



**CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT**
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

Dossier de presse

2024

Sommaire

50e édition du Championnat de France du Dessert	3
Le Championnat en chiffres	4
Chaque année, deux nouveaux Champions	5
Claire Heitzler, Présidente du jury	6
Une sélection en 3 étapes	7
Des présidents de jury prestigieux	10
Une ambiance bienveillante et conviviale	11
Palmarès 2023	12
Ils ont participé au Championnat de France du Dessert	13
Le Championnat de France du Dessert, révélateur de talents	14
Le Championnat de France du Dessert, la puissance d'un réseau	15
Un concours Cultures Sucre	16



50^e édition Championnat de France du Dessert

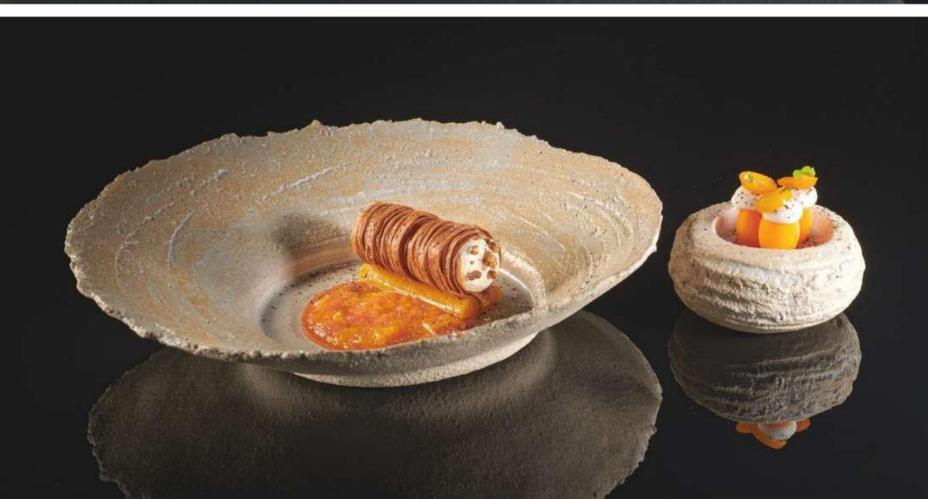
Depuis 1974, **Cultures Sucre**, association interprofessionnelle de la filière betterave-sucre, organise tous les ans le Championnat de France du Dessert. Ce concours soutenu par le ministère de l'Éducation nationale et les professionnelles de la restauration et de la pâtisserie, valorise la pratique du dessert à l'assiette en restauration.

Fidèle à son engagement de toujours auprès des pâtissiers, pour valoriser le savoir-faire et l'excellence à la française, Cultures Sucre offre aux pâtissiers professionnels et en formation l'occasion de se défier autour d'un projet créatif qui saura les inspirer et les porter dans leur vie professionnelle à venir.

Ainsi, comme chaque année, des candidats venus de toute la France ou des français exerçant à l'étranger sauront conjuguer leur imagination et leur savoir-faire pour gravir les étapes menant au prestigieux titre de Champion de France du Dessert.

Bien plus qu'un simple concours, le Championnat de France du Dessert est un véritable laboratoire d'idées, de créations et d'échanges. Scruté par la profession, cet événement incontournable est un révélateur de talents.

Devenir Champion de France du Dessert, c'est obtenir la reconnaissance des plus grands noms de la pâtisserie et bénéficier d'un rayonnement national et international.



Le Championnat en chiffres

**50^e
édition**

**4400
candidats**

**3650
jurés**

**4600
desserts créés**

**108
Champions de France
du Dessert
dont**

**14
Championnes**

**3
double Champions**

4

Chaque année, **deux nouveaux Champions**

Principal concours à valoriser **le dessert de restaurant**, le Championnat de France du Dessert s'adresse à deux catégories de candidats :

- Les **Professionnels** : âgés de plus de 18 ans, pâtissiers et cuisiniers de toutes les nationalités exerçant en France ou pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- Les **Juniors** : âgés de 25 ans maximum, élèves et apprentis de lycées hôteliers et de CFA préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR), le BTS Management en Hôtellerie–Restauration (MHR) option B, 2^e année ou le^e Bachelor Arts Culinaires.

Ainsi, chaque année, la famille des Champions de France du Dessert s'agrandit de deux nouveaux membres : un Junior et un Professionnel.



De gauche à droite

Cédric BARRÈRE

Champion de France du Dessert 2023,
catégorie Professionnels

Hugues POUGET

Président du jury 2023

Margot MOURA

Championne de France du Dessert 2023,
catégorie Juniors

Claire Heitzler,

**Claire Heitzler & Producteurs
Levallois (92)**

Présidente du jury



Formée par les plus grands chefs pâtisseries de France, Claire Heitzler multiplie ses expériences en France au restaurant Troisgros, puis chez Georges Blanc. En 2004, elle ouvre le restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo au Japon où elle restera trois ans avant d'aller à l'hôtel Park Hyatt Dubaï en 2007. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée chef pâtissière du restaurant Lasserre à Paris. Précurseur, elle est la première à lancer la Séquence sucrée, un menu sucré autour des légumes et des fruits. Puis en 2016, elle prend le poste de directrice de la création de la Maison Ladurée avant de créer en 2018 sa société de conseil et de formation en pâtisserie afin de partager son expertise et sa créativité. En 2021, elle ouvre sa boutique en ligne Claire Heitzler & Producteurs à Levallois où elle peut enfin proposer sa pâtisserie en accord avec ses valeurs.

Ses valeurs

" Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin » tel est mon crédo. Et mon envie est de faire évoluer notre métier de pâtissier vers une pâtisserie engagée plus responsable et plus vertueuse. En acceptant la présidence du Championnat de France du Dessert 2024, je voudrais que les candidats créent leur dessert de sélection en accord avec mes valeurs : favoriser la proximité dans la mesure du possible en complément des partenaires du concours, respecter la saisonnalité du dessert en fonction de la date des régionales, avoir une démarche globale respectueuse de l'environnement, bannir certains additifs qui viennent dénaturer les préparations, soit pour résumer, réaliser un dessert qui ait du sens tant au niveau de son histoire que de sa réalisation. Pour aller jusqu'au bout de la démarche, j'ai d'ailleurs souhaité que le jury dégustation note l'adéquation entre mes valeurs et le dessert proposé. "

Une sélection

en 3 étapes



Le dossier de candidature

Pour participer au Championnat, les concurrents doivent présenter une création de dessert à l'assiette originale et inédite pour 10 personnes, réalisable en restauration, en 3 heures et respectant la saisonnalité.

Le dossier de présentation doit comporter les éléments suivants : nom du dessert, photo, ingrédients, techniques utilisées, poids net et prix de revient. Le candidat doit également raconter l'histoire de son dessert.

Un pré-jury évalue chaque dossier sur sa faisabilité, la mise en valeur des différentes textures (croquant, fondant, moelleux...), les températures (chaud, froid, ambiant), ainsi que sur sa capacité de reproduction.

Les finales régionales

du 11 janvier au 22 février 2024

Après la sélection de leur dossier, les candidats sont affectés à l'une des 8 finales régionales organisées dans un lycée ou CFA à travers la France. Au maximum, 8 candidats dans chaque catégorie participeront à chacune des finales régionales.



Programme d'une 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

Le jury se compose d'1 Président de jury régional, 3 jurés Travail et 6 jurés Dégustation. A chaque finale régionale, le meilleur candidat Junior et Professionnel obtiennent leur ticket pour la Finale Nationale.

Calendrier des *finale*s régionales

jeudi 11 janvier - Finale régionale Sud-Est

Purple Campus Marguerittes, *Nîmes* - 30

Mercredi 17 janvier - Finale régionale Ouest

École Ferrandi - Campus de Rennes - 35

Jeudi 25 janvier - Finale régionale Centre-Ouest

Campus des Métiers de Niort - 79

Mardi 30 janvier - Finale régionale Centre-Île-de-France

EPMT, *Paris* - 75

Jeudi 1er février - Finale régionale Sud-Ouest

Lycée de l'Occitanie, *Toulouse* - 31

Jeudi 8 février - Finale régionale Nord-Île-de-France

Lycée Marguerite Yourcenar, *Beuvry* - 62

Jeudi 15 février - Finale régionale Centre-Est

Lycée François Rabelais, *Dardilly* - 69

Jeudi 22 février - Finales régionale Est

Lycée Alain Fournier, *Verdun* - 55



La finale nationale

les 3 et 4 avril 2024

Lors de la finale nationale qui se déroulera au Lycée Polyvalent Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer (66) les finalistes devront réaliser 2 desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

En premier lieu, l'épreuve redoutée, **le dessert panier**, combine 4 difficultés de taille : un thème, une liste d'ingrédients, une technique et un ou plusieurs contenants imposés par Claire Heitzler, Présidente 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.

Déroulé de l'épreuve

20 min : découverte du panier avec le président

4h30 : laboratoire de pâtisserie

- après **3 h 20** : envoi des 10 assiettes du dessert panier
- puis, après **1 h 10** : envoi des 10 assiettes du dessert de sélection.

Un système de notation transparent

Sur le même modèle que les finales régionales, deux jurys évaluent les performances des candidats.

Le **jury Travail**, composé de 5 membres, évalue l'organisation générale des candidats, l'hygiène et la propreté, les pratiques écoresponsables, la maîtrise des techniques ainsi que la gestion du commis. La note compte pour **23 % de la note finale**.

Le jury Dégustation évalue à la fois l'esthétique, la gourmandise ainsi que les goûts et les textures du dessert. La note compte pour **77 % de la note finale** dont près de **50 % pour le goût**.

Le Président des jurys intervient dans la notation des candidats pour attribuer les bonus / malus.

Un bonus/malus panier peut être accordé aux candidats dont le dessert panier est en accord avec le thème et la technique imposée la mieux intégrée.

Un bonus thématique peut être accordé aux candidats qui ont respecté la thématique de : "l'authenticité".

Il existe d'autres malus :

malus temps, malus conformité dossier, malus conformité assiette et malus poids .



Des Présidents de jury *prestigieux*

A noter

Afin de garantir l'intégrité du
Championnat de France du Dessert,
la composition du jury est tenue
secrète jusqu'au jour J.



Président 2024

Claire Heitzler
*Claire Heitzler & Producteurs
Levallois*



Président 2023

Hugues Pouget
*Les Pâtisseries Hugo & Victor,
Paris, Tokyo, Séoul*



Président 2022

Angelo Musa
Plaza Athénée, Paris



Président 2021

Philippe Mille
Domaine Les Crayères, Reims



Président 2020

Christophe Adam
L'éclair de Génie, Paris



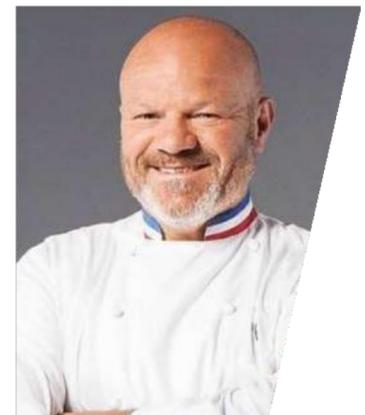
Président 2019

Pierre Hermé
Maison Pierre Hermé, Paris



Président 2018

Emmanuel Renaut
Flocon de Sel, Megève



Président 2017

Philippe Etchebest
Le Quatrième Mur, Bordeaux



Candidats, jury, partenaires et équipe organisatrice
du Championnat de France du Dessert 2023

Une ambiance **bienveillante et conviviale**

Si la sélection pour devenir Champion de France du Dessert est exigeante, il n'en reste pas moins que les organisateurs du concours mettent tout en œuvre pour en faire une rencontre conviviale. Consciente du stress que peut générer la participation à un concours de cette envergure, toute l'équipe agit pour que les candidats puissent concourir dans les meilleures conditions.

Ici, une règle d'or : l'organisation s'occupe de tout. Le candidat ne doit gérer que son épreuve. Cette bienveillance reconnue et appréciée des concurrents, se reflète ainsi sur l'ambiance générale du concours, dont elle fait une véritable aventure humaine.

Palmarès 2023

Cédric Barrère

Maison Pic, Valence (26)

CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2023 CATÉGORIE PROFESSIONNELS

« Fier de l'apparence de mon dessert, je voulais que le goût soit à la hauteur. Grâce à mes différentes rencontres avec les producteurs pyrénéens et le soutien de toute l'équipe de la Maison Pic, mon dessert a évolué et a su séduire le jury du Championnat. Après des heures et des heures d'entraînement, ce titre est un vrai soulagement et prouve que le travail paye. »

Dessert : Aqueras Montanhas

Tel une toile en 3D, le dessert de Cédric BARRÈRE invite à une déambulation au cœur des montagnes pyrénéennes, le baba en hommage au chant occitan « Aqueras Montanhas ». Une neige de crème recouvre crémeux et pickles au bourgeon de sapin, shortbread aux pignons de pin et baies préservées.



Margot Moura

INFA Le Manoir, Gouvieux (60)

CHAMPIONNE DE FRANCE DU DESSERT 2023 CATÉGORIE JUNIORS

« Participer au Championnat de France du Dessert, c'était un moyen de prendre confiance en moi. Et cette victoire me permettra de continuer à évoluer et de gagner en assurance »

Dessert : La naissance de Neroli

Après la dégustation d'une eau de pomme Granny, La Naissance de Néroli dévoile ses saveurs de Fleur d'oranger dans une bavaroise réhaussée d'un biscuit à l'orange sanguine. Rappelant la fleur d'oranger, le dessert est paré de pétales blancs meringués au chocolat blanc.



Il ont participé au Championnat de France du Dessert



Régis Marcon



Philippe Etchebest

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ces cinq dernières années
9 candidats
au
Championnat de France du
Dessert
ont été sacrés
Passion dessert
par le Guide MICHELIN



François Daubinet



Philippe Gobet



Franck Putelat



Thierry Bamas



Sébastien Serveau



Audrey Gellet



Yann Brys



Adrien Cachot

et tant d'autres ...

Le Championnat de France du Dessert

révélateur de talents

Palmarès

Catégorie Professionnels

2022

2021

2020

2019

2018



Julien Leveneur



Pierre-Jean Quinero
Grand Hôtel du Cap Ferrat
Saint-Jean-Cap-Ferrat



Morgane Raimbaud
Alliance
Paris



Yoann Normand
Domaine Les Crayères
Reims



François Josse
Restaurant Rouge
Nîmes

Et aussi ...

Damien Gendron, Potel et Chablot (75), **Jeremy Del Val**, Dalloyau (75), **Remi Touja**, Pâtisserie Rémi Touja (11), **Noémie Honiat**, Jacques a dit (12), **Florent Margailan**, Grand Hôtel Saint-Jean Cap-Ferrat (06), **Mathieu Mandard**, Les Artizans (75), **Hugues Pouget**, Pâtisserie Hugo & Victor (75), **Sébastien Brocard**, Pâtisserie Brocard (01), **Nicolas Boussin**, Maison de l'excellence Savencia (78) ...

Palmarès

Catégorie Juniors

2022

2021

2020

2019

2018



Elsa Molton
George V
Paris



Simon Lefevre
Le Relais Bernard Loiseau
Saulieu



Zachary Lebel
Maison Pic
Valence



Marie-Diana Bourdil
Four Seasons
Megève



Gaël Reigner
Marsan
Paris

Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau

9 ambassadeurs

Véritable relais entre les candidats et les organisateurs, ils partagent conseils, retour d'expérience et peuvent coacher les candidats jusqu'au jour J.

1 Club des Champions

Les anciens lauréats du concours participent à de nombreux salons professionnels : Sirha Lyon, Sirha Européen...

Une forte communauté

sur les réseaux sociaux



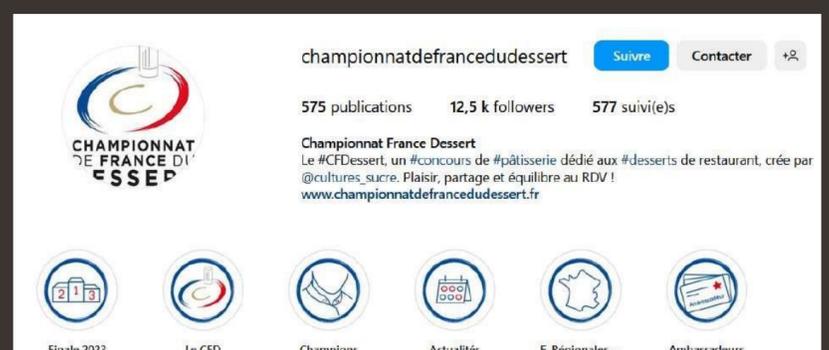
34 000 abonnés

avec des contenus plébiscités :

- actualités du concours
- petites annonces
- actualités des champions ...



12 500 abonnés



Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau

La tournée des Champions

Tout au long de l'année, les deux Champions de France du dessert font de nombreuses représentations à travers la France :

- Vente et démonstration dans les boutiques *Fou de Pâtisserie* à Paris
- Démonstration sur le *salon du Chocolat*
- Participation à des événements professionnels tels que : *Sirha Lyon* ou encore *Sirha Européen*
- Invitation à des festivals comme les *Gourmand'Eze, Toques et Cîmes* à Megève ou *Les étoiles de Mougins*

1 Club des Champions

Les 100 anciens lauréats du concours forment le Club des Champions. Ambassadeurs naturels du Championnat de France du Dessert, reconnaissables à leur veste, à l'instar des MOF, ils :

- réalisent des démonstrations sur des salons professionnels (Sirha Lyon, Sirha Européen...) ou grand public (Salon du Chocolat...),
- participent à de nombreux événements prestigieux,
- partagent sur les évolutions de la pâtisserie,
- perpétuent les relations avec les partenaires,
- diffusent leur recherches et leur offres d'emploi.



Un concours 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 près de 50 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*



Les fournisseurs



Cultures
SUCRE

ab3c