



Finale Nationale Championnat de France du Dessert 2022 Les 5 et 6 avril à Marseille (13)

Fidèle à son engagement auprès des pâtisseries pour valoriser le dessert à l'assiette, Cultures Sucre, association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France, organise pour la 48^e année, le Championnat de France du Dessert.

Mardi 22 février dernier, s'est achevée la dernière finale régionale du prestigieux concours. Une fois de plus, les prétendants au titre de Champion de France du Dessert, ont fait preuve de créativité et de précision pour atteindre la dernière marche qui les conduit à la Finale Nationale.

Les finalistes 2022

Lors de la Finale Nationale, qui se tiendra les 5 et 6 avril prochains au lycée Bonneveine à Marseille (13), les 14 finalistes (7 juniors et 7 professionnels) représenteront chacun leur région de sélection. Si les finalistes "Juniors" sont composés à la fois d'apprentis en CFA et d'élèves en Lycée Hôtelier, les finalistes "Professionnels" évoluent quant à eux, dans des univers différents : restaurant, traiteur, pâtisserie.

Qu'ils soient "Juniors" ou "Professionnels", ces 7 hommes et 7 femmes, âgés de 19 à 34 ans, entendent bien booster leur carrière professionnelle en se défiant devant un jury de professionnels, présidé par Angelo MUSA, Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75).

Finale Nationale - 2 épreuves pour 1 titre

Lors de la finale nationale, les candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

En premier lieu, l'épreuve redoutée, le dessert panier qui combine trois difficultés de taille : un thème, une liste d'ingrédients ainsi qu'une technique imposés par Angelo MUSA, Président du jury. Le tout, dévoilé au début de l'épreuve.

En second lieu vient le dessert de sélection, qui leur a permis d'accéder à la finale.

Président du Jury : Angelo MUSA

Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75)

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur

Champion du Monde de la Pâtisserie

La thématique 2022 :

« L'expression de soi »

"L'expression de soi » doit être le moteur de la créativité et de l'envie de faire évoluer les codes du dessert à l'assiette. Juniors ou professionnels, vous devez puiser en vous les ressources liées à votre histoire, vos rencontres et vos expériences.

Transmettez votre vision et révélez votre singularité. Fondamentale pour s'accomplir, l'expression de soi vous accompagnera toute votre vie. Alors soyez vous-mêmes, et exprimez-vous !"



Un concours



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle 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, 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 plus de 45 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

www.championnatdefrancedudessert.fr



Nos partenaires officiels



Finalistes "Juniors"



Valentin NÉAU

MFR Saint Michel-Mont-Mercure, à Sevremont (85)

Centre-Ouest

Les 7 vertus autour de la mer



Noé RACAPÉ

CFA Chambre des métiers du Morbihan, à Vannes (56)

Ouest

Le Kaol-remonl



Agathe BONHOMME

Lycée hôtelier de Chamalières (63)

Sud-Est

Douceurs Intemporelles



Elsa MOLTON

CFA Médéric, Paris (75)

Centre-Île-de-France

Mon Bouddh'agrumes



Maud LAURENCIN

Cifa Jean Lameloise à Mercurey (71)

Centre-Est

Mariage inattendu tout en fraîcheur végétale



Chloé CHARLE

CFA Trajectoire à Guyancourt (78)

Nord-Île-de-France

Une rencontre surprenante





Flavien KOWSKY

Lycée professionnel Gustave Eiffel
à Reims (51)

Est

Gofio



Finalistes "Professionnels"



Aurélie MOYEN

Hôtel du Palais à Biarritz (64)

Centre-Ouest

Escales vers mon littoral



Julien HERMAN

William Sarazin Traiteur
Le Mans (72)

Ouest

Cavage



Quentin BERNARD

Boulangerie Pâtisserie Lyse,
Cabrières d'Avignon (84)

Sud-Est

Mes premiers pas en Provence

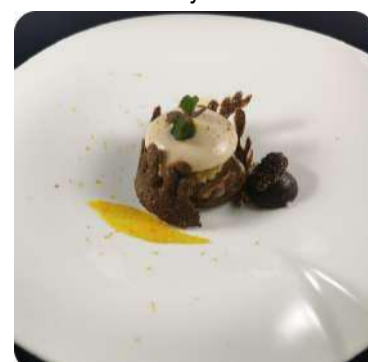


Chié EGAMI

Colorova, Paris (75)

Centre-Île-de-France

*Souvenir nostalgique : clémentine
et Hojicha*





Julien LEVENEUR

Iloha Seaview Hotel à Saint-Leu,
La Réunion (974)

Centre-Est

Mes racines



Anthony CHENOZ

Granite à Paris (75)

Nord-Île-de-France

Anne Ma-riz



Louise BEGRAND

Le Parc à Besançon (25)

Est

Le curry vert

