

## FINALE RÉGIONALE SUD-EST : C'EST PARTI !

**Sous la présidence régionale du Champion du Monde de  
Pâtisserie**

**Jérôme DE OLIVEIRA, *Inspirations\*\*\** (Nice, 06)**

**MARDI 25 FÉVRIER 2025**

**LYCÉE AUGUSTE ESCOFFIER, CAGNES-SUR-MER (06)**

La 51<sup>e</sup> édition du Championnat de France du Dessert clôture sa session de huit épreuves organisées cette année, au Lycée Auguste Escoffier, de Cagnes-sur-Mer avec la Finale Régionale Sud-Est.

Depuis plus de 50 ans, ce concours orchestré par Cultures Sucre est un tremplin reconnu pour les talents de la pâtisserie française, célébrant la créativité et la technicité. Bien plus qu'une simple compétition, il accompagne les jeunes talents et les professionnels vers des carrières d'exception et révèle les tendances du dessert de restaurant.

### Finale Régionale Sud-Est, au Lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-Mer

Pour l'organisation de cette Finale Régionale, l'équipe du Championnat de France du Dessert a travaillé en étroite collaboration avec celle du Lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-Mer, mobilisant à la fois enseignants et apprentis. Grâce à cette coopération, les candidats bénéficient d'un cadre de travail optimal permettant à chacun de donner le meilleur de lui-même dans une ambiance propice à l'excellence.

Lors de cette journée de compétition, chaque candidat dispose de 3 heures pour créer un dessert à l'assiette original, pour 10 personnes. Le matin, les 7 candidats juniors entrent en scène, suivis, l'après-midi, des 5 candidats professionnels. Toutes les créations sont soigneusement évaluées par un jury de dix experts, présidé par Jérôme DE OLIVEIRA, *Inspirations\*\*\** (Nice). Les trois jurés Travail notent la maîtrise de l'organisation et des techniques, tant dans l'élaboration que dans le dressage, et l'envoi des desserts.

Les six jurés Dégustation s'attachent quant à eux à évaluer en quoi le dessert proposé est beau, bon et gourmand.



### Jérôme DE OLIVEIRA, Président du jury régional Sud-Est

Pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009  
*Inspirations\*\*\** (Nice, 06)

## 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

### Finale Nationale

les 2 et 3 avril 2025,  
au Lycée des Métiers  
Louis Guilloux, à Rennes

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



### UN CONCOURS



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association loi 1901 représentant les planteurs de betteraves et les sucriers français. Sa 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.

Depuis 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des apprenants et des 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

