



« Le challenge sera de composer un dessert à la fois délicieux et très visuel, tout en conservant la faisselle dans son plus bel appareil ! »

JOHANNA LE PAPE, CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRES 2014, PRESIDENTE DE LA DEUXIEME EDITION DU FAISSELLE CHALLENGE.

Après une première édition réussie, la talentueuse cheffe pâtissière engagée pour une gourmandise saine et esthétique, reste fidèle au « Faisselle Challenge », en acceptant de présider la deuxième édition du « Faisselle Challenge », le concours de dressage assiette, destiné aux étudiants des écoles hôtelières, sur le thème « Saveurs de nos régions ».

Informations, règlement et inscriptions sur www.lafaisselle.fr

Dépôt des inscriptions avant le 17 février 2025

Finale nationale à Paris, le jeudi 10 avril 2025



*Faisselle
façon tarte
normande*

LE PREMIER CONCOURS DE DRESSAGE A L'ASSIETTE RESERVE AUX ETUDIANTS DES ECOLES HOTELIERES

Le dressage est un savoir-faire fondamental pour les métiers de la restauration, C'est d'ailleurs une compétence qui fait explicitement partie des référentiels pédagogiques, notamment pour les pâtissiers, avec la volonté de développer leur sens esthétique et artistique.

« Le dressage, c'est de la minutie, de la finesse... Il faut avoir une vraie sensibilité personnelle. Dans notre métier, c'est primordial. On donne déjà l'appétence avec le visuel. Et si le goût est à la hauteur du visuel, on a tout compris dans le dessert de restauration ! Pour moi, ce concours est très intéressant. Il permet aux étudiants d'approcher autre chose... »

David FILLAT, Chef pâtissier formateur à l'Institut Lyfe. Coach de la lauréate du concours 2024.

Thème 2025 : « Saveurs de nos régions »

Après le succès de la première édition qui, avait vu la participation de candidats de 45 écoles différentes, le « Challenge Faisselle », revient avec un nouveau thème. Cette année, les participants sont invités à magnifier la faisselle, sa fraîcheur et sa légèreté, dans une composition gourmande qui joue avec les saveurs caractéristiques de la région de leur choix. Des desserts créatifs qui pourront se concevoir autour de pommes normandes, de noix du Périgord, de myrtilles savoyardes... ou encore de la tarte à la vergeoise du Nord, de la tropézienne, du kouign-amann breton ou du pastis gascon...

Une faisselle entière

La composition doit présenter une faisselle, accompagnée d'ingrédients harmonieusement dressés. A noter la nécessité de réaliser un dressage en conservant la faisselle entière, non déstructurée, en prenant en compte sa forme, sa couleur blanche et sa texture spécifique.

Une recette, deux dressages

Nouveauté cette année ! La composition originale, se déclinera en deux façons : une assiette gastronomique et une assiette bistro. Une même recette pour deux publics ! L'occasion pour les candidats de montrer qu'ils savent s'adapter aux différents styles de restauration.

Une finale parisienne le 10 avril 2025

Après sélection sur dossiers, une finale nationale réunira à Paris, les 6 étudiants finalistes et leur coach. Un jury de professionnels, désignera les vainqueurs. Les lauréats se verront remettre des dotations financières : 1^{er} prix 1 500 €, 2^{ème} prix 750 € et 3^{ème} prix 500 €.

Auquel s'ajoutera le prix Coup de Cœur du Public, pour un montant de 250 € via le compte Instagram « Faisselle Challenge ».

Un défraiement de participation (pour un montant maximum de 100 €, sur justificatifs) est prévu pour les 30 candidats les mieux classés.



Une Cheffe pâtissière engagée

JOHANNA LE PAPE, PRESIDENTE POUR LA SECONDE FOIS

Johanna Le Pape croit en une pâtisserie saine, esthétique et vertueuse. Amatrice de faisselle, elle est sensible à l'esthétique des compositions sucrées et à la transmission des savoirs auprès des jeunes. Proche de l'esprit de ce challenge, c'est avec enthousiasme, qu'elle a accepté la présidence de cette nouvelle édition.

Passionnée de sport en compétition, Johanna se destinait à devenir professeur d'EPS.

Lors d'un voyage en Australie, elle se découvre une nouvelle passion : la pâtisserie ! Comprenant que cet art gourmand est un passeport pour voyager à l'international, elle prend la décision de passer un CAP de pâtisserie.

Après l'obtention de son diplôme et un perfectionnement à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, elle fait ses premiers pas dans l'univers de la gastronomie à Paris, d'abord à l'hôtel Lutetia puis au Meurice au sein de l'équipe de Cédric Grolet et Maxime Frédéric. Une expérience dédiée à la pâtisserie d'exception, où se conjuguent créativité et rigueur technique.

Championne du Monde des Arts Sucrés

En 2014, elle remporte le Championnat du Monde des Arts Sucrés. Ce succès marque un tournant décisif dans sa jeune carrière et, avec le désir de transmettre sa passion, elle prend le poste de cheffe formatrice à l'école Alain Ducasse.

Son amour pour le sport et la santé, l'amène à repenser la pâtisserie contemporaine en alliant bien-être et gourmandise. Elle devient alors consultante, parcourt le monde pour former et mettre en avant une pâtisserie française, saine et engagée, au sein des écoles internationales.

En septembre 2023, elle signe « Révolution Pâtisserie », le premier livre de pâtisserie saine.

En 2024, dix ans après son titre international, elle préside la première édition du concours « Faisselle Challenge ». Dans le courant de l'année, elle part vivre à Los Angeles (USA) pour convertir de nouveaux palais, à sa vision de la pâtisserie.

En 2025, convaincue par l'intérêt du challenge, la qualité des créations réalisées et l'importance de la transmission aux jeunes générations, elle accepte de présider la seconde édition et de rentrer en France, quelques jours, pour l'occasion !



*Authenticité et
créativité dans un
même panier !*

INSPIRATION FAISSELLE

Emblématique produit laitier français, la faisselle trouve son origine dans le Berry, la Bresse et le Lyonnais. Un ancrage régional, en phase avec la thématique « Saveurs de nos régions » de cette édition, qui invite les participants à marier le meilleur des terroirs de France.

Produit authentique, la faisselle est un fromage frais présentée dans son panier d'égouttage (nommé « faisselle »). Pour être consommée et mise en valeur, la faisselle suppose de réaliser, au moment du service, un dressage esthétique, coloré et personnalisé. C'est cette tradition de la restauration française qui a inspiré la création du « Faisselle Challenge ».

Une offre dessert en phase avec les attentes consommateurs

Selon une étude récente (CHD Experts 2022), 1 français sur 3 renonce souvent à prendre un dessert au restaurant, face à des propositions trop lourdes ou trop sucrées. La faisselle, offre l'opportunité de répondre à la demande des clients de la restauration : parfois consommée salée, sa forme, sa texture ferme et fondante, comme son goût légèrement acidulé, invitent naturellement à la réalisation de desserts frais et légers.

Trois producteurs de faisselles partenaires du challenge

La laiterie Rians est une entreprise familiale fondée en 1901 dans le village de Rians, au cœur du Berry. Très attachée à transmission des gestes et savoir-faire traditionnels, elle fabrique des fromages d'exception, des chèvres culinaires, et bien sûr sa fameuse faisselle.

La Bressane, entreprise régionale ancrée dans son territoire bressan depuis 1939, est une véritable ambassadrice culturelle de sa région. Elle fabrique ses produits laitiers à partir de lait de Bresse uniquement, préparés avec soin par une équipe attachée aux gestes d'antan.

Royans Frais est né en 1960. La laiterie s'est spécialisée au fil du temps dans les produits ultra frais et propose une gamme de faisselles, de fromage frais de campagne.