



Catégorie « Juniors »

Coline SOUARD

CFA Médéric
à Paris (75)

Catégorie « Professionnels »

Nicolas INNOCENTI

Restaurant Ochre
à Rueil Malmaison (92)

remportent la Finale Régionale Centre-Île-de-France du Championnat de France du Dessert 2023

Jeudi 16 février, le Lycée René Auffray à Clichy-La-Garenne a accueilli la Finale Régionale Centre-Île-de-France du Championnat de France du Dessert 2023. 7 candidats juniors et 7 candidats professionnels se sont affrontés autour du dessert à l'assiette. Leur objectif : remporter leur passeport pour la Finale Nationale.

Pour les départager, ils devaient convaincre un jury composé de 10 professionnels présidé par le chef **Yann COUVREUR**, Pâtisserie Yann Couvreur (*Paris, 75*). 3 jurys notaient le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évaluaient la présentation et le goût des desserts.

Et c'est **Coline SOUARD** (Catégorie Juniors) et **Nicolas INNOCENTI** (Catégorie Professionnels) qui se sont distingués. Ils représenteront la région Centre-Île-de-France à la Finale Nationale les 4 et 5 avril prochains au Lycée Hôtelier International de Lille (59).



Catégorie Juniors

Coline SOUARD

CFA 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.



Catégorie Professionnels

Nicolas INNOCENTI

Restaurant Ochre
à Rueil Malmaison (92)

Dessert : *L'aveline Martinet*

Hymne à la noisette, *l'Aveline Martinet*, dessert végétalien, s'inscrit dans l'ère du temps avec sa démarche éco responsable. Sous sa pâte soufflée à l'huile de noisette Martinet, se dévoilent une mousse de noisette torréfiée, un sorbet à la coque de noisette, un praliné à la noisette fermentée et de croquantes noisettes fraîches.

En route pour la Finale Nationale

À partir de maintenant, les deux finalistes vont reprendre l'entraînement afin de se préparer pour la Finale Nationale :

En 4 h 50, ils devront réaliser :

- le dessert de sélection pour 10 personnes qui leur a permis de remporter cette finale régionale,
- un dessert panier pour 10 personnes qui combine trois critères imposés par le Président des jurys 2023 Hugues Pouget : un thème, une liste d'ingrédients et une technique.

www.championnatdefranceudessert.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

Nos partenaires officiels

