

## CLAIRE DE BELLEFON REMPORTE LA FINALE DU 1<sup>ER</sup> CONCOURS DU « MEILLEUR PARIS-BREST » PAR AR COLLECTION HOTELS ET FERRANDI PARIS CAMPUS DE RENNES

La première édition du « Concours du Meilleur Paris-Brest », organisée par Ar Collection Hotels en partenariat avec FERRANDI Paris Campus de Rennes, s'est tenue ce jeudi 20 mars 2025. Après une finale intense réunissant onze talents prometteurs, **Claire de Bellefon** s'est imposée avec sa création, grand coup de cœur pour le jury aussi bien pour l'esthétique, le goût et la présentation de la candidate.



Un jury d'exception présidé par le chef triplement étoilé Christian Le Squer.  
Pour cette première édition 2025, le concours a rassemblé de nombreux candidats venus de toute la France.

### Un concours dédié à l'excellence pâtissière

Lancé pour célébrer le dessert signature du restaurant Le Paris-Brest by Christian Le Squer situé en gare de Rennes, et dessert emblématique de la gastronomie française, ce concours a réuni des étudiants et amateurs passionnés, invités à revisiter la recette traditionnelle du Paris-Brest en y intégrant un ingrédient de leur choix.

Lors de la finale, les onze finalistes sélectionnés parmi de nombreux candidats ont rivalisé de créativité sous l'œil attentif d'un jury prestigieux. **Présidé par le chef triplement étoilé Christian Le Squer**, le jury était composé de professionnels reconnus.

À la technique : Annabelle Lucantonio (*Championne du monde de pâtisserie*), Julien Teste (*Restaurant le Paris-Brest by Christian Le Squer*), Régis Ferey et Nathan Ravé (*enseignants - formateurs à FERRANDI Paris Campus de Rennes*).  
À la dégustation : Fabien Guillemot et Servane Pocard (*Restaurant le Paris-Brest by Christian Le Squer*), Julien Lemarié (*restaurant IMA*), et Mathilde Bourge, journaliste culinaire. Ce jury a évalué les créations des finalistes selon le respect de la recette originale, la maîtrise technique et l'originalité des saveurs.

### Une création saluée par le jury

**Claire de Bellefon, amatrice de pâtisserie**, s'est démarquée avec une interprétation unique du **Paris-Brest, sublimée par la mandarine**. Son dessert a conquis le jury par son goût parfait, la justesse entre gourmandise sucrée et amertume de la mandarine, le charme de la forme traditionnelle du Paris-Brest, et la joie de la finaliste, fan de vélo, à incarner son dessert, lui permettant ainsi de remporter cette première édition.

Le jury a salué la ténacité de la gagnante en cuisine, qui, malgré quelques difficultés sur sa pâte à choux, a persévéré et a présenté un dessert d'un très bon niveau en salle. Une belle reconnaissance pour l'ancienne professeure des écoles, qui a quitté l'enseignement pour s'investir dans la pâtisserie. Cette année en tant que conseillère de vente, et dès septembre 2025, en tant qu'étudiante CAP Pâtisserie, en contrat de professionnalisation à la pâtisserie Lallemand à Brest. Ce parcours lui permettra d'aller encore plus loin sur la qualité technique de ses desserts.



Paris-Brest à la mandarine « Oh my Darling Paris-Brest »  
par la gagnante Claire de Bellefon, conseillère de vente (Brest)



Paris-Brest « Pop-corn » par Louane Bucau, étudiante au BTM Pâtissier  
et membre des Compagnons du Devoir (Nîmes)



Paris-Brest « Bergamote et noisette » par Albane Le Palud,  
étudiante à FERRANDI Paris Campus de Rennes

Pour récompense, **Claire de Bellefon** bénéficiera d'un séjour d'une semaine pour deux personnes dans les établissements Ar Collection Hotels, incluant un dîner gastronomique au restaurant étoilé Rosmadec Le Moulin à Pont-Aven. De plus, sa création sera mise à la carte du restaurant le **Paris-Brest by Christian Le Squer**, en gare de Rennes, pendant trois mois, à la saison des mandarines.

Le deuxième prix a été attribué à **Louane Bucau en cours de Tour de France au sein des Compagnons du Devoir, chez Léa Chiari à Nîmes**. Son « **Paris-Brest Popcorn** » lui a permis de remporter deux week-ends gastronomiques pour deux personnes à Pont-Aven, et à Saint-Malo.

Le troisième prix revient à **Albane Le Palud, étudiante à FERRANDI Paris Campus de Rennes, pour son Paris-Brest aux saveurs bergamote et à la noisette**. Elle remporte un week-end pour deux personnes à l'Hôtel-Restaurant AR INIZ à Saint-Malo.

### Un concours de haut niveau

Venus des 4 coins de la France, amateurs et étudiants de différents types de formation, les talentueux candidats ont tous présenté un dessert de grande qualité, qu'ils ont pris soin de travailler avec cœur. Voici les autres interprétations du Paris-Brest, réalisées jeudi 20 mars à FERRANDI Paris Campus de Rennes.



Paris-Brest « Nociola della Nonna ! »  
par Manon Gomba, étudiante à FERRANDI  
Paris Campus de Rennes



Paris-Brest « Algues Kombu Royal »  
par Typhaine Guilloux, étudiante à FERRANDI  
Paris Campus de Rennes



Paris-Brest « Paris-Dax, à mon père »  
par Léo Jaubert, étudiant à l'Institut Lyfe (Lyon)



Paris-Brest « Noisette et pain au sarrasin grillé »  
par Gabin Labbé, lycéen en terminale (Lyon)



Paris-Brest « Kalamansi »  
par Eva Marchand, étudiante à FERRANDI  
Paris Campus de Rennes



Paris-Brest « Graines de courge »  
par Mathis Millet, étudiant au lycée Hôtelier (La  
Guerche de Bretagne)



Paris-Brest « Praliné amande-noisette et citron »  
par Kelly Moutoussamy, infirmière (Jura)



Paris-Brest « Praliné curry breton »  
par Swann Sandras, étudiant à l'EBP Paris

Ar Collection Hotels  
et FERRANDI Paris Campus  
de Rennes remercient tous  
les candidats pour leur  
engagement, ainsi que les  
membres du jury et les  
partenaires ayant contribué  
au succès de cette 1<sup>ère</sup> édition,  
notamment Atelier TB pour  
ses tabliers brodés.



## AR COLLECTION HOTELS

La signature d'une expérience sur mesure au cœur de la Bretagne. La collection rassemble une sélection de 5 destinations de charme et de caractère, hôtels et restaurants de qualité qui ont à cœur d'accueillir et de régaler les inconditionnels de la Bretagne. Chaque établissement se distingue par sa propre personnalité, son architecture, son décor, ses responsables et leurs équipes. Les établissements partagent des valeurs communes et un sens de l'accueil unique et dédié : une invitation au voyage en Bretagne.

LE PARIS-BREST BY CHRISTIAN LE SQUER — LE PARIS-BREST HÔTEL — AR INIZ  
AR DUEN — LA VALLÉE — ROSMADEC LE MOULIN — LA PENSION DU MOULIN

Pour en savoir plus : [arcollectionhotels.com](https://arcollectionhotels.com)

## FERRANDI PARIS CAMPUS DE RENNES

Grande école hôtelière, membre de la Conférence des Grandes Écoles et établissement d'enseignement supérieur privé à but non lucratif de la CCI Ille-et-Vilaine, FERRANDI Paris Campus de Rennes forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier à l'échelle nationale et internationale. Situé au cœur de Rennes, élu deuxième meilleure ville étudiante de France en 2024 par L'Étudiant, ce campus offre une formation d'excellence axée sur l'innovation, les compétences managériales, et la pratique en conditions réelles. Les étudiants bénéficient de l'expertise de chefs renommés et de partenaires prestigieux comme Olivier Roellinger et l'hôtel Le Balthazar 5\*. Doté de cuisines, d'un restaurant d'application, et d'une boutique de pâtisserie, le campus favorise une immersion totale dans le monde professionnel. Grâce à un taux de réussite de 98% et un réseau de partenaires internationaux, FERRANDI Paris assure à ses étudiants une insertion professionnelle rapide et qualitative.

Pour en savoir plus : [www.ferrandi-paris.com/fr/nos-campus/rennes](https://www.ferrandi-paris.com/fr/nos-campus/rennes)