



FINALE

Le 10 avril 2025, à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (Paris 17^{ème}), les 6 candidats finalistes s'affronteront sur trois épreuves de dressage.

Une très belle édition, avec de nombreuses candidatures et des designs très travaillés !

Un jury présidé par Johanna Le Pape, pâtissière engagée et championne du Monde des Arts Sucrés

Informations et règlement sur www.lafaiselle.fr



*Faisselle
façon tarte
normande*

Le 10 avril 2025, à l'École de Paris des Métiers de la Table (Paris 17^{ème}), les 6 candidats finalistes s'affronteront sur trois épreuves de dressage.

Une recette, deux dressages

En début de matinée, les candidats devront réaliser la recette qui leur a permis de se qualifier. Nouveauté cette année, les candidats devront proposer 2 dressages de leur recette : un dressage « gastro », sur 3 assiettes et un dressage « bistro » sur 3 autres assiettes.

On entend par « façon bistro », un dressage simple et rapidement réalisable dans un établissement de type brasserie.

Les candidats auront le loisir d'apporter, ou de réaliser sur place, les ingrédients et matériels nécessaires à leurs préparations. Ils auront deux heures pour réaliser ces 2 x 3 assiettes.

Le dressage « gastro » comptera pour 50 % de la note finale.

Le dressage « bistro » comptera pour 25 % de la note finale.

Un panier surprise

Lors d'une troisième épreuve, les candidats devront improviser une création originale, autour d'une faisselle non déstructurée et à partir des ingrédients proposés dans un panier surprise, identique pour tous. Ils auront 1 heure pour concevoir et réaliser 3 assiettes.

Cette dernière épreuve comptera pour 25 % de la note finale.

Les saveurs des régions à l'honneur

Cette année, les participants sont invités à magnifier la faisselle, sa fraîcheur et sa légèreté, dans une composition gourmande qui joue avec les saveurs caractéristiques de la région de leur choix. Des desserts créatifs qui pourront se concevoir autour de pommes normandes, de noix du Périgord, de myrtilles savoyardes... ou encore de la tarte à la vergeoise du Nord, de la tropézienne, du kouign-amann breton ou du pastis gascon...



Une très belle édition, avec de nombreuses candidatures et des designs très travaillés !

Le succès cette seconde édition en quelques chiffres :

- **Une cinquantaine de candidatures**
- **41 écoles hôtelières et CFA, réparties sur tout le territoire**
- **Toutes les régions de France ont inspiré les créations**

La faisselle a été déclinée avec les saveurs sucrées du Nord, de la Bretagne, de la Lorraine, de l'Ardèche, de la Savoie, du Lyonnais, de la Gascogne, de la Provence, de la Corse... et même celles de la région parisienne, des Antilles et de Tahiti !

Un concours qui a tout de suite trouvé sa place !

Le nombre de candidatures, exprime la manière dont les écoles hôtelières se sont montrées réceptives à un concours qui leur était spécifiquement destiné.

Un succès qui dit aussi l'importance du dressage pour le monde de la restauration et le fort potentiel créatif autour la faisselle pour de jeunes professionnels qui découvrent ce produit traditionnel, emblématique de la tradition laitière Française.

Une créativité toujours renouvelée

L'analyse des nombreuses créations reçues, fait apparaitre quelques tendances fortes :

- **La transparence**, avec l'utilisation de tuiles alvéolées, de cristallines de fruits, de voiles transparents, de gels ou de miel liquide...
- **La fraîcheur**, avec la présence de pétales de fruits, de fleurs comestibles, d'herbes fraîches, de jeunes pousses...
- **Le jeu des textures**, en contraste au moelleux de la faisselle, avec des biscuits sablés, de la meringue, des fruits secs torréfiés, du caramel...



*Johanna Le Pape
présidente du jury*

Un jury présidé par Johanna Le Pape, pâtissière engagée et championne du Monde des Arts Sucrés

Un jury de professionnels

Après une première édition réussie, la talentueuse cheffe pâtissière engagée pour une gourmandise saine et esthétique, reste fidèle au « Faisselle Challenge », en acceptant d'en présider la deuxième édition entourée d'un jury constitué de professionnels de la restauration.

Pâtissière et auteure, Championne du Monde des Arts Sucrés 2014, Johanna Le Pape croit en une pâtisserie saine, esthétique et vertueuse. Elle s'attache depuis longtemps à la transmission des savoirs auprès des jeunes.

De belles dotations

Le jury, désignera les trois vainqueurs, notés sur le principe et l'esthétique de dressage, le goût de la composition, la qualité du travail, ainsi que le nom de la recette et son histoire.

Les lauréats se verront remettre des dotations financières : 1er prix 1 500 €, 2^{ème} prix 750 € et 3^{ème} prix 500 €.

Nouveauté : un prix du public

Cette année, à compter de l'annonce des finalistes à partir du 13 mars 2025, un concours de likes sera organisé sur le compte Instagram « Faisselle Challenge » avec six posts mettant en avant les six finalistes sélectionnés et leur réalisation.

Le candidat dont le post remportera le plus de likes en date du 9 Avril à 12h00 se verra remettre un prix du public d'une valeur de 250 € lors de la finale.