



Catégorie Professionnels
Alexandre LEGRAS
 Restaurant Épicure***
 Hôtel Le Bristol (75)



Catégorie Juniors
Marion WICKAERT
 Lycée Vauban (89)

Alexandre LEGRAS et Marion WICKAERT Champions de France du Dessert 2024

Sous le regard expert d'un jury de professionnels de la gastronomie, Alexandre LEGRAS et Marion WICKAERT ont su se distinguer par leur créativité, leur technicité et leur engagement. Ils intègrent ainsi la grande famille des Champions de France du Dessert, respectivement dans la catégorie Professionnels et Juniors. Organisée par Cultures Sucre et présidée par la cheffe pâtissière Claire Heitzler (pâtisserie Claire Heitzler & Producteurs à Levallois - 92), la Finale Nationale du 50^e Championnat de France du Dessert s'est déroulée les 3 et 4 avril 2024 au Lycée Polyvalent Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer (66).

Parcours de champions

Réflexion autour du dessert de sélection, préparation à la finale régionale puis à la Finale Nationale, ce n'est pas moins d'un an de travail et d'entraînements quotidiens qui ont conduit les candidats jusqu'à cette dernière étape du concours.

Afin de décrocher le titre très convoité, les candidats devaient 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 !

★ Pour les Professionnels : *Feuilletée avec un caramel coulant*

★ Pour les Juniors : *Écllosion avec un crémeux pistache*

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.

Qui sont les champions de cette 50^e édition ?

Alexandre LEGRAS

Sous-chef pâtissier au restaurant Épicure*** de l'Hôtel Le Bristol, Paris (75), **Alexandre LEGRAS** a remporté le titre de Champion de France du Dessert « Professionnels » avec son dessert : *Évasion au verger ligérien*.



« Je n'ai pas de mot.

C'est juste une expérience incroyable ! »

Marion WICKAERT



Apprentie au Lycée des Métiers Vauban à Auxerre (89), **Marion WICKAERT** a remporté le titre de Championne de France du Dessert « Juniors » avec son dessert : *Un détour en Bourgogne*

« En participant au Championnat de France, nous avons tous grandi tant humainement que professionnellement. Si je ne dois retenir qu'un mot, ce serait le partage. Partage avec les autres candidats, avec le commis mais aussi avec le Prix de l'éloquence. »

Dessert d'argent

Taira KAWAMURA,
La Pyramide, Vienne (38)
Professionnels



Matthias LAFERE
École Ferrandi, Paris (75)
Juniors



Dessert de Bronze

Jassim HARBI,
Restaurant Tetedoie, Lyon (69)
Professionnels



Marin RABBE
Institut Lyfe, Écully (69)
Juniors



Prix du Commis

élève du Lycée, assistant un candidat

Camille
FRANCES-BUCCIARELLI



Prix de l'éloquence

élève du lycée, présentant au jury dégustation
les desserts d'un candidat

Alix VALERIO



Un jury prestigieux autour de Claire Heitzler

Un jury de professionnels de la gastronomie, dont 6 anciens Présidents de Jury, a évalué le travail et noté la dégustation des créations des candidats Juniors et Professionnels :

- ♦ **Christophe ADAM*** - L'éclair de Génie, Paris
- ♦ **Olivier BAJARD** - MOF Pâtissier 1993 - École Internationale Olivier Bajard, Perpignan
- ♦ **Cédric BARRERE** - Champion de France du Dessert 2023 - Maison Pic***, Valence
- ♦ **Jérôme CHAUCESSE*** - MOF Pâtissier confiseur 2015 - Consultant
- ♦ **Jacques CHIBOIS*** - La Bastide Saint-Antoine, Grasse
- ♦ **Philippe MILLE*** - Arbane, Reims
- ♦ **Margot MOURA** - Championne de France du Dessert Junior 2023 - Les Crayères **, Reims
- ♦ **Angelo MUSA*** - Plaza Athénée, Paris
- ♦ **Hugues POUGET*** - Les Pâtisseries Hugo & Victor, Paris, Tokyo, Séoul
- ♦ **Alexis THIEBAUT** - Influenceur, Le Paris d'Alexis

(*) anciens présidents de Jury

« J'ai été très honorée de présider le 50^e Championnat de France du Dessert. Venant du monde de la restauration, c'est pour moi le seul concours qui réunit cuisiniers et pâtisseries en mettant en lumière le dessert de restaurant.

J'ai eu la chance d'être entourée d'un jury que j'aime beaucoup et qui fait rayonner à travers le monde notre métier en pâtisserie comme en cuisine.

J'ai été très touchée de l'intérêt des candidats à intégrer mes valeurs dans leurs créations en parlant saisonnalité, circuit court, respect de la terre et écoresponsabilité. »

Claire Heitzler



« Les attentes étaient fortes pour la 50^e finale de ce concours connu et reconnu par la profession et qui met en valeur l'excellence de la pâtisserie ainsi que le sucre Made in France.

Nous sommes très heureux d'avoir pu réunir un jury d'exception, sous la présidence de Claire Heitzler avec des candidats aussi engagés que talentueux, et ceci dans le très bel écrin du Lycée Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer. »

Philippe Reiser, Directeur Général de Cultures Sucre

Le Championnat de France du Dessert EN CHIFFRES

- ♦ **50 éditions**
- ♦ **8 Finales Régionales**
- ♦ **1 Finale Nationale**
- ♦ **2 champions par an**
(un Junior et un Professionnel)
- ♦ **110 Champions de France du Dessert**
dont 15 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

Photos et descriptif des desserts de sélection disponibles sur demande.



PARTENAIRES



FOURNISSEURS



SUPPORTER

