



**Jeudi 16 février 2023**  
**Le lycée René Auffray à Clichy-La-Garenne**  
**accueille la Finale Régionale Centre-Île-de-France**  
**du Championnat de France du Dessert 2023**  
**Sous la Présidence régionale du Chef Yann COUVREUR**

Depuis près de 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui est considéré comme le plus grand concours de pâtisserie de restaurant de France. Le concours ne révèle pas seulement les futurs talents, il est un laboratoire de créativité incroyable où naissent les tendances. Le Championnat fait avancer la profession et donne une longueur d'avance à la pâtisserie de restaurant française.

La finale régionale Centre-Île-de-France de cette 49<sup>e</sup> édition se déroulera jeudi 16 février, au lycée René Auffray à Clichy-La-Garenne.

**Clichy-la-Garenne, finale régionale Centre-Île-de-France**

Jeudi 16 février, le lycée René Auffray à Clichy-La-Garenne accueillera la finale régionale Centre-Île-de-France 2023.

7 candidats juniors et 7 candidats professionnels vont s'affronter pour tenter de gagner leurs places de finaliste.

Pour les départager, ils devront convaincre un jury composé de 10 professionnels présidé par le chef Yann COUVREUR. 3 jurys noteront le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évalueront le visuel et le goût des desserts.

**Un concours national en région**

Le Championnat de France du Dessert s'adresse à deux familles de compétiteurs :

- la catégorie « Juniors » est destinée aux élèves et aux apprentis en formation de Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR) et en BTS Management Hôtellerie Restauration (MHR) 2<sup>e</sup> année.
- la catégorie « Professionnels » est réservée aux pâtissiers et aux cuisiniers travaillant en France et aux français exerçant à l'Etranger.

Pour participer, les candidats doivent inventer un dessert à l'assiette pour 10 personnes à réaliser en 3 heures. Ce dessert doit être inédit et répondre à la thématique « L'authenticité » choisie par le Président des jurys de l'édition 2023, le chef pâtissier Hugues Pouget, créateur des pâtisseries Hugo & Victor, Champion de France du Dessert 2003.

Les candidats sélectionnés sur dossier sont alors répartis dans 8 centres. À chaque Finale régionale, le meilleur de chaque catégorie accède à la Finale Nationale qui a lieu en avril 2023 à Lille.

---

« *Le Championnat de France du Dessert contribue au rayonnement de la pâtisserie française, en France et à l'étranger notamment pour l'exercice particulier du dessert à l'assiette* ».

**Hugues Pouget**

---

**Champion de France du Dessert : le graal !**

Titre de plus en plus convoité, devenir Champion de France du Dessert donne un coup d'accélérateur à sa carrière, que l'on soit professionnel ou junior. Les lauréats sont désormais reconnus par leurs pairs mais aussi par les passionnés de pâtisserie, qui voit en eux les étoiles montantes de la profession.

---

« *Le titre de Champion de France du Dessert est la clé qu'il manquait à mon trousseau pour propulser mon savoir-faire au-devant de la scène nationale. C'est une grande famille de la pâtisserie à laquelle je suis fier d'appartenir* ».

**Julien Leveneur**  
**Champion de France du Dessert Professionnel 2022**

---

## Programme de la finale régionale

### Juniors

07h00-08h00 : mise en place des candidats  
08h00-11h45 : épreuve en laboratoire  
11h00-11h45 : dégustation des desserts

18h30-19h30 : Remise des prix

### Professionnels

13h00-14h00 : mise en place des candidats  
14h00-17h45 : épreuve en laboratoire  
17h00-17h45 : dégustation des desserts

18h30-19h30 : Remise des prix

### Prochaine étape

**La Finale Nationale : les 4 et 5 avril 2023  
au Lycée Hôtelier International de Lille (LHIL)**

[www.championnatdefrance du dessert.fr](http://www.championnatdefrance du dessert.fr)



Un concours organisé par

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.

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

### Nos partenaires officiels

