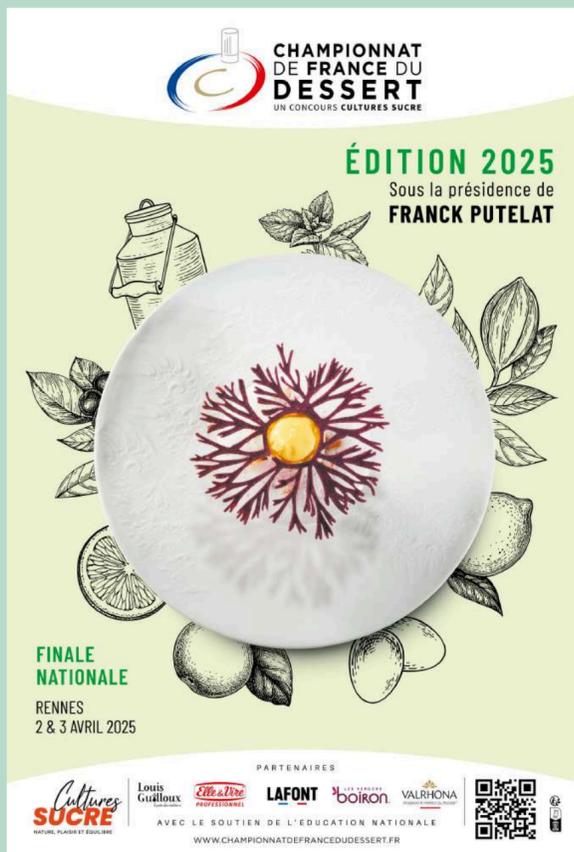




**CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT**
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

Dossier de presse
2025



Sommaire

51e édition du Championnat de France du Dessert	3
Le Championnat en chiffres	4
Chaque année, deux nouveaux Champions	5
Franck Putelat, Président du jury	6
Une sélection en 3 étapes	7
Des présidents de jury prestigieux	10
Une ambiance bienveillante et conviviale	11
Palmarès 2024	12
Ils ont été candidats 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	17



51^e édition

Championnat de France du Dessert

Depuis 50 ans, Cultures Sucre, association interprofessionnelle de la filière betterave-sucre française, orchestre le Championnat de France du Dessert, une compétition prestigieuse qui a vu naître une véritable famille de grands pâtissiers. Soutenu par le ministère de l'Éducation nationale et les acteurs de la restauration et de la pâtisserie, cet événement incontournable célèbre **l'art du dessert à l'assiette en restauration**.

Au fil des décennies, ce concours s'est affirmé comme un tremplin majeur pour les talents de la pâtisserie, offrant à la fois aux professionnels et aux apprenants l'opportunité de démontrer leur créativité et leur savoir-faire. Cultures Sucre, fidèle à sa mission de valoriser **l'excellence française**, accompagne les pâtissiers dans cette aventure unique qui les propulse vers de nouvelles perspectives professionnelles.

Année après année, des candidats venus de toute la France, et même de l'étranger, se confrontent à ce défi d'envergure, alliant technicité et imagination, pour rejoindre les rangs des Champions de France du Dessert. Plus qu'un concours, cet événement est un véritable **incubateur de talents**, scruté avec attention par l'ensemble de la profession.

Accéder au titre de Champion de France du Dessert, c'est bien plus qu'une distinction : c'est un passeport vers une carrière d'exception, avec la reconnaissance des plus grands noms du métier et un rayonnement aussi bien national qu'international.

*Le Championnat
en chiffres*
(depuis 1974)

**51^e
édition**

**4525
candidats**

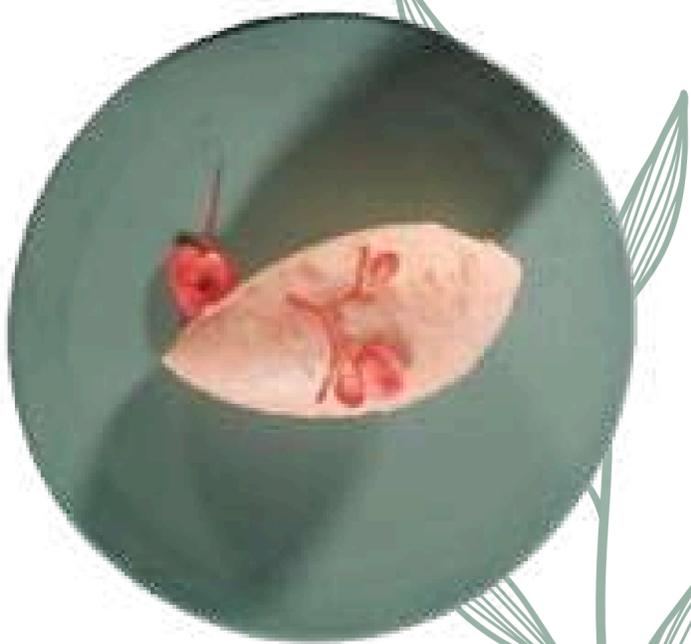
**3733
jurés**

**4725
desserts créés**

**110
Champions de France
du Dessert
dont**

**15
Championnes**

**3
doubles Champions**



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 le certificat de spécialisation « Cuisinier en desserts de restaurant », le BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) 1ère et 2ème année ou le Bachelor Arts Culinaires 1ère et 2ème année.

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



Marion WICKAERT
Championne de France du Dessert 2024
catégorie Juniors

Claire HEITZLER
Présidente du jury 2024

Alexandre LEGRAS
Champion de France du Dessert 2024,
catégorie Professionnels



Franck PUTELAT

La Table de Franck Putelat - Hôtel Le Parc
Carcassonne (11)

Président du jury

Son parcours

Doublement étoilé Michelin, Bocuse d'Argent, Meilleur Ouvrier de France... Le palmarès de Franck Putelat fait partie des plus beaux CV de la gastronomie française.

Le chef d'origine jurassienne s'installe en 2006 à son compte - La Table de Franck Putelat - à Carcassonne. L'occasion de revenir sur son parcours et sur l'univers gourmand qu'il a bâti dans la cité médiévale.

Il rêvait de devenir champion de ski de fond. Les hasards de sa vie l'ont mené sur la piste aux étoiles de la gastronomie. Travailleur acharné, cuisinier sans concession, Franck Putelat peaufine depuis 15 ans sa signature en cuisine, son « classique fiction », rencontre entre la tradition et ses inventions, entre la terre de son enfance et sa Méditerranée d'adoption.

Ses valeurs

“ Bocuse d'Argent 2003 et MOF Cuisine 2019, les concours ont toujours représenté pour moi un moyen de se challenger et d'aller au bout de ses limites. Finaliste du Championnat en 1994 et coach de plusieurs candidats dont un champion, c'est avec honneur que j'ai accepté la présidence du Championnat de France du Dessert 2025. Dans mon établissement, la Table de Franck Putelat à Carcassonne, j'ai à cœur de mettre en valeur les produits en respectant bien sûr la saisonnalité et mon identité culinaire « entre classique et fiction ». Cette année, j'attends de vous que vous me présentiez votre vision du dessert à l'assiette sans thématique imposée. Alors étonnez moi ! ”

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 dessert présenté sur sa faisabilité, la mise en valeur des différentes textures (croquant, fondant, moelleux...), les températures (chaud, froid, ambiant), ainsi que sur son potentiel à être reproduit.

Les finales régionales du 9 janvier au 25 février 2025

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 leur finale régionale.

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'un Président de jury régional, trois jurés Travail et six jurés Dégustation. A chaque finale régionale, les meilleurs candidats Junior et Professionnel obtiennent leur ticket pour la Finale Nationale.

Calendrier des *finale*s régionales



Jeudi 9 janvier - Finale régionale Sud-Ouest
Purple Campus Béziers - 34

Jeudi 16 janvier - Finale régionale Est
Lycée Maryse Bastié, Hayange - 57

Mardi 21 janvier - Finale régionale Centre-Est
Lycée Les Petites Bruyères, Saint-Chamond - 42

Jeudi 30 janvier - Finale régionale Nord
Lycée Jules Le Cesne, Le Havre - 76

Jeudi 6 février - Finale régionale Ouest
Ifac - Sup'Ifac Campus des Métiers, Brest - 29

Jeudi 13 février - Finale régionale Centre
Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin en Yvelines,
Guyancourt - 78

Jeudi 20 février - Finale régionale Centre-Ouest
Lycée Hôtelier La Rochelle - 17

Mardi 25 février - Finale régionale Sud-Est
Lycée Auguste Escoffier, Cagnes-sur-Mer - 06



La finale nationale

les 2 et 3 avril 2025

Lors de la finale nationale, qui se déroulera au Lycée des métiers Louis Guilloux à Rennes (35), les finalistes devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

Tout d'abord, l'épreuve tant redoutée du **dessert panier** impose quatre défis majeurs : un thème, une liste d'ingrédients, une technique et, enfin un ou plusieurs contenants, tous définis par Franck Putelat, Président du jury. Ces éléments ne sont dévoilés qu'au début de l'épreuve, ajoutant à la pression.

Ensuite, vient le **dessert de sélection**, celui qui leur a permis de se qualifier pour la grande finale.

Pour mener à bien ces épreuves, les candidats sont assistés d'un commis, tiré au sort parmi les élèves du lycée d'accueil.

Déroulé de l'épreuve

20 min : découverte du panier avec le président

4 h 30 : 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, la gestion des envois et le management du commis. La note compte pour **1/3 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 de ce jury représente les **2/3 de la note finale** dont près de la moitié est consacrée **au goût**.

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

Un bonus/malus panier de 15 points maximum peut être accordé pour récompenser ou pénaliser les candidats dont le dessert panier est en phase ou non avec le thème et la technique imposés.

Il existe d'autres malus : temps, conformité dossier, conformité assiette et poids.



Des Présidents de jury *prestigieux*



À noter

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



Président 2025

Franck Putelat

*La Table de Franck Putelat,
Carcassonne*



Présidente 2024

Claire Heitzler

*Claire Heitzler & Producteur,
Levallois*



Président 2023

Hugues Pouget

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



Président 2022

Angelo Musa

Plaza Athénée, Paris



Président 2021

Philippe Mille

Arbane, 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



Candidats, jury, partenaires et équipe organisatrice
du Championnat de France du Dessert 2024



Une ambiance *bienveillante et conviviale*

Bien que la sélection pour devenir Champion de France du Dessert soit rigoureuse, les organisateurs s'efforcent de créer une atmosphère chaleureuse et conviviale. Conscients du stress que peut susciter un concours de cette envergure, ils mettent tout en place pour que chaque candidat puisse concourir dans des conditions optimales.

Ici, une seule règle : l'organisation prend tout en charge. Les participants n'ont qu'à se concentrer sur leur épreuve, libérés des contraintes logistiques. Cette bienveillance, unanimement saluée par les candidats transforme la compétition en une véritable aventure humaine. Un moment de partage et d'échanges où les talents se rencontrent et s'épanouissent.

Palmarès 2024

Alexandre Legras

Restaurant Épicure***, Paris (75)

CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2024 CATÉGORIE PROFESSIONNELS

« Je n'ai pas de mot.
C'est juste une expérience incroyable ! »

Son dessert : Évasion au verger ligérien

Ce dessert est un hommage d'Alexandre Legras aux vergers et aux promenades de son enfance. Sa création, représentant une souche d'arbre fruitier, marie le coing, la poire et la pomme. Pour parfaire le tout, le citron jaune apporte de la fraîcheur et s'associe aux feuilles et fleurs de tagette. Avec la volonté de respecter les produits et les personnes qui les cultivent, il a cherché à utiliser chacun de ces ingrédients dans leur intégrité en appliquant diverses méthodes de cuisson, d'infusion ou d'extraction.



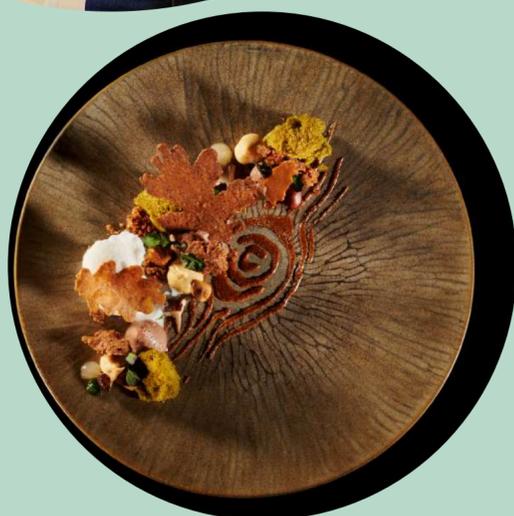
Marion Wickaert

CHAMPIONNE DE FRANCE DU DESSERT 2024 CATÉGORIE JUNIORS

« En participant au Championnat de France, nous avons tous grandi tant humainement que professionnellement. Si je ne dois retenir qu'un mot, ce serait le partage. »

Son dessert : Un détour en Bourgogne

Sauvage et paisible, la forêt a été l'inspiration pour la réalisation d'Un détour en Bourgogne. Ce dessert allie la gourmandise de la cazette à l'excentricité du lentin de chêne et du vin jaune aux notes boisées, le tout souligné par des nuances herbacées du cresson de fontaine. La majorité des produits choisis est biologique et locale.



Ils ont été candidats au *Championnat de France du Dessert*



Régis Marcon



Philippe Etchebest



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

2023

2022

2021

2020

2019



Cédric Barrère
Maison Pic
Valence

Julien Leveneur
En cours d'ouverture

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

Morgane Raimbaud

Yoann Normand

Et aussi ...

François Josse, Pâtisserie Familha (07), Damien Gendron, Potel et Chablot (75), Jeremy Del Val, Consultant (75), Remi Touja, Pâtisserie Rémi Touja (11), Noémie Honiat, Jacques a dit (12), Florent Margailan, La Chèvre d'or (06), Mathieu Mandard, Les Artisans (75), Hugues Pouget, Pâtisserie Hugo & Victor (75), Sébastien Brocard, Pâtisserie Brocard (01), Nicolas Boussin, Maison de l'excellence Savencia (78) ...

Palmarès Catégorie Juniors

2023

2022

2021

2020

2019



Margot Moura
Domaine Les Crayères Reims

Elsa Molton

Simon Lefevre
L'Oustau de Baumanière
Les Baux de Provence

Zachary Lebel
La Dame de Pic
Paris

Marie-Diana Bourdil

Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau !

Des ambassadeurs

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

Le club des Champions

Le Club des Champions regroupent tous les anciens lauréats, depuis 1974.

Une forte communauté

sur les réseaux sociaux

 + de 34 000 abonnés

avec des contenus plébiscités :

- infos et résultats en live du concours
- petites annonces
- actualités des Champions ...

 + de 13 800 abonnés

Pour suivre l'actualité du Championnat :
[@ChampionnatdeFranceDuDessert](https://www.instagram.com/ChampionnatdeFranceDuDessert)



Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau !



Les 110 anciens lauréats du concours forment le Club des Champions. Ambassadeurs spontanés 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 et de la Pâtisserie, les Étoiles de Mougins..),
- 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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ces dernières années
10 candidats au
Championnat de France du Dessert
ont été sacrés

"Passion dessert"

par le Guide MICHELIN
et un a été élu, par ses pairs

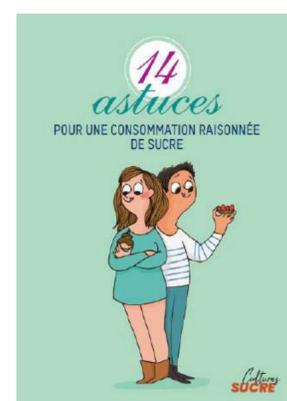
"Pâtissier de l'année"



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 plus de 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des élèves 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

Partenaires



Fournisseurs



Supporter



