

## Finale Nationale Championnat de France du Dessert Les 5 et 6 octobre à Canteleu (76)

Judi 29 juin 2021, s'est achevé la dernière finale régionale du 47<sup>e</sup> Championnat de France du Dessert. 16 finalistes (Juniors et Professionnels) sont en course pour la Finale Nationale. Pour la première fois, il y aura une équité quasi parfaite entre le nombre de femmes et d'hommes finalistes toutes catégories confondues (7 femmes et 9 hommes).

Si cette année fut particulière pour le monde de la gastronomie, elle a aussi permis de faire émerger de nouveaux talents qui ont eu l'audace de se présenter au Championnat de France du Dessert.

### Les finalistes 2021

Lors de la Finale Nationale qui aura lieu les 5 et 6 octobre prochains au Lycée Georges Baptiste de Canteleu (76), chaque région sera représentée par un candidat « Juniors » et un candidat « Professionnels ». Si la parité des finalistes a été atteint naturellement (7 femmes et 9 hommes), la catégorie « Professionnels » sera davantage féminine avec 5 femmes sur les 8 finalistes.

### Finalistes Juniors

#### Sud-Ouest



**Céline LUCHILO**

Lycée professionnel Haute-Vue  
à Morlaas (64)

#### *Terrexture*



#### Centre-Ouest



**Alexandre SOHM**

Lycée hôtelier  
de La Rochelle (17)

#### *Inspiré du tourteau fromager*



## Centre Ile-de-France



**Yannis AUBE VADOT**

CFA Médéric  
à Paris (75)

## *Adour Emoi*



## Nord Ile-de-France



**Ryan LESTRILLART**

INFA  
à Gouvieux (60)

## *Souvenir de mon enfance*



## Est



**Pierre-Bernard BALLEGEER**

CFA Baudimont  
à Arras (62)

## *Betterave, houblon et chicorée*



## Sud-Est



**Camille PONT**

Purple Campus  
à Marguerittes (30)

## *Des cioux, aux cimes, à la terre*



## Centre-Est



**Simon LEFEBVRE**

Lycée des métiers Vauban  
à Auxerre (89)

## Origines



## Ouest



**Francisco AGOSTINHO**

Lycée Albert Bayet  
à Tours (37)

## Douceur de pomme vanillée chemin de basilic



## Finalistes Professionnels

## Sud-Ouest



**Aurélia DIAMBOU**

Restaurant Chartron  
à Saint-Donat-sur-l'Herbasse (26)

## Déclinaison d'agrumes



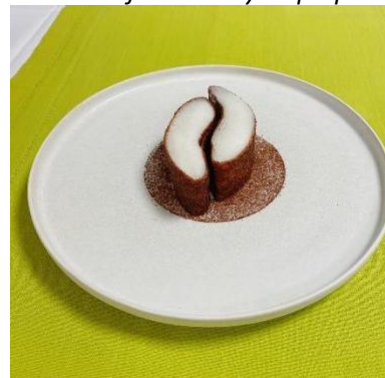
## Centre-Ouest



**Héloïse CHATEAU**

Restaurant Racines  
à Bordeaux (33)

## Le réconfort de l'Ayutepeque



## Centre Ile-de-France



**Pierre-Jean QUINONERO**

Restaurant Le Burgundy  
à Paris (75)

*Fraîcheur pomme du Montois,  
coco et pointe cumin*



## Nord Ile-de-France



**Nicolas ROBIN**

Pâtisserie Benoît Lagache  
à Lambersart (59)

*L'air du temps*



## Est



**Jade FRANCESCHINO**

Restaurant La Boca  
à Augny (57)

*Fusions*



## Sud-Est



**Samuel BOATENG**

Restaurant La Cabro d'or  
aux Baux-de-Provence (13)

*De la ruche à l'agrumes*



## Centre-Est



**Mathilda FOURÉ**

Restaurant Troisgros  
à Ouches (42)

*Suspendu sur un nuage*



## Ouest



**Léa VAUTIER**

Restaurant Iodé  
à Vannes (56)

*Bercée d'embruns*



## 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**, combine trois difficultés de taille : un thème imposé une liste d'ingrédients mais aussi une technique imposée par **Philippe Mille, 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.

## L'écoresponsabilité selon Philippe Mille

Philippe Mille a toujours été proche des pâtisseries. Trois de ses pâtisseries sont allés en Finale du Championnat, et deux d'entre eux sont devenus Champions de France du Dessert : Arthur Fèvre, en 2011, et Yoann Normand, en 2019.

Cette année, c'est en qualité de président du jury qu'il participera à la 47<sup>e</sup> édition du Championnat. Pour sa présidence, il a souhaité mettre l'écoresponsabilité au cœur des créations des candidats. Pour lui, être écoresponsable, c'est avant tout respecter les produits et leurs producteurs en les accompagnant sur le chemin de la qualité, tout en utilisant la quantité adéquate pour limiter le gaspillage.

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

## Partenaires officiels

