



## **Championnat de France du Dessert 2022**

**Cultures Sucre confirme son engagement en faveur d'une pâtisserie d'excellence et responsable.**

*La finale nationale du 48e Championnat de France du Dessert s'est déroulée les 5 et 6 avril 2022 à Marseille, sous la présidence d'Angelo Musa, « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Pâtissier, Champion du monde de la Pâtisserie en 2003 et Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée (Paris).*

*Fondée et organisée par Cultures Sucre, cette compétition de haut niveau porte les valeurs d'excellence professionnelle et de responsabilité que les agriculteurs et industriels de la filière betterave-sucre française souhaitent valoriser à travers elle.*

### **Encourager le sourcing local**

Créé en 1974 par **Cultures Sucre** en partenariat avec l'**Éducation nationale**, le Championnat de France du Dessert a pour but de valoriser le **dessert de restaurant**, servi à l'assiette. Chaque année, il consacre les meilleurs pâtissiers et fait émerger les jeunes talents à travers une compétition exigeante et reconnue dans l'univers de la gastronomie.

Parce que la notion d'excellence ne se limite pas à la technicité et à la créativité, Cultures Sucre encourage depuis plusieurs années le développement des **pratiques éco-responsables**. Ainsi, les candidats du Championnat de France du Dessert sont incités à mettre en œuvre des démarches concrètes qui sont prises en compte dans leur évaluation : **lutte contre le gaspillage**, valorisation des **productions agricoles locales** et nationales, utilisation de **circuits courts**, respect de la **saisonnalité**, utilisation de **contenants durables** et recyclables...

Les lauréats de l'édition 2022 en offrent un exemple. Champion de France du Dessert dans la **catégorie Professionnel**, le chef pâtissier de l'Iloha Seaview Hotel de l'île de La Réunion, Julien Leveneur, a élaboré son dessert intitulé « Mes racines » à partir de ressources emblématiques de son île natale : vanille givrée, chou palmiste de Saint-Philippe, sucre de canne, lait de coco, fécule locale « arrow root ». De son côté, Elsa Molton, apprentie au CFA Médéric de Paris et lauréate de la **catégorie Junior**, a valorisé l'olive noire de Nyons, des agrumes du sud de la France, le sucre de betterave et le lait ribot traditionnel.

### **L'engagement et les valeurs de toute une filière agroalimentaire**

Au-delà de l'écoresponsabilité, le Championnat de France du Dessert illustre l'engagement de la **filière betterave-sucre** française sur des valeurs à la fois symboliques et contributives.

**Patrimoine.** La pâtisserie française est un pilier du rayonnement de la **gastronomie** française, un emblème des savoir-faire nationaux. Le sucre, ingrédient central de la pâtisserie, est une ressource « made in France », issue d'une **filière agro-industrielle leader en Europe** qui contribue à la souveraineté de la France.

De plus, Cultures Sucre associe d'autres **filères économiques** à la dynamique créée autour du Championnat de France du Dessert, grâce aux partenariats noués avec des **marques françaises** de référence : **produits laitiers** Elle&Vire Professionnel, **chocolat** Valrhona, préparations de **fruits** Les Vergers Boiron, **vêtements** professionnels Lafont.

**Transmission.** Le Championnat de France du Dessert joue un rôle dans la formation aux **métiers** de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration où il contribue aux parcours d'excellence en pâtisserie. Pour les candidats « Juniors », une participation à la finale et, encore plus, un titre de Champion de France du Dessert constituent un **tremplin vers l'emploi**, souvent dans des établissements prestigieux ou à l'international.

**Plaisir et équilibre.** La pâtisserie est avant tout une **source de plaisir** qui réunit des communautés sociales et familiales autour du **partage**, de la convivialité et du bien-être. « *La pâtisserie d'aujourd'hui est aussi une pâtisserie consciente des enjeux alimentaires et nutritionnels, avec notamment un **usage équilibré des ingrédients**,* ajoute Philippe Reiser, directeur général de Cultures Sucre. *Cette tendance est en parfaite cohérence avec les valeurs et positions de la filière betterave-sucre française.* »

### Le Championnat de France du Dessert en chiffres

**1974** : Année de création (48<sup>e</sup> édition en 2022)

**4 209 candidats** juniors et professionnels engagés sur les épreuves

**106 Champions de France du Dessert** couronnés

#### Des présidents de jury prestigieux

Christophe Adam, Philippe Etchebest, Pierre Hermé, Philippe Mille, Thierry Marx..



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association loi 1901 du secteur betterave-sucre en France dont la 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 de sucre, sans excès ni privation.

Cultures Sucre déploie son action dans trois domaines : l'information sur la filière, la valorisation de la gastronomie et des plaisirs sucrés, la connaissance des liens entre sucres, alimentation et santé.

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