

Julien Levener

Iloha Seaview Hotel (La Réunion, 974)
Champion de France du Dessert 2022
Catégorie Professionnels

Elsa Molton

CFA Médéric (Paris, 75)
Championne de France du Dessert 2022
catégorie Juniors

Lauréats du 48^e Championnat de France du Dessert



Ce mercredi 6 avril, au Lycée Hôtelier Bonneveine de Marseille (13), Julien LEVENEUR et Elsa MOLTON ont remporté la 48^e édition du Championnat de France du Dessert, un concours organisé par Cultures Sucre.

Avec une thématique comme "l'expression de soi", choisie cette année par le Président du Jury Angelo Musa, Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75), les candidats se sont livrés et ont dévoilé une bribe de leur vie - un instant, une personne, un sentiment particulièrement marquant.

Souvenir d'enfance, belles rencontres, terre natale, voyage emblématique... ont été les sources d'inspiration des candidats pour faire de leur dessert une création à leur image. Citron de Menton, yuzu, sésame noir, main de Bouddha ou encore Gofio sont ainsi venus agrémenter les différents desserts présentés au jury.

Catégorie Professionnels

Dessert d'argent



Quentin Bernard
Mes premiers pas en Provence

Boulangerie-Pâtisserie
Lyse (84)

Dessert de bronze



Anthony Chenoz
Anne Mariz
Granite (75)

Catégorie Juniors

Dessert d'argent



Maud Laurencin
Mariage inattendu tout en fraîcheur végétale
CIFA Jean Lameloise (71)

Dessert de bronze



Noé Racapé
Le Noé-Ramon
CFA Chambre des Métiers du Morbihan (56)



Les finalistes au titre de Champion de France du Dessert ont exactement 4 h 50 pour réaliser deux desserts pour 10 personnes : le dessert "panier" et leur dessert de sélection régionale.

Si ce dernier est parfaitement maîtrisé par les candidats, le dessert "panier" est la figure de style la plus redoutée. Ce n'est qu'en début d'épreuve que les finalistes prennent connaissance des ingrédients, du thème et de la technique, imposés par le Président du Jury, Angelo Musa. Après seulement 20 minutes de réflexion, direction les laboratoires de pâtisserie pour l'élaboration des deux desserts !

Imagination aiguisée, précision des gestes, gestion du commis... chaque tâche doit être réalisée avec une maîtrise parfaite du temps pour sortir des desserts à la fois gourmands et esthétiques, qui sont alors, évalués par un jury dégustation de professionnels pâtissiers.

Catégorie Juniors

Technique imposée : Pâte à choux

Thème imposé : Chaud-froid

Catégorie Professionnels

Technique imposée : Pâte levée

Thème imposé : Esprit Bistrot

Le mot du Président

Je suis très fier d'avoir présidé le jury de ce prestigieux concours de pâtisserie de restaurant. Les candidats, leur histoire et leurs réalisations m'ont particulièrement touché, tout au long de la compétition, car ils y ont partagé des moments de vie très personnels.

Ce fut une édition exceptionnelle avec des candidats de très haut niveau notamment chez les professionnels où les résultats furent extrêmement serrés. Bravo ! Et, vive la pâtisserie !

Président du Jury : Angelo MUSA

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur
Champion du Monde de la Pâtisserie
Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75)



Pour eux aussi, ce championnat sera inoubliable

Si ces deux journées de compétition resteront gravés dans leurs souvenirs, les candidats ne seront pas les seuls à repenser avec émotion à cette finale. Les élèves du Lycée Hôtelier Bonneveine, qui accueillait le concours, ont activement pris part à l'événement. Certains pour l'accueil et la préparation des lieux ; d'autres pendant les épreuves, en qualité d'élèves de salle et de commis. Tirés au sort en début de journée, les commis ont ainsi accompagné au pied levé les candidats dans la réalisation de leurs recettes.

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



Prix de la salle

Yohan Delobel



Prix du Commis

Marie Alves

www.championnatdefrancedudessert.fr



Un évènement



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

