



Paris, le 19 février 2013

Résultats du 39^{ème} Championnat de France du Dessert FINALE REGIONALE EST à Metz (57)

Justine Dufour du Lycée Professionnel Gustave Eiffel à Reims (51) –
catégorie juniors
et
Michel Baltzer du restaurant Le Buerehiesel à Strasbourg (67) –
catégorie professionnels
ont été sélectionnés pour la Finale Nationale à Rennes

L'avant-dernière finale régionale du 39^{ème} **Championnat de France du Dessert** vient de se dérouler le **mardi 19 février** au Lycée Raymond Mondon à Metz (57) sous la présidence de Franck Fresson, MOF pâtissier 2004.

Créé à l'initiative du Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), le Championnat de France du Dessert a pour ambition d'encourager la pratique du dessert à l'assiette en restauration et hôtellerie.

- La gagnante de la catégorie « **Juniors** » est :
Justine Dufour du Lycée Professionnel Gustave Eiffel à Reims (51) avec sa recette
« **Caramel passion, fine coque craquante, cœur glacé basilic** »
- Le gagnant de la catégorie « **Professionnels** » est :
Michel Baltzer du restaurant Le Buerehiesel à Strasbourg (67) avec sa recette « **La gourmandise à l'orange et au gingembre** »

Les deux heureux vainqueurs remportent ainsi leur place pour la finale nationale qui se déroulera à **Rennes (35)** au Lycée Professionnel Louis Guilloux, **les 26 et 27 mars 2013**.

Olivier Roellinger, chef de renommée internationale pour son travail des épices au sein de son établissement Les Coquillages à Cancale, présidera les Jurys de cette finale. Des Jurys qui noteront les prouesses de **Justine Dufour** et de **Michel Baltzer** sur la recette qui les a fait gagner aujourd'hui, mais également sur une recette qu'ils devront improviser le jour de la finale à partir d'un panier d'ingrédients surprise qu'Olivier Roellinger aura sélectionné pour eux.

Visuels disponibles sur demande

Le règlement du concours peut être consulté en ligne sur le site du Cedus : www.lesucre.com
Et sur www.championnatdefrancedudessert.com

Le CEDUS

Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le Sucre.

www.lesucre.com

la meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés

Contacts presse :

[Hopscotch](#)

Anne-Florence Blangier / Régis Thibault

01 58 65 10 06 / 01 58 65 00 62

afblangier@hopscotch.fr / rthibault@hopscotch.fr