



**Elsa MOLTON, Anthony CHENOZ
et Chie EGAMI**
en Finale du Championnat de France du Dessert
Les 5 et 6 avril 2022, au Lycée Bonneveine à Marseille (13)

Fidèle à son engagement auprès des pâtissiers pour valoriser le dessert à l'assiette, Cultures Sucre, association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France, organise pour la 48^e année, le Championnat de France du Dessert.

Après une première victoire en finale régionale et plusieurs semaines d'entraînement intensif, Elsa MOLTON du CFA Médéric à Paris (75), Anthony CHENOZ et Chie EGAMI qui officient respectivement pour le Granite et le Colorova à Paris (75) tenteront de décrocher le titre de Champion de France du Dessert, les mardi 5 et mercredi 6 avril prochains.

Placée sous le signe de l'estime de soi, la Finale Nationale de la 48^e édition du Championnat de France du Dessert sera présidée par Angelo MUSA, Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75).

Finale Nationale - 2 épreuves pour 1 titre

Lors de la Finale nationale, les candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50. En premier lieu, l'épreuve redoutée, le dessert panier qui combine trois difficultés de taille : un thème, une liste d'ingrédients ainsi qu'une technique, imposés par Angelo MUSA, Président du jury. Le tout, dévoilé au début de l'épreuve.

En second lieu vient le dessert de sélection, qui leur a permis d'accéder à la finale.

JUNIORS



Elsa MOLTON
CFA Médéric, À Paris (75)



Dessert : « Mon Bouddh'agrume »

PROFESSIONNELS



Anthony CHENOZ
Granite, À Paris (75)



Dessert : « Anne Ma-riz »



Chie EGAMI
Colorova, À Paris



Dessert : « Souvenir nostalgique : clémentine et Hojicha »

Président du Jury : Angelo MUSA

Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75)
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur
Champion du Monde de la Pâtisserie

La thématique 2022 : « L'expression de soi »

"L'expression de soi" doit être le moteur de la créativité et de l'envie de faire évoluer les codes du dessert à l'assiette. Juniors ou professionnels, vous devez puiser en vous les ressources liées à votre histoire, vos rencontres et vos expériences.

Transmettez votre vision et révélez votre singularité. Fondamentale pour s'accomplir, l'expression de soi vous accompagnera toute votre vie. Alors soyez vous-mêmes, et exprimez-vous !"



Un concours



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la 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.

La mise à l'honneur de la pâtisserie et de l'univers du sucré s'inscrit au cœur de ses missions. Cultures Sucre produit des outils d'information et contribue à des événements gourmands à travers lesquels l'association valorise la gastronomie, les usages culinaires du sucre, le savoir-faire des artisans du goût ainsi que le patrimoine sucré et ses spécialités régionales. Elle encourage également le fait-maison en apportant aux consommateurs des astuces et recettes.

Depuis plus de 45 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du dessert qui récompense chaque année des élèves et 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

Nos partenaires officiels



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