



50^e édition du Championnat de France du Dessert C'est parti pour la Finale Régionale Nord Île-de-France !

Sous la Présidence régionale du chef cuisinier Christophe DUFOSSÉ, Château de Beaulieu** (Busnes)

Jeudi 8 février 2024, Lycée Marguerite Yourcenar, Beuvry (62)

Depuis 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert, qui est considéré comme le plus grand concours de pâtisserie de restaurant en France. Scruté par toute la profession, le Championnat révèle les talents de demain et donne le ton des nouvelles tendances du dessert de restaurant.

Portés par l'émulation existant autour du concours et conscients de l'exigence des professionnels qui l'encadrent, Juniors et Professionnels doivent déployer des trésors de créativité pour proposer un dessert à la fois original, technique, esthétique et surtout, gourmand, tout en respectant la saisonnalité des produits.

Leur objectif : surprendre et embarquer chacun des jurés dans leur univers, grâce à une création inédite.

La Finale Régionale Nord Île-de-France se déroulera au Lycée Marguerite Yourcenar, Beuvry (62), le jeudi 8 février 2024.

Beuvry, Finale Régionale Nord Île-de-France

Le 8 février, le Lycée Marguerite Yourcenar accueillera les candidats préalablement sélectionnés sur dossier : les 7 juniors, le matin et les 6 professionnels, l'après-midi, pour la Finale Régionale Nord Île-de-France.

Sur place, les candidats auront 3 heures pour réaliser leur dessert à l'assiette pour 10 personnes.

Dans un premier temps, ils devront convaincre les 3 jurés Travail, par leur technique, leur sens de l'organisation, leur hygiène et leurs pratiques écoresponsables en laboratoire. L'esthétique, la gourmandise ainsi que les goûts et les textures du dessert seront évalués par les 6 jurés Dégustation. Au total pas moins de 10 professionnels, présidés par **Christophe DUFOSSÉ, chef cuisinier du Château de Beaulieu** (Busnes)**, désigneront les deux finalistes* (1 junior et 1 professionnel) qui remporteront leur pass pour la Finale Nationale.

*Résultats connus le jour même

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

Programme de la Finale Régionale

Juniors

07h00-08h00 : mise en place des candidats

08h00-11h45 : épreuve en laboratoire

11h00-11h45 : dégustation des desserts

Professionnels

13h00-14h00 : mise en place des candidats

14h00-17h45 : épreuve en laboratoire

17h00-17h45 : dégustation des desserts

18h30-19h30 : Remise des prix

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



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

