CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

Catégorie « Juniors »
Florian HERNANDEZ
Campus du Lac CCI Bordeaux Gironde
à Bordeaux (33)

Catégorie « Professionnels »
Adrien SALAVERT
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot
à Saint-Émilion (33)

remportent la Finale Régionale Sud-Ouest du Championnat de France du Dessert 2023

Jeudi 5 janvier dernier, le lycée hôtelier Biarritz Atlantique a accueilli la première Finale Régionale du Championnat de France du Dessert 2023. 5 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 **Sébastien PERBOST**. 3 jurys notaient le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évaluaient la présentation et le goût des desserts.

Et c'est **Florian HERNANDEZ** (Catégorie Juniors) et **Adrien SALAVERT** (Catégorie Professionnels) qui se sont distingués. Ils représenteront la région Sud-Ouest à la Finale Nationale les 4 et 5 avril prochains au Lycée Hôtelier International de Lille (59).

Catégorie Juniors
Florian HERNANDEZ
Campus du Lac CCI Bordeaux Gironde (33)

Dessert : *Le Forestier*

Á 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
- Un caviar de poire, cèpes et vinaigre de pin.

Catégorie Professionnels
Adrien SALAVERT
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot
à Saint-Émilion (33)

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) fraicheur avec la clémentine au naturel et en sorbet, et la douceur avec une crème anglaise foisonnée et assaisonnée à la coriandre.

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.championnatdefrancedudessert.fr

Un concours organisé par Cultures SUCRE – NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE

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

Elle & Vire Professionnel – LAFONT – Valrhona Sélection – Les Vergers Boiron