



Finale Nationale

Championnat de France du Dessert 2023

Les 4 et 5 avril à Lille (59)

Fidèle à son engagement auprès des pâtisseries pour valoriser le dessert à l'assiette, Cultures Sucre, association représentant la filière betterave-sucre en France, organise pour la 49^e année le Championnat de France du Dessert.

Après des semaines d'entraînement, les 16 prétendants au prestigieux titre de Champion de France du Dessert, issus de 8 finales régionales, se retrouveront les 4 et 5 avril prochains, au Lycée hôtelier International de Lille, pour la Finale Nationale, dernière étape du concours.

Les finalistes 2023

Lors de la Finale Nationale, chaque finaliste (8 juniors et 8 professionnels) représentera sa région de sélection.

Si la catégorie 'Juniors' est composée à la fois d'apprentis en CFA et d'élèves en Lycée Hôtelier, les finalistes 'Professionnels' évoluent, quant à eux, dans des univers différents : restaurant, traiteur, pâtisserie.

En revanche, quelle que soit la catégorie dans laquelle ils concourront, ces 12 hommes et 4 femmes, âgés de 18 à 40 ans, entendent bien booster leur carrière en se défiant devant un jury de professionnels, présidé par Hugues POUGET, Champion de France du Dessert 2003, créateur et chef pâtissier de l'enseigne Hugo & Victor (75).

Finale Nationale - 2 épreuves pour 1 titre

Lors de cette dernière étape, les candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50 de travail intensif au service du goût et de l'équilibre des saveurs et des textures.

En premier lieu, l'épreuve redoutée, le dessert panier, qui combine trois difficultés de taille, dévoilées au début de l'épreuve : un thème, une liste d'ingrédients ainsi qu'une technique, imposés par Hugues POUGET, Président du jury.

En second lieu, vient le dessert de sélection qui leur a permis d'accéder à la finale.

La thématique 2022 :

« L'authenticité »

"L'authenticité, c'est l'âme des recettes. C'est un socle de tradition sur lequel peuvent s'ériger les créations les plus contemporaines, pour porter les valeurs de notre métier avec ses techniques et ses ingrédients. L'authenticité, c'est pour moi une narration qui suit l'histoire d'une recette, l'histoire du produit, au gré des saisons et des époques. Elle autorise la créativité de chacun à partir du moment où l'on reste fidèle à une gourmandise qui met tout le monde d'accord.

La recette est souveraine même quand elle est réinventée et les ingrédients sont d'autant plus nobles quand leur origine est naturelle (sans additif, sans colorant, sans arôme). C'est toute la beauté de la pâtisserie française : conjuguer tradition et audace !"

Président du Jury

Hugues POUGET



0

Programme - Finale Nationale

Juniors - Mardi 4 avril 2023

0

12h30 : Début des épreuves en laboratoire

16h10 – 17h06 : Envoi des desserts paniers

17h20 - 18h16 : Envoi des desserts de sélection

Professionnels - Mercredi 5 avril 2023

Q

07h00 : Début des épreuves en laboratoire

10h40 – 11h36 : Envoi des desserts paniers

11h50 – 12h46 : Envoi des desserts de sélection

18h00 – 19h00 : Remise des prix des catégories "Juniors" et "Professionnels"



Un concours

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.

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 près de 50 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.

0

www.cultures-sucre.com

www.championnatdefrancedudessert.fr



①

Nos partenaires officiels



Q

Sud-Ouest



Florian HERNANDEZ



O Campus du Lac Cail Bordeaux Gironde à Bordeaux (33)

Dessert : **Le Forestier**

À l'image des forêts de son enfance, le dessert autour des cèpes de Florian HERNANDEZ symbolise son amour pour sa région. On y retrouve notamment : une mousse au chocolat cèpes, un glaçage aux cèpes, un crumble cacao et poudre de cèpes, une tuile de cèpes et un caviar de poire, cèpes et vinaigre de pin.

Est



Axel ESNAULT



O CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch -Graffenstaden (67)

Dessert : **Ma "flamm" à moi**

Régressive et authentique, Ma « Flamm » à moi d'Axel ESNAULT revisite la tarte flambée aux pommes et calvados de son enfance, alliant générosité alsacienne et douceur normande. Dans un spectacle incandescent, le fondant de la pomme épouse l'acidité du fromage blanc.

Centre-Est



Redouane BENTELEDJOUNE



O MFR Le Fontanil à Saint-Alban -Leysses (73)

Dessert : **Agrumes épicés**

Redouane BENTELEDJOUNE revisite le dessert de sa grand-mère en agrémentant un pain d'épices à l'orange et au miel de Savoie d'une marmelade de kumquat citron, d'un espuma de poivre de Timut, d'une glace à l'orange sanguine et d'une tuile au miel... Un savant mélange de douceur épicée et d'acidité.

Nord-Île-de-France



Margot MOURA



O INFA La Manoir à Gournay (60)

Dessert **O** : **La naissance de Néroli**

Après la dégustation d'une eau de pomme Granny, La Naissance de Néroli dévoile ses saveurs de Fleur d'oranger dans une bavaroise réhaussée d'un biscuit à l'orange sanguine. Rappelant la fleur d'oranger, le dessert est paré de pétales blancs meringués au chocolat blanc.

Sud-Est



Wendy NONTHAVETH

Purple Campus Marguerittes à Marguerittes (30)



Dessert : **Mon enfance épicée**

Dans ce dessert, Wendy NONTHAVETH a métissé ses deux cultures : sud de la France et Asie. *Mon enfance épicée* se déguste de haut en bas : tuile caladon de Nîmes, sorbet à la pomme et au piment gochugaru sur un biscuit de pain de Gênes et amandes torréfiées, le tout accompagné d'un bouillon fraîcheur aux herbes asiatiques (citronnelle, basilic thaï et coriandre).

Ouest



Alexis TALBOT

IFAC - Campus des Métiers Brest à Guipavas (29)



Dessert : **Voyage**

C'est en souvenir d'une délicieuse tarte aux fruits exotiques dégustée lors d'un voyage sur l'île de La Réunion, qu'Alexis TALBOT a réalisé le *Voyage*. Ce dessert revisité, marie ainsi streuzel, mousse et crémeux à la noix de coco, sorbet et compotée d'ananas et un gel aux fruits de la passion.

Centre-Île-de-France



Coline SOUARD

CEA Médéric à Paris (75)



Dessert : **Le Calisson de mon enfance**

En souvenir d'une des confiseries préférées de son enfance, le calisson, Coline SOUARD rend hommage au Sud-Est de la France. Sorbet citron-basilic, soupe de melon, salade d'agrumes et ganache montée à la fleur d'oranger apportent acidité et gourmandise à ce calisson revisité.

Centre-Ouest



Antoine CHORT

CFA Niort à Niort (79)



Dessert **0** : **Lunéville à travers le temps**

C'est en visionnant l'intervention d'un historien du château de Lunéville sur la genèse du baba dans l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » qu'est née la passion d'Antoine CHORT pour la pâtisserie. En revisitant ce dessert avec des produits anciens comme la très amère tanaïs et le vin de Malaga, il conjugue son amour pour la pâtisserie à sa passion pour l'histoire. Une sauce aux agrumes cultivés dans la région espagnole de Malaga apporte douceur et fraîcheur.

Sud-Ouest



Adrien SALAVERT

Les Belles Perdrix de Troplong Mondot à Saint-Émilion (33)

0

Dessert : Tarte aux noix : bonne "franquette"

Avec ce dessert traditionnel du Périgord, Adrien SALAVERT revisite un souvenir d'enfance. Il apporte à sa tarte aux noix « La Franquette » (AOP) fraîcheur avec la clémentine au naturel et en sorbet, et la douceur avec une crème anglaise foisonnée et assaisonnée à la coriandre.



Est



Jordan GASCO



Le Chambard à Kaysersberg (68)

Dessert : Contraste

Né du souvenir des gâteaux au sarrasin agrémentés de marmelade d'agrumes confectionnés par son frère, *Contraste* conjugue simplicité visuelle et complexité gustative. Accompagnée de kumquats travaillés à la manière d'un citron givré, cette gourmandise au sarrasin révèle le parfum fruité et balsamique de la maniguette.

Centre-Est



Cédric BARRÈRE

Maison Pic à Valence (26)



Dessert : Aqueras Montanhas

Tel une toile en 3D, le dessert de Cédric BARRÈRE invite à une déambulation au cœur des montagnes pyrénéennes, le baba en hommage au chant occitan « Aqueras Montanhas ». Une neige de crème recouvre crémeux et pickles au bourgeon de sapin, shortbread aux pignons de pin et baies préservées.

Nord-Île-de-France



Quentin JOLY-VUILLEMIN

Tantets Maison Culinare à Munich (Allemagne)



Dessert : L'Écllosion

Quentin JOLY-VUILLEMIN revisite un classique de la pâtisserie française, le baba au rhum, avec des saveurs épicées en hommage à la Nouvelle-Orléans, terre de son enfance. Le café y est magnifié, exprimant ses multiples arômes.

Sud-Est



Lyece MAJOR

Le Duende, Hôtel L'imperator à Nîmes (30)



Dessert : L'Engrain

Communément appelé petit épeautre, l'engrain, ancêtre des céréales modernes, est travaillé ici, dans sa globalité et selon diverses techniques : grillé, soufflé, en infusion, en gelée (son de petit épeautre). Délicatement associé au lait de brebis, *L'Engrain* se déguste avec sa glace au petit épeautre et sa gelée de mandarine.

Ouest



Romain POUZADOUX

PECK & CO. à Brest (29)



Dessert : Origin'

Avec *Origin'*, Romain POUZADOUX associe le chocolat aux épices centraméricaines, avec des techniques pâtisseries classiques, dans une tarte au chocolat Caraïbe, originaire de civilisations anciennes, aztèque, maya ou olmèque... Toute l'originalité de sa création réside dans l'utilisation d'un élément de la cuisine salée mexicaine : le mole, sauce à base de cacahuètes, amandes, noix et cacao. Servi ici, sous forme de sorbet, il apporte une salinité, une acidité et des arômes qui réhaussent le chocolat.

Centre-Île-de-France



Sarah BENOÎT

Hôtel George V, Paris (75)



Dessert : Fleur de lin givré au Whisky tourbé, cranberries

Sarah BENOÎT a souhaité rendre hommage à l'univers de la boulangerie dont elle est issue, en offrant à la graine de lin une place de choix dans son dessert. Afin de marier les saveurs corsées du lin torréfié à des parfums fumés, elle accompagne son dessert d'un whisky tourbé bien équilibré, le "Lore" de Laphroaig. La baie de cranberries, en plus d'apporter de la couleur au dessert, harmonise cette association avec ses nuances et son acidité.

Centre-Ouest



Nicolas GLOTIN

La Voile d'Or au Pouliguen (44)



Dessert : Sur le fil de l'iode

Nicolas GLOTIN rend hommage à l'océan avec un dessert autour de la criste marine, algue du littoral de la Côte Atlantique. Ce dessert fruité à base d'agrumes (bergamote, citron, pamplemousse...) et d'herbes est recouvert d'une fleur de lotus en tuile cigarette.