



51^e édition du Championnat de France du Dessert

Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2025

les 2 et 3 avril 2025,
au Lycée des Métiers Louis Guilloux, à Rennes

Les 2 et 3 avril prochains, tous les regards des professionnels de la pâtisserie française seront tournés vers Rennes et, plus particulièrement, vers le Lycée des Métiers Louis Guilloux, où se tiendra la Finale Nationale du Championnat de France du Dessert. L'ultime étape de cette prestigieuse compétition sera placée sous la présidence du chef doublement étoilé Franck Putelat.

Depuis plus de 50 ans, Cultures Sucre, l'association représentant la filière betterave-sucre en France, organise ce concours entièrement dédié au dessert de restaurant. Véritable tremplin pour les talents de la pâtisserie, il a révélé de nombreux chefs qui participent aujourd'hui au rayonnement de la pâtisserie française.

Qui sont les finalistes 2025 ?

Le Championnat de France du Dessert se distingue par sa capacité à réunir deux catégories de talents : les Juniors, issus des CFA ou des lycées hôteliers, et les Professionnels, exerçant en restaurant, chez un traiteur ou en pâtisserie boutique.

Après les finales régionales organisées en janvier et février 2025, les 16 finalistes – 8 Juniors (6 filles et 2 garçons) et 8 Professionnels (4 filles et 4 garçons) – s'affronteront pendant 4h50 pour exprimer leur créativité et leur technicité lors de la réalisation de deux desserts de restaurant pour 10 personnes.

Un double défi pour accéder au titre

Les finalistes régionaux du Championnat de France du Dessert doivent désormais concentrer tous leurs efforts à la préparation de la Finale Nationale, présidée par Franck Putelat, chef deux étoiles du restaurant *La Table de Franck Putelat*, à Carcassonne.

Deux challenges de taille les attendent :

- **perfectionner leur dessert de sélection**, en l'adaptant aux remarques des jurys régionaux et à la saisonnalité des produits,
- **relever le défi du dessert panier**, exercice délicat, qui exige des candidats précision et imagination pour créer un dessert inédit à partir d'un thème, d'ingrédients, de contenants et d'une technique imposés et révélés en tout début d'épreuve.

Programme de la Finale Nationale

Mercredi 2 avril 2025

Juniors

12h30 : début des épreuves

16h10 - 18h30 : dégustation des desserts par le jury.

Toutes les 7 minutes, les desserts de chaque candidat sont soumis à l'appréciation du jury.

Jeudi 3 avril 2025

Professionnels

07h00 : début des épreuves

10h40 - 13h : dégustation des desserts par le jury.

Toutes les 7 minutes, les desserts de chaque candidat sont soumis à l'appréciation du jury.

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

Franck Putelat, Président du Jury National 2025

Bocuse d'Argent en 2003 et Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 2019, Franck Putelat est une figure incontournable de la gastronomie française, alliant tradition et innovation dans sa cuisine « entre classique et fiction ». Finaliste du Championnat de France du Dessert en 1994, le chef doublement étoilé du restaurant *La Table de Franck Putelat*, à Carcassonne, est resté profondément attaché à cette compétition, avec laquelle il partage les valeurs de dépassement de soi, de rigueur et de créativité. Cette fidélité l'a même conduit à accompagner plusieurs candidats jusqu'au titre, transmettant avec passion son expérience aux nouvelles générations.



"J'attends de vous que vous me présentiez votre vision du dessert à l'assiette. Alors, étonnez moi !"

www.championnatdefrancedudessert.fr



UN CONCOURS **Cultures**
SUCRE
NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE

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 plus de 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 depuis de nombreuses années considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

www.cultures-sucre.com

Nos partenaires

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

LAFONT

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*

LES VERGERS
boiron.

Les 8 finalistes "Professionnels"

Région : Sud-Ouest

Manon MILLET

La Villa Madie, Cassis (13)

Dessert : La garrigue, pléiade d'agrumes et chèvre frais

Ma Garrigue, pléiade d'agrumes et chèvre frais est une ode à la Provence natale de Manon MILLET. En prélude à la dégustation de ce dessert : un jus d'agrumes délicatement parfumé à la liqueur de thym. La découverte se poursuit avec un biscuit moelleux aux agrumes, une glace chèvre-miel onctueuse et des touches croquantes de praliné pignon, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et acidité.



Région : Est

Soufyan FOULOUH

Domaine Les Crayères, Reims (51)

Dessert : Souvenir entre père et fils

Dans ce dessert, Soufyan FOULOUH célèbre des souvenirs d'enfance avec son père. Le citron rappelle les citronnades maison, l'huile d'olive évoque la simplicité des petits-déjeuners familiaux, et le safran incarne la richesse des traditions orientales. Mariant nouilles croustillantes, gel safran, crèmeux citron-olive et chantilly au yaourt de chèvre, *Souvenir entre père et fils* allie textures et saveurs dans un voyage entre tradition et modernité.



Région : Centre-Est

Laëtitia BAZIN

Restaurant du Vieux-Lausanne, Lausanne (Suisse)

Dessert : Retour de cueillette

Le dessert de Laëtitia BAZIN célèbre les saveurs des montagnes suisses en associant la myrtille sauvage et la reine des prés aux arômes vanillés à la douceur du chocolat au lait. Grâce à des techniques ancestrales de conservation, comme les pickles et la déshydratation, la candidate a pu valoriser ses fruits d'été dans son dessert. Sa création, alliant terroir et modernité, est présentée dans des assiettes artisanales élaborées et réalisées en collaboration avec la céramiste suisse Nautilus.



Région : Nord

Amandine MERIOT

BTF Restaurant (Bio Tea Full), Fleury-Merogis (91)

Dessert : L'essence des Hespérides

Passionnée par la beauté et le mystère de la mythologie, Amandine MERIOT s'est inspirée du jardin des Hespérides pour réaliser ce dessert. Il célèbre la fraîcheur des agrumes en associant l'acidité du citron Meyer, la profondeur du crèmeux bergamote et les notes exotiques de la main de Bouddha confite et du combawa. L'huile d'olive apporte une rondeur subtile à ce dessert à la fois intense et délicat.



Région : Ouest

Martin GASTARD

Restaurant IMA, Rennes (35)

Dessert : Lever de soleil en Pays Bigouden

Traditions bretonnes et souvenirs d'enfance ont été les sources d'inspiration de Martin GASTARD pour son dessert "Lever de Soleil en Pays Bigouden". Il y célèbre l'alliance du miel et du sarrasin, saveurs emblématiques des galettes de sa grand-mère et du lait chaud au miel préparé par son grand-père.

À travers des textures variées – crémeux miel, glace au pollen, praliné sarrasin et tuile croustillante –, cette création restitue la richesse du terroir breton.



Région : Centre

Anne-Louise DURIEUPEYROUX

Hôtel The Peninsula, Paris (75)

Dessert : Racine

Racine est empreint des souvenirs d'enfance d'Anne-Louise DURIEUPEYROUX. Le quartier de lune symbolise le savoir partagé par son grand-père, avec lequel elle ramassait des noix, au sujet de l'influence de la lune sur les cultures. Le panais évoque les légumes du potager familial et l'orange sanguine vient moderniser le tout par son acidité. Pour ce dessert, Anne-Louise a sourcé des produits locaux, biologiques avec des contenants recyclables.



Région : Centre-Ouest

Clément RÉAUTÉ

Fleur de Loire, Blois (41)

Dessert : Agrumes du froid

Le dessert de Clément RÉAUTÉ est une exploration raffinée des agrumes, depuis les fruits jusqu'aux feuilles. Tirant son inspiration de son propre verger, il met en lumière des variétés résistantes au froid, dévoilant des saveurs rafraîchissantes, herbacées et méconnues. Sa création joue sur les textures et les contrastes : biscuit à la feuille d'agrumes, crème aigrette, sorbet yuzu-sudashi et granité caché au cœur d'un pamplemousse. Un kumquat garni de sauce mandarine vient compléter et équilibrer l'ensemble.



Région : Sud-Est

Marc JACQUET

Château de la Chèvre d'Or, Èze (06)

Dessert : L'ode méditerranéenne

Véritable célébration des saveurs et de l'authenticité de la Côte d'Azur, L'ode méditerranéenne se compose d'un biscuit moelleux, d'une gelée acidulée de bergamote cueillie à la main, d'un sorbet à la criste marine récoltée sur les rivages de Saint-Jean-Cap-Ferrat et d'un siphon au yaourt de brebis de Levens. Rehaussé d'une sauce aux agrumes et aux notes marines, le dessert de Marc JACQUET est l'équilibre parfait de la tradition et de la modernité.



Les 8 finalistes "Juniors"

Région : Sud-Ouest

Lola CREUX

École d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble (38)

Dessert : Safran du Dauphiné, rafraîchi aux agrumes

Dans son dessert, Lola CREUX sublime le safran en l'associant à la fraîcheur des agrumes. Elle combine savamment les textures : onctuosité du siphon faisselle combavas, marmelade d'agrumes et croquant au sarrasin, rehaussés d'une sauce vinaigrée. Son dressage élégant, agrémenté de pickles et d'un jardin d'agrumes, célèbre des produits locaux de qualité.



Région : Est

Louis DONCKELE

CEFPPA Adrien-Zeller, Illkirch-Graffenstaden (67)

Dessert : Rose de pomme tatin et son lierre terrestre

Le dessert de Louis DONCKELE mêle émotion et technique, s'inspirant des roses d'épluchures de pommes façonnées par son père. Il sublime la pomme Pink Lady® et le lierre terrestre à travers une rose de pommes tatin, une glace au lierre terrestre et un crumble croquant, le tout rehaussé d'une sauce condimentée, en hommage à sa passion pour la cuisine.



Région : Centre-Est

Coralie GROUX

Lycée Valéry Giscard d'Estaing, Chamalières (63)

Dessert : La poire Belle-Hélène de mon enfance

"La Poire Belle Hélène de mon enfance" imaginée par Coralie GROUX revisite avec modernité un grand classique, inspiré par ses souvenirs familiaux.

La dégustation commence par le satellite associant mousse de poire, mousse au chocolat et fine gelée de piment. Vient ensuite l'assiette composée d'une ganache chocolat piment, d'une guimauve brûlée, de poires infusées au piment et d'une superposition de pâte sucrée cacao. Pour apporter fraîcheur et acidité au dessert, un gel vinaigre de poire, de fines tranches de poire et le sorbet poire-piment complètent le tout.



Région : Nord

Maëlis LANIER

Lycée des métiers de Bazeilles (08)

Dessert : Le voyage d'Ida

Le dessert de Maëlis LANIER est inspiré par l'exploratrice Ida Pfeiffer : une ode à la liberté et à l'audace. Il marie la douceur de la carotte, l'acidité du kalamansi, la fraîcheur de la mandarine et l'intensité du chocolat noir pour un équilibre subtil de saveurs. Chaque ingrédient célèbre les femmes inspirantes et met en lumière le travail des producteurs et artisans passionnés qui, dans l'ombre, contribuent à l'excellence du goût.





Région : Ouest

Lucie BILLON

École Ferrandi Paris - Campus de Rennes (35)

Dessert : Hent ar Blaz

Le dessert de Lucie BILLON, "Hent ar Blaz" ("le chemin du goût" en breton) est un hommage à son enfance et à ses racines finistériennes.

Il met à l'honneur le sarrasin sous différentes formes, associé aux saveurs délicates de la poire et aux notes subtiles de la baie de Timut.

Cette création gourmande et authentique sans gluten est le fruit d'une démarche engagée, qui valorise la richesse des produits locaux et le savoir-faire artisanal breton.



Région : Centre

Tara LAUNAY

École FERRANDI Paris (75)

Dessert : Flocon Artémisia

Ode à la Savoie où Tara LAUNAY a grandi, Flocon Artémisia sublime la beauté et la fragilité de ce territoire, en mariant pâte sucrée, crèmeux, brunoise, croustillant, parfait glacé et sorbet.

Saveur de tête, le génépi, issu de sa propre production, s'accompagne d'agrumes en provenance de la Côte d'Azur, région proche des Alpes.



Région : Centre-Ouest

Élodie BOSCHER

OGEC LTP Saint-Joseph l'Amandier, à Saint-Yrieix-sur-Charente (16)

Dessert : Douceur de vigne charentaise

Mêlant la douceur des poires du verger familial, le caractère du cognac et la finesse du safran de l'Angoumois, Douceur de vigne charentaise d'Élodie BOSCHER est une ode aux saveurs de Cognac, la ville de son enfance. La dégustation commence par une verrine rafraîchissante de granité au thym et d'espuma au safran, avant de révéler toute la richesse du dessert : bavaroise au cognac, sablé charentais, sorbet poire et crèmeux Dulcey, le tout, sublimé par une tuile au safran.



Région : Sud-Est

Antoine BOUQUET

Purple Campus, Marguerittes (30)

Dessert : La transmission scientifique

Inspiré par une mère passionnée de nature et un père scientifique, le dessert d'Antoine BOUQUET est une rencontre entre gastronomie et chimie. Clin d'œil à la structure des atomes et des molécules, il s'appuie sur des techniques comme la sphérisation et la torréfaction pour sublimer la pomme sous différentes formes (cruë, confite, caramélisée, cidre et jus), associée au sarrasin et à des notes vinaigrées. La dégustation débute par la rupture d'une meringue en forme d'atome et s'achève sur une infusion rafraîchissante, illustrant le principe : "Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme".

