

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

Catégorie Juniors : **Matthias LAFERE**, Mention Complémentaire Cuisinier en
desserts de restaurant à l'École FERRANDI Paris (75)

Catégorie Professionnels : **Alexandre LEGRAS**, Sous-Chef Pâtissier
au restaurant *Epicure**** de l'Hôtel Le Bristol (Paris – 75)

Le 30 janvier dernier, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT - 75) accueillait la finale régionale Centre 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 Jeffrey CAGNES, Chef pâtissier à la Pâtisserie *Jeffrey Cagnes*, Paris (75), ont rendu leur verdict.

Matthias LAFERE, Ecole FERRANDI Paris (75), catégorie Juniors, et Alexandre LEGRAS, restaurant *Epicure**** de l'Hôtel Le Bristol, Paris (75), catégorie Professionnels, représenteront la région Centre 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).

Prochaine étape la Finale Nationale

Cette finale régionale est un bon aperçu de ce qui attend **Matthias LAFERE** et **Alexandre LEGRAS** 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 Matthias LAFERE, catégorie Juniors
de l'École FERRANDI Paris (75)**

Drôme en menthe et verveine, parfumée aux pommes

Hommage à la Drôme, le dessert de Matthias est une évocation, à travers chacun de ses ingrédients, de personnalités qu'il y a rencontrées : le boulanger, le producteur de pommes, la cultivatrice d'herbes fraîches et le récolteur d'herbes des montagnes.

Il se compose d'un crumble à la farine de petit épeautre, d'une brunoise de pommes et d'un sorbet aux herbes. Leur sont associés une meringue, une chantilly verveine, un praliné aux herbes, une tuile, un gel de menthe poivrée et une écume de tilleul.



**Pour Alexandre LEGRAS, catégorie Professionnels
du Restaurant *Epicure**** de l'Hôtel Le Bristol, Paris (75)**

Evasion en verger ligérien

Ce dessert est un hommage d'Alexandre Legras aux vergers et aux promenades de son enfance. Sa création, représentant une souche d'arbre fruitier, marie le coing, auquel on fait trop rarement appel à son goût, la poire et la pomme. Pour parfaire le tout, le citron jaune apporte de la fraîcheur et s'associe aux feuilles et fleurs de tagette. Avec la volonté de respecter les produits et les personnes qui les cultivent, il a cherché à utiliser chacun de ces ingrédients dans leur intégralité en appliquant diverses méthodes de cuisson, d'infusion ou d'extraction.



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

