



Octobre 2021

Catégorie Juniors

Catégorie Professionnels

Simon Lefebvre Pierre-Jean Quinonero

Lycée des métiers Vauban - Auxerre

Restaurant Le Burgundy - Paris

sont sacrés Champions de France du Dessert 2021

Ce mercredi 6 octobre, au Lycée Georges Baptiste de Canteleu (76), Simon Lefebvre et Pierre-Jean Quinonero ont remporté la 47ème édition du Championnat de France du Dessert, organisé par Cultures Sucre. C'est grâce à leur créativité et une détermination sans faille qu'ils ont su séduire le jury et décrocher le titre tant convoité de Champion de France du Dessert.

Durant deux jours, un jury de professionnels présidé par Philippe Mille, chef cuisinier au *Domaine Des Crayères* à Reims (51), a vu s'affronter successivement les candidats Juniors et Professionnels autour de la réalisation de deux desserts à l'assiette.

Les lauréats 2021

Objectif atteint pour Simon Lefebvre et Pierre-Jean Quinonero. Les deux lauréats, ainsi reconnus par leurs pairs, intègrent la famille du Championnat aux côtés de pâtissiers de renom tels que Yoann Normand, *Domaine Des Crayères* ou encore Jeremy Del Val, *Dalloyau*...

Avec ce titre, Simon Lefebvre et Pierre-Jean Quinonero donnent *une nouvelle impulsion à leur carrière.*



Simon Lefebvre

Lycée des métiers Vauban à Auxerre

Champion de France du Dessert 2021

Catégorie Juniors

Dessert : Origine



Pierre-Jean Quinonero

Restaurant Le Burgundy - Paris

Champion de France du Dessert 2021

Catégorie Professionnels

Dessert : Fraîcheur pomme du Montois, coco et pointe cumin

Palmarès 2021

Catégorie Juniors

Yannis Aube Vadot - Dessert d'argent

CFA Médéric, Paris

Camille Pont - Dessert de bronze

Purple Campus, Marguerittes

Catégorie Professionnels

Samuel Boateng - Dessert d'argent

Restaurant *La Cabro d'Or*, Les Baux-de-Provence

Héloïse Château - Dessert de bronze

Restaurant *Racines*, Bordeaux

Un millésime placé sous le signe de l'écoresponsabilité

Fil rouge retenu par Philippe Mille, l'écoresponsabilité a marqué toute la compétition. Les candidats devaient prendre en considération la provenance, la traçabilité et la saisonnalité de leurs ingrédients, tout en évitant le gaspillage.

Au terme de plusieurs mois d'entraînement et de perfectionnement, les 8 finalistes Juniors et 8 finalistes Professionnels, avaient pour mission de réaliser deux desserts à l'assiette, pour 10 personnes, en 4 h 50.

Le dessert « panier », épreuve la plus redoutée, combinait 3 difficultés: un thème, une liste d'ingrédients et une technique imposés par Philippe Mille, président du Jury. Pour les surmonter, les candidats devaient faire preuve de réactivité et d'imagination sans oublier l'essentiel : le goût. La deuxième étape consistait à reproduire, à l'identique, leur dessert de sélection, une création originale réalisée lors de la finale régionale.

Catégorie Juniors

Technique imposée :

Ganache de chocolat au ratafia

Thème imposé : *Dessert du Cochelet*

« À la fin des vendanges, on se retrouve pour le cochelet un repas plein de convivialité. Le dessert « panier » devait transmettre ces notions de joie et de partage.

Philippe Mille

Catégorie Professionnels

Technique imposée :

Pâte sablée au sarrasin

Thème imposé : *3 mignardises*

"Une épreuve très difficile et intense qui doit laisser transparaître tout le travail du pâtissier en une bouchée avec :

- 1 base de raisins et Champagne
- 1 base de sablé de sarrasin et de praliné
- 1 base de potiron et safran"

Et si, ce n'était pas les seuls vainqueurs ?

Philippe Mille

Durant les deux jours de compétition, les candidats au titre de Champion de France du Dessert n'étaient pas les seuls à s'affairer dans les laboratoires. Les élèves du Lycée Georges Baptiste, accueillant le concours, participaient également à l'événement en qualité d'élèves de salle et de commis.

Afin de les récompenser, un prix a été remis aux meilleurs d'entre eux.

Prix de la salle



A m b r e G o n i n

Prix du Commis



G u i l l a u m e B l e a s

www.championnatdefranceedudessert.fr

Un évènement

Cultures **SUCRE**

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 47 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

Les partenaires officiels

