

## CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES NORD DÉVOILÉS !

### CATÉGORIE PROFESSIONNELS

**Amandine MERIOT**

### CATÉGORIE JUNIORS

**Maëlis LANIER**

Le jeudi 30 janvier 2025, le lycée Jules Le Cesne, au Havre a accueilli la finale régionale Nord du Championnat de France du Dessert, orchestrée par Cultures Sucre. Cette compétition prestigieuse, incontournable dans l'univers de la pâtisserie, a réuni 6 candidats Juniors et 5 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 pâtissier Jean-François FOUCHER, *Pâtisserie Foucher* (Cherbourg – 50) 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, **Maëlis LANIER**, *Lycée des métiers de Bazeilles (08)*, en catégorie Juniors, et **Amandine MERIOT**, *BTF Restaurant (Bio Tea Full), Fleury-Mérogis (91)*, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Elles auront l'honneur de représenter la région Nord les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).

#### Catégorie Juniors

#### 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.



#### Catégorie Professionnels

#### Amandine MERIOT

*BTF Restaurant (Bio Tea Full), Fleury-Mérogis (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 crémeux 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.





## 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](http://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](http://www.cultures-sucre.com)

## Nos partenaires

