

Les finalistes Nord Île-de-France de la 50^e édition du Championnat de France du Dessert sont

Catégorie Juniors : **Mélodie LEHOUCQ**, Mention Complémentaire Cuisinier
en desserts de restaurant au Lycée Hôtelier International de Lille (59)

Catégorie Professionnels : **Pascal FERRAT**, Conseiller Formulation Pâtissier,
Biscuits Fossier, à Reims (51)



Le 8 février dernier, le Lycée Marguerite Yourcenar, à Beuvry (62) accueillait la finale régionale Nord Île-de-France de la 50^e édition du Championnat de France du Dessert, organisée par Cultures Sucre. Les candidats devaient se distinguer par une création inédite alliant gourmandise, créativité, technique, esthétique mais aussi respect de la saisonnalité des produits.

Au terme des 3 heures de compétition pour les Juniors comme pour les Professionnels, les trois jurys Travail et les six jurys Dégustation, présidés par **Christophe DUFOSSÉ**, Chef cuisinier au Château de Beaulieu**, à Busnes (62), ont rendu leur verdict.

Les deux lauréats représenteront la région Nord Île-de-France à la Finale Nationale du Championnat de France du Dessert, les 3 et 4 avril prochains au Lycée Polyvalent Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer (66).

Les desserts finalistes de la finale régionale Nord Île-de-France



Pour Mélodie LEHOUCQ, catégorie Juniors du Lycée Hôtelier International de Lille (59) **Escapade Marine**

Sensible à la dégradation des fonds marins, Mélodie Lehoucq a choisi d'évoquer la mer et son littoral dans son dessert. Présenté sur une assiette en verre recyclé et en bois flotté, il associe l'argousier, baie de la Côte d'Opale proposée en sorbet et gelée, au citron, fruit de saison, révélé en sorbet, gelée et crémeux. Par sa douceur, le sésame noir, en crémeux, crumble et tuile, vient contrebalancer l'acidité des fruits. En touche finale, la spiruline bleue, aux vertus antioxydantes, cultivée et produite à Villeneuve d'Ascq, figure les profondeurs de l'océan.



Pour Pascal FERRAT, catégorie Professionnels des Biscuits Fossier, à Reims (51) **Flora**

Avec Flora, Pascal Ferrat rend hommage à Reims, Ville des Sacres, qui l'a accueilli il y a bientôt 30 ans. Flora évoque le festin qui suivait la cérémonie des Sacres, lors duquel la ville offrait au nouveau souverain flacons de vin et paniers de fruits, en addition des Regalia (insignes royaux). Ce dessert se compose d'un sablé reconstitué Galette de Reims, d'un biscuit amande genièvre, coulis et confit de poire argousier, sorbet et tuile argousier, mousse de fromage blanc et notes d'alcool (poire et Fine Gin Champagne A.Bergère).



Une édition qui valorise la saisonnalité

Depuis toujours, le Championnat accompagne les jeunes talents dans la conception de leur dessert, en les incitant à prendre en compte les attentes des consommateurs.

La pâtissière Claire HEITZLER, fondatrice de la pâtisserie en ligne *Claire Heitzler & Producteurs*, à Levallois près de Paris, préside le Jury National 2024. Ses réalisations témoignent de son attachement à une consommation qui a du sens, tant au niveau de l'histoire du dessert que des produits utilisés pour sa réalisation.

Lors de cette édition, les jurés Dégustation accorderont une attention toute particulière à l'origine et à la saisonnalité des produits utilisés

"Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin, tel est mon crédo."

Claire HEITZLER

Prochaines étapes

Les finales régionales
jusqu'au 22 février 2024

La Finale Nationale, les 3 et 4 avril 2024
Lycée Polyvalent Christian Bourquin
d'Argelès-sur-Mer (66)

Le Championnat de France du Dessert en chiffres

- 50^e édition
- 8 Finales Régionales
- 1 Finale Nationale
- 2 champions par an
(un Junior et un Professionnel)
- 108 Champions de France du Dessert
dont 14 championnes et 3 doubles champions

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

www.championnatdefrancedudessert.fr

Nos partenaires officiels

