

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES CENTRE-EST DÉVOILÉS !

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Laëtitia BAZIN

CATÉGORIE JUNIORS

Coralie GROUX

Le mardi 21 janvier 2025, le lycée Les Petites Bruyères, à Saint-Chamond a accueilli la finale régionale Centre-Est du Championnat de France du Dessert, orchestrée par Cultures Sucre. Cette compétition prestigieuse, incontournable dans l'univers de la pâtisserie, a réuni 7 candidats Juniors et 6 candidats Professionnels. Pendant 3 heures, chacun a rivalisé de créativité et de technicité pour réaliser un dessert de restaurant pour 10 personnes, spécialement conçu pour le concours.

Pour les départager, un jury de 10 professionnels, présidé par le chef cuisinier, Antoine BERGERON, *La Source** (Saint-Galmier - 42) a été mobilisé. Trois jurés ont évalué le travail en laboratoire, tandis que six autres se sont concentrés sur la présentation et les saveurs des desserts.

Grâce à leur talent et à leur maîtrise, **Coralie GROUX**, *Lycée Valéry Giscard d'Estaing, Chamalières (63)*, en catégorie Juniors, et **Laëtitia BAZIN**, *Restaurant du Vieux-Lausanne, Lausanne (Suisse)*, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Elles auront l'honneur de représenter la région Centre-Est les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).



Catégorie Juniors

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.



Catégorie Professionnels

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.





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 doublement étoilé du restaurant *La Table de Franck Putelat*, à Carcassonne.

Deux challenges de taille les y attendent : perfectionner leur dessert de sélection, en l'adaptant aux remarques des jurys régionaux et à la saisonnalité des produits, et relever le défis du dessert panier, le tout en 4h50. Cette épreuve, véritable test de créativité et de technicité, impose de créer un dessert unique, pour 10 personnes, à partir d'un thème, d'un panier d'ingrédients, d'une technique, et de contenants révélés au début de l'épreuve.

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

Prochaine étape

Finale Nationale

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

www.championnatdefrancedudessert.fr



UN CONCOURS



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

