

Le Burgundy Paris est heureux d'annoncer que son **Chef Pâtissier, Pierre Jean Quinonero** vient de remporter la **finale du Championnat de France de Dessert**. Créé en 1974 et réunissant plus de 200 participants, cette compétition nationale et annuelle, a pour objectif de distinguer les meilleurs pâtissiers.

Pour cette 47^{ème} édition, les finalistes se sont retrouvés hier, à Rouen, pour réaliser leur dessert de sélection. C'est après 4h30 d'épreuves et plusieurs mois de compétition que Pierre Jean Quinonero vient de remporter avec brio cette dernière épreuve en proposant au jury « **Fraîcheur Pomme du Montois, coco et pointe de cumin** ». Une création **bientôt disponible à la carte du Baudelaire***, au Burgundy Paris.

« Je suis très heureux de remporter ce titre prestigieux et je remercie les membres du jury, le président Philippe Mille et toutes les personnes qui me soutiennent et m'accompagnent au quotidien. C'est le 4^e concours que je remporte et je ne compte pas m'arrêter là ! »