

## **Les finalistes Ouest de la 50<sup>e</sup> édition du Championnat de France du Dessert sont**

Catégorie Juniors : **Cassandra JEHANNO, Lycée hôtelier Yvon Bourges (Dinard, 35)**

Catégorie Professionnels : **Benoît COUPIN, Pâtissier à La Ferme Saint-Siméon  
(Honfleur, 14)**

**Le 17 janvier dernier, l'Ecole Ferrandi Paris - Campus de Rennes accueillait la finale régionale Ouest de la 50<sup>e</sup> 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 Laurent LE DANIEL, Chef pâtissier à la Pâtisserie LE DANIEL (Rennes) et Président de la Confédération des Artisans Pâtissiers de France, ont rendu leur verdict.**

**Cassandra JEHANNO, du Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard (35), catégorie Juniors, et Benoît COUPIN, Pâtissier à La Ferme Saint-Siméon, à Honfleur (14), catégorie Professionnels, représenteront la région Ouest 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 Cassandra JEHANNO et Benoît COUPIN 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 Cassandra JEHANNO, catégorie Juniors  
du Lycée hôtelier Yvon Bourges (Dinard, 35)  
Massalia, Corsica**

*Ce dessert allie les saveurs hivernales, réconfortantes et fruitées du chocolat noir en ganache et de la clémentine de Corse IGP, brute et en sorbet, accompagnés de tuiles croquantes. Y sont associées les notes anisées du fenouil en émulsion, en crèmeux et en confit ainsi que les notes épicées du gingembre en gel. Rappelant les origines bretonnes de Cassandra, un sablé au sarrasin (farine de la Minoterie Corouge, labellisée CRC) apporte texture et croquant.*



**Pour Benoît COUPIN, catégorie Professionnels  
La Ferme Saint-Siméon (Honfleur, 14)  
L'Ecume de Falaise**

*Récemment accueilli à Falaise, Benoît Coupin souhaitait rendre hommage à la Normandie. Réalisé à partir de produits issus de circuit court, son dessert associe du yuzu cultivé près de Falaise, deux algues, la spiruline et la Dulce, de la région de Honfleur, de la pomme en fruit, en jus et en cidre, et de la crème produite à Fort-Moville.*



## 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<sup>e</sup> 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](http://www.cultures-sucre.com)

[www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)



**Nos partenaires officiels**

