



Catégorie « Juniors »

Margot MOURA

INFA La Manoïr
à Gouvieux (60)

Catégorie « Professionnels »

Quentin JOLY-VUILLEMIN

Tantris Maison Culinaire
à Munich (Allemagne)

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

Judi 26 janvier, le CMA de Valenciennes a accueilli la Finale Régionale Nord-Île-de-France du Championnat de France du Dessert 2023. 7 candidats juniors et 6 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 **Camille DELCROIX**, Bacôve (*Saint-Omer, 62*). 3 jurys notaient le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évaluaient la présentation et le goût des desserts.

Et c'est **Margot MOURA** (Catégorie Juniors) et **Quentin JOLY-VUILLEMIN** (Catégorie Professionnels) qui se sont distingués. Ils représenteront la région Nord-Île-de-France à la Finale Nationale les 4 et 5 avril prochains au Lycée Hôtelier International de Lille (59).



Catégorie Juniors

Margot MOURA

INFA La Manoïr
à Gouvieux (60)

Dessert : La naissance de Nérolî

Après la dégustation d'une eau de pomme Granny, *La Naissance de Nérolî* 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.



Catégorie Professionnels

Quentin JOLY-VUILLEMIN

Tantris Maison Culinaire
à Munich (Allemagne)

Dessert : L'éclosion

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.

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

