



## Championnat de France du Dessert 2022

**5 candidats juniors et 5 candidats professionnels sélectionnés pour la finale régionale Nord-Ile-de-France Sous la présidence de Mickaël Bartocetti  
Chef Pâtissier au Georges V**

Le jeudi 17 février – CFA Médéric à Paris

Le CFA Médéric, à Paris, accueillera le jeudi 17 février **la finale régionale Nord-Ile-de-France** de la 48<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Dessert.

**5 candidats juniors** (en formation) et **5 candidats professionnels** tenteront de gagner leur passeport pour la finale nationale en réalisant un dessert à l'assiette original sous les yeux d'un jury d'experts.

Les noms des **deux nouveaux finalistes** (1 junior et 1 professionnel) seront dévoilés à l'issue de la journée.

C'est dans un contexte difficile que les pâtissiers de restaurant participent au Championnat de France du Dessert 2022. Entre incertitude, surcharge de travail et sous-effectif, les candidats retenus ont su proposer des créations originales et gourmandes à la hauteur du concours et respectant la thématique d'Angelo Musa, Champion du Monde de la Pâtisserie 2003 et MOF Pâtissier 2007 et Président du Jury national 2022 : « L'expression de soi ».

### Une journée intense en perspective

Présélectionnés sur dossier parmi 80 candidats, les 5 candidats juniors et 5 candidats professionnels n'auront que 3 heures pour produire, à l'identique, 10 assiettes de leur création originale.

Aux côtés du Président du jury régional, 3 jurys Travail et 6 jurys Dégustation évalueront les candidats.

La note Travail portera sur l'organisation du candidat, l'hygiène, la gestion des matières premières et la maîtrise des techniques.

Le jury Dégustation évaluera, quant à lui, à la fois l'esthétique, la présentation et la gourmandise du dessert, et, bien sûr, l'équilibre de ses goûts et l'accord de ses textures.

Les deux catégories de candidats s'affronteront successivement au cours de la journée.

La matinée sera consacrée à la catégorie Juniors : élèves et apprentis de lycées hôteliers et de CFA préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR) ou en BTS Management en Hôtellerie-Restauration option B, 2<sup>e</sup> année.

L'après-midi, ce sera au tour des Professionnels : pâtissiers et cuisiniers professionnels exerçant en France ou pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.

### Programme de la finale régionale

#### Juniors

07h00-08h00 : mise en place des candidats  
08h00-11h45 : épreuve en laboratoire  
11h00-11h45 : dégustation des desserts

#### Professionnels

13h00-14h00 : mise en place des candidats  
14h00-17h45 : épreuve en laboratoire  
17h00-17h45 : dégustation des desserts

**18h30-19h30 : Remise des prix**

**Prochaine étape**  
**La Finale Nationale : les 5 et 6 avril 2022**  
**au Lycée Hôtelier de Bonneveine, à Marseille (13)**

[www.championnatdefrancegedessert.fr](http://www.championnatdefrancegedessert.fr)



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

## Nos partenaires officiels

