



48^e Championnat de France du Dessert Ouverture des inscriptions, le 11 octobre 2021

À partir du lundi 11 octobre, candidats juniors et professionnels pourront s'inscrire à l'édition 2022 du Championnat de France du Dessert.

Pour propulser leur carrière et affirmer leur talent, les candidats devront allier compétences techniques et émotion, en dévoilant, à travers leurs créations, une part d'eux-mêmes, de leur histoire et de leur personnalité. Le tout, au service du goût !

Créé par Cultures Sucre, le Championnat de France du Dessert met en lumière le savoir-faire et l'excellence des pâtissiers. Véritable laboratoire d'idées, ce concours encourage la créativité dans le domaine du dessert à l'assiette et révèle les nouveaux talents qui marqueront le monde de la pâtisserie dans les années à venir.

Pour participer, les prétendants au titre de Champion de France du Dessert doivent créer un dessert à l'assiette inédit réalisable en 3 heures, pour 10 personnes. Ce dessert devra respecter le thème de l'année, **l'expression de soi**, défini par Angelo Musa, président du jury.

Champion du Monde de la Pâtisserie 2003 et MOF Pâtissier 2007, Angelo Musa est aujourd'hui chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée à Paris (75).

« L'expression de soi », selon Angelo Musa

« L'expression de soi » doit être le moteur de la créativité et de l'envie de faire évoluer les codes du dessert à l'assiette. Juniors ou professionnels, vous devez puiser en vous les ressources liées à votre histoire, vos rencontres et vos expériences.

Transmettez votre vision et révélez votre singularité. Fondamentale pour s'accomplir, l'expression de soi vous accompagnera toute votre vie. Alors soyez vous-mêmes, et exprimez-vous !



<https://www.youtube.com/watch?v=Vd1fGgcUzms>

Qui peut participer ?

Le Championnat de France du Dessert s'adresse à deux catégories de candidats :

- Les Professionnels : pâtissiers et cuisiniers exerçant en France ou pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- Les Juniors : élèves et apprentis, des lycées et CFA, préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR) ou le BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR).

Règlement 2022, consultable sur la page Facebook

<https://www.facebook.com/championnatdefrancedudessert>

Comment se déroule le Championnat de France du Dessert ?

Lors de son inscription, le candidat doit d'une part présenter sa création, en indiquant plusieurs éléments techniques (nom, visuel, poids, recettes, prix de revient, dressage détaillé) et d'autre part, motiver son choix.

À la clôture des inscriptions, le 7 décembre, un pré-jury évaluera l'ensemble des dossiers proposés et sélectionnera les desserts en fonction de leur faisabilité en restauration, de la mise en valeur des différentes textures (croquant, fondant, moelleux...) et des associations de saveurs.

Les candidats retenus seront répartis sur les 8 finales régionales qui se dérouleront en janvier et février 2022. Ils disposeront alors de 3 heures pour réaliser leur dessert et convaincre le jury. Le meilleur d'entre eux de chaque catégorie représentera sa région lors de la Finale Nationale.

La Finale Nationale aura lieu les 5 et 6 avril 2022, au Lycée Hôtelier de Bonneveine, à Marseille (13). Les finalistes devront alors réaliser 2 desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

En premier lieu, le dessert panier qui combine trois difficultés révélées au début de l'épreuve : une liste d'ingrédients, un thème et une technique imposés par Angelo Musa, président du jury.

Puis, en second lieu, ils réaliseront le dessert de sélection qui leur a permis de gravir les différentes étapes du concours.

Aux termes de ces différentes épreuves, la famille du Championnat de France du Dessert comptera deux nouveaux champions : un Champion de France du Dessert catégorie « Junior » et un Champion de France du Dessert catégorie « Professionnel ».

www.championnatdefrancedudessert.fr



Un évènement **Cultures**
SUCRE

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la 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.

La mise à l'honneur de la pâtisserie et de l'univers du sucré s'inscrit au cœur de ses missions. Cultures Sucre produit des outils d'information et contribue à des événements gourmands à travers lesquels l'association valorise la gastronomie, les usages culinaires du sucre, le savoir-faire des artisans du goût ainsi que le patrimoine sucré et ses spécialités régionales. Elle encourage également le fait-maison en apportant aux consommateurs des astuces et recettes.

Depuis plus de 45 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du dessert qui récompense chaque année des élèves et 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