



## **Finale Nationale Championnat de France du Dessert 2022 Les 5 et 6 avril à Marseille (13)**

Fidèle à son engagement auprès des pâtissiers pour valoriser le dessert à l'assiette, Cultures Sucre, association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France, organise pour la 48<sup>e</sup> année le Championnat de France du Dessert .

Après des semaines d'entraînement, les 14 prétendants au prestigieux titre de Champion de France du Dessert, issus de 7 finales régionales, se retrouveront les 5 et 6 avril prochains, au Lycée Bonneveine à Marseille, pour la Finale Nationale, dernière étape du concours.

### **Les finalistes 2022**

Lors de la Finale Nationale, chaque finalistes (7 juniors et 7 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 7 hommes et 7 femmes, âgés de 19 à 34 ans, entendent bien booster leur carrière en se défiant devant un jury de professionnels, présidé par Angelo MUSA, Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (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 Angelo MUSA, Président du jury.

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

### **Président du Jury : Angelo MUSA**

Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75)

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur

Champion du Monde de la Pâtisserie

### **La thématique 2022 :**

#### **« L'expression de soi »**

*"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 !"*



## Un concours



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](http://www.cultures-sucre.com)

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



## Nos partenaires officiels



## Finalistes "Juniors"



**Valentin NÉAU**

MFR Saint Michel-Mont-Mercure, à Sevremont (85)

**Centre-Ouest**

*Les 7 vertus autour de la mer*



**Noé RACAPÉ**

CFA Chambre des métiers du Morbihan, à Vannes (56)

**Ouest**

*Le Kaol-remon*



**Agathe BONHOMME**

Lycée hôtelier de Chamalières (63)

**Sud-Est**

*Douceurs Intemporelles*



**Elsa MOLTON**

CFA Médéric, Paris (75)

**Centre-Île-de-France**

*Mon Bouddh'agrum*



**Maud LAURENCIN**

Cifa Jean Lameloise à Mercurey (71)

**Centre-Est**

*Mariage inattendu tout en fraîcheur végétale*



**Chloé CHARLE**

CFA Trajectoire à Guyancourt (78)

**Nord-Île-de-France**

*Une rencontre surprenante*





## Flavien KOWSKY

Lycée professionnel Gustave Eiffel  
à Reims (51)

**Est**

*Gofio*



## Finalistes "Professionnels"



## Aurélie MOYEN

Hôtel du Palais à Biarritz (64)

**Centre-Ouest**

*Escales vers mon littoral*



## Julien HERMAN

William Sarazin Traiteur  
Le Mans (72)

**Ouest**

*Cavage*



## Quentin BERNARD

Boulangerie Pâtisserie Lyse,  
Cabrières d'Avignon (84)

**Sud-Est**

*Mes premiers pas en Provence*



## Chié EGAMI

Colorova, Paris (75)

**Centre-Île-de-France**

*Souvenir nostalgique : clémentine  
et Hojicha*







## **Julien LEVENEUR**

Iloha Seaview Hotel à Saint-Leu,  
La Réunion (974)

**Centre-Est**

*Mes racines*



## **Anthony CHENOZ**

Granite à Paris (75)

**Nord-Île-de-France**

*Anne Ma-riz*



## **Louise BEGRAND**

Le Parc à Besançon (25)

**Est**

*Le curry vert*

