00 : Remise des prix des catégories
« Juniors » et « Professionnels »

Liste des Finalistes juniors :

Gwendal COATANHAY - Lycée privé hôtelier Sacré-Cœur - SAINT-CHELY-D'APCHER (48)
Alice FOUREAU - Ecole Ferrandi Paris - Campus de Rennes - RENNES (35)
Coline GUILLAUME - Campus du lac - BORDEAUX (33)
Cassandre JEHANNO - Lycée hôtelier Yvon Bourges - DINARD (35)
Matthias LAFERE - Ecole Ferrandi Paris - PARIS (75)
Mélodie LEHOUCQ - Lycée Hôtelier International de Lille - LILLE (59)
Marin RABBE - Institut Lyfe - ECULLY (69)
Marion WICKAERT - Lycée des Métiers Vauban - AUXERRE (89)

Liste des Finalistes professionnels :

Benoit COUPIN - La Ferme Saint Siméon - HONFLEUR (14)
Pascal FERRAT - Biscuits Fossier - REIMS (51)
Jassim HARBI - Restaurant gastronomique Christian Têtedoie* - LYON (69)
Taira KAWAMURA - Restaurant La Pyramide** - VIENNE (38)
Alexandre LEGRAS - Restaurant Epicure*** - Hôtel Le Bristol - PARIS (75)
Elise LETOWSKI - Restaurant Sens - ANGERS (49)
Marvin ROLLAND - Restaurant gastronomique Jeu de Paume - Hôtel Parc Beaumont Mgallery - PAU (64)
Quentin WERBREGUE - Restaurant L'Amaryllis - SAINT REMY (71)



Une édition qui valorise la saisonnalité

Depuis toujours, le Championnat accompagne les jeunes talents dans la conception de leur dessert, en les incitant à prendre en compte les attentes des consommateurs.

La pâtissière Claire HEITZLER, fondatrice de la pâtisserie en ligne *Claire Heitzler & Producteurs*, à Levallois près de Paris, préside le Jury National 2024. Ses réalisations témoignent de son attachement à une consommation qui a du sens, tant au niveau de l'histoire du dessert que des produits utilisés pour sa réalisation.

Lors de cette édition, les jurés Dégustation accorderont une attention toute particulière à l'origine et à la saisonnalité des produits utilisés

“Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin, tel est mon credo.”

Claire HEITZLER

Le Championnat de France du Dessert en chiffres

- 50 édition
- 8 Finales Régionales
- 1 Finale Nationale
- 2 champions par an
(un Junior et un Professionnel)
- 108 Champions de France du Dessert
dont 14 championnes et 3 doubles champions

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association loi 1901 représentant les planteurs de betteraves et les sucriers français. Sa vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée, sans excès ni privation.

Depuis 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des apprenants et des professionnels de la pâtisserie. Cette compétition dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

www.cultures-sucre.com

**Pour tous reportages, interviews ou informations complémentaires,
merci de contacter :**

Jean-Patrick Blin – ab3c
Tel. 01 53 30 74 01 | jeanpatrick@ab3c.com

Fabienne Frédal – ab3c
Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com

Contact Cultures Sucre
Johanna Redon
Tel. 06 19 90 57 29 | j.redon@cultures-sucre.fr

www.championnatdefrancedudessert.fr

Nos partenaires officiels

