

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

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Marc JACQUET

CATÉGORIE JUNIORS

Antoine BOUQUET

Le mardi 25 février 2025, le Lycée Auguste Escoffier, de Cagnes-sur-Mer a accueilli la finale régionale Sud-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 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 Champion du Monde de Pâtisserie Jérôme DE OLIVEIRA, *Inspirations**** (Nice, 06) 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, **Antoine BOUQUET, Purple Campus, Marguerittes (30)**, en catégorie Juniors, et **Marc JACQUET, Château de la Chèvre d'Or, Èze (06)**, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Ils auront l'honneur de représenter la région Sud-Est les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).

Catégorie Juniors

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 sphérification et la torréfaction pour sublimer la pomme sous différentes formes (crue, 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".



Catégorie Professionnels

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.





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 CONOURS



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

