

2012

Communiqué de presse
Paris, le 21 mars 2012

Résultats de la finale nationale du 38^{ème} Championnat de France du Dessert

Valentin André du Lycée Hôtelier du Touquet (Pas de Calais) remporte le titre de Champion de France du Dessert « Juniors » 2012

*

Philippe Le Deuc - Traiteur Lenôtre à Plaisir (Yvelines) remporte le titre de Champion de France du Dessert « Professionnels » 2012

Après 8 finales régionales qui ont distingués 16 candidats juniors et professionnels, **la finale du 38^{ème} Championnat de France du Dessert**, organisée par le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) vient de se dérouler les 20 et 21 mars 2012 au **Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais à Lyon-Dardilly (69)**.

- Résultats de l'épreuve « **Juniors** » :
 - ✓ Le titre de **Champion de France du Dessert** est remporté par **Valentin André** du Lycée Hôtelier du Touquet (Pas de Calais) avec sa recette « Mandarine et coriandre aux sensations fortes de combawa ». Il obtient également le titre de **Dessert d'Or**.
 - ✓ Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Jérémy Cauchoix** du Lycée Hôtelier Quercy-Périgord à Souillac (Lot) avec sa recette « Totem ».
 - ✓ Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Damien Gendron** du CFA de Ploufragan (Côtes d'Armor) avec sa recette « Une envolée vers l'exotisme ».
- Résultats de l'épreuve « **Professionnels** » :
 - ✓ Le titre de **Champion de France du Dessert** est remporté par **Philippe Le Deuc**, Traiteur Lenôtre à Plaisir (Yvelines) avec sa recette « La poire, le caramel, zeste d'orange craquant ». Il obtient également le titre de Dessert d'Or.
 - ✓ Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Thomas Wasson** du Restaurant Le Radio à Chamalières (Puy de Dôme) avec sa recette « Accord chocolat-mangue-cacahuète ».
 - ✓ Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Jérémy Del Val** du Restaurant Le Saint Martin à Vence (Alpes Maritimes) avec sa recette « Gelée fumée au chocolat Cuba, cigare glacé gingembre ».

Les 3 premiers de chaque catégorie (« Juniors » & « Professionnels ») ont reçu les **Trophées Sucre d'Or, Sucre d'Argent** et **Sucre de Bronze**.

Ces talents de la pâtisserie ont été récompensés pour avoir chacun réalisé le meilleur dessert à l'assiette pour 10 personnes, ainsi qu'un deuxième dessert à l'assiette pour 8 personnes, confectionné à partir d'un panier surprise créé par **Anne-Sophie Pic, Présidente des jurys de cette édition 2012.**

La qualité gustative des desserts des lauréats a été particulièrement appréciée par l'ensemble des jurys.

Pour Anne-Sophie Pic, chef du restaurant « Pic » à Valence (Drôme), « le dessert doit être bon dès la première cuillère »

« Le Championnat de France du Dessert est le reflet de l'importance du dessert à l'assiette. Ces dernières années, le dessert est devenu essentiel et s'affirme en totale adéquation avec la cuisine. On revient à la gourmandise. Aujourd'hui, la frontière entre la cuisine et la pâtisserie s'amenuise de plus en plus.

Nous avons eu face à nous, hier et aujourd'hui, de véritables talents de la cuisine. Les meilleurs d'entre eux ont su faire preuve de simplicité, sans oublier la technique. C'est ce qui crée l'émotion que je recherche dans un dessert ».

Le Championnat de France du Dessert, créé en 1974 par le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) en partenariat avec l'Education Nationale, encourage les élèves et apprentis passionnés, ainsi que les professionnels de la restauration, à la pratique du dessert à l'assiette. Depuis 38 ans, le Championnat de France du Dessert offre à tous les pâtisseries l'opportunité de dévoiler leur créativité et de mettre en lumière de nouvelles saveurs ou de nouvelles présentations dans un dessert qui doit être **réalisable de façon courante en restauration.**

**Rendez-vous en avril 2013
pour la 39^{ème} finale du Championnat de France du Dessert
qui se déroulera au Lycée Professionnel Louis Guilloux à Rennes (Ille-et-Vilaine)**

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

VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE

Contacts presse :

Hopscotch

Caroline Macrez / Régis Thibault

01 58 65 01 24 / 01 58 65 00 62

cmacrez@hopscotch.fr / rthibault@hopscotch.fr



Partenaires officiels