

Les finalistes Sud-Est de la 50^e édition du Championnat de France du Dessert sont

Catégorie Juniors : **Gwendal COATANHAY,**
Lycée privée hôtelier Sacré-Cœur (Saint-Chély-d'Apcher, Lozère)

Catégorie Professionnels : **Taira KAWAMURA,**
Restaurant La Pyramide (Vienne, Isère)**

Le 11 janvier dernier, le Purple Campus Marguerittes accueillait la finale régionale Sud-Est 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 Nicolas FONTAINE, chef de cuisine du restaurant *Duende*** (Nîmes), ont rendu leur verdict.

Gwendal COATANHAY, Lycée privée hôtelier Sacré-Cœur (Saint-Chély-d'Apcher, Lozère), catégorie Juniors, et Taira KAWAMURA, Restaurant La Pyramide** (Vienne, Isère), catégorie Professionnels, représenteront la région Sud-Est 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).

Prochaine étape la Finale Nationale

Cette finale régionale est un bon aperçu de ce qui attend les deux finalistes Gwendal COATANHAY et Taira KAWAMURA, pour la Finale Nationale. Ils auront en effet 4h50 pour réaliser cette fois deux desserts :

- **le dessert panier** qui combine 4 difficultés de taille : un thème, une liste d'ingrédients, une technique et un ou plusieurs contenants imposés par Claire HEITZLER, Présidente du jury. Le tout, dévoilé au début de l'épreuve.
- et **le dessert sélection**, à savoir :



**Pour Gwendal COATANHAY, catégorie Juniors
du Lycée privée hôtelier Sacré-Cœur (Saint-Chély-d'Apcher, Lozère)**

Equinoxe Cévenole

Célébrant les producteurs de sa terre d'origine, Equinoxe Cévenole associe des produits du terroir touchés par l'équinoxe du printemps. Tuile de sarrasin d'Ardèche, sablé noisette, brunoise de pommes du Vigan, miel de châtaignier, mousse au yaourt et fromage blanc de brebis sont contrastés par une crème glacée à l'oignon doux et un caramel au vinaigre et cidre du cru.



**Pour Taira KAWAMURA,
Restaurant La Pyramide** (Vienne, Isère)**

Promenade au Long du Rhône

Taira KAWAMURA a choisi de travailler la pomme (Petits fruits de la Forêt, à Agnin) qui lui évoque un retour à l'enfance et rend hommage à la région Rhône-Alpes qu'il a découvert il y a 9 ans. Il lui a associé le géranium rosat dont les feuilles conservent la fragrance même durant l'hiver. Son dessert se déguste de l'extérieur vers l'intérieur pour en apprécier graduellement les saveurs.



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