CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

51e édition

FINALE RÉGIONALE EST : C'EST PARTI !

Sous la présidence régionale du MOF Boulanger
Jérôme SCHWALBACH, *La mine de pain* (Forbach - 57)

JEUDI 16 JANVIER 2025
LYCÉE MARYSE BASTIÉ, HAYANGE - 57

Le lycée Maryse Bastié à Hayange, accueille la Finale Régionale Est du 51e Championnat de France du Dessert, deuxième des huit épreuves organisées cette année.
Depuis plus de 50 ans, ce concours orchestré par Cultures Sucre est un tremplin reconnu pour les talents de la pâtisserie française, célébrant la créativité et la technicité. Bien plus qu'une simple compétition, il accompagne les jeunes talents et les professionnels vers des carrières d'exception et révèle les tendances du dessert de restaurant.

Finale Régionale Est, au lycée Maryse Bastié à Hayange

Pour l'organisation de cette Finale Régionale, l'équipe du Championnat de France du Dessert a travaillé en étroite collaboration avec celle du lycée Maryse Bastié à Hayange, mobilisant à la fois enseignants et apprentis. Grâce à cette coopération, les candidats bénéficient d'un cadre de travail optimal permettant à chacun de donner le meilleur de lui-même dans une ambiance propice à l'excellence.
Lors de cette journée de compétition, chaque candidat dispose de 3 heures pour créer un dessert à l'assiette original, pour 10 personnes. Le matin, les 7 candidats juniors entrent en scène, suivis, l'après-midi, des 6 candidats professionnels. Toutes les créations sont soigneusement évaluées par un jury de dix experts, présidé par le MOF Boulanger, Jérôme SCHWALBACH. Les trois jurés Travail notent la maîtrise de l'organisation et des techniques, tant dans l'élaboration que dans le dressage, et l'envoi des desserts.
Les six jurés Dégustation s'attachent quant à eux à évaluer en quoi le dessert proposé est beau, bon et gourmand.

Jérôme SCHWALBACH, Président du jury régional Est

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015
La mine de pain (Forbach - 57)

PROGRAMME DE LA FINALE RÉGIONALE

Juniors

07h00-08h00 : mise en place des candidats

08h00-11h45 : épreuve en laboratoire

11h00-11h45 : dégustation des desserts

Professionnels

13h00-14h00 : mise en place des candidats

14h00-17h45 : épreuve en laboratoire

17h00-17h45 : dégustation des desserts

18h30-19h30 : Remise des prix

PROCHAINES ÉTAPES

Six Finales Régionales
jusqu'au 25 février 2025

Finale Nationale
les 2 et 3 avril 2025,
au Lycée des métiers
Louis Guilloux, à Rennes

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 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

Nos partenaires

Elle & Vire PROFESSIONNEL — LAFONT — VALRHONA Imaginons le meilleur du chocolat — LES VERGERS boiron