Communiqué de presse
Paris, le 27 mars 2013

Résultats de la finale nationale du 39ème Championnat de France du Dessert

Anne-Sophie Bercet du Lycée Hôtelier du Touquet (62) remporte le titre de Championne de France du Dessert « Junior » 2013

*

Rémi Touja du restaurant Le Parc-Franck Putelat (11) remporte le titre de Champion de France du Dessert « Professionnel » 2013

- Après 8 finales régionales qui ont distingué 16 candidats juniors et professionnels, **la finale du 39ème Championnat de France du Dessert**, organisée par le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) vient de se dérouler les 26 et 27 mars 2013 au **Lycée Professionnel Louis Guilloux à Rennes (35).**

  - Résultats de l'épreuve **« Juniors »** :
    - ✓ Le titre de **Champion de France du Dessert** est remporté par **Anne-Sophie Bercet** du Lycée Hôtelier du Touquet (62) avec sa recette « Nénuphar aux Parfums des Tropiques ». Elle obtient également le titre de **Dessert d'Or**.
    - ✓ Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Jean-Baptiste Dichiara** de la MFR Le Fontanil (73) avec sa recette « Symbiose Citron Praliné Noisette, Glace Thé Fumé ».
    - ✓ Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Alexandre Blay** du CIFOP d'Angoulême (16) avec sa recette « Fraîcheurs de Fruits Exotiques ».

  - Résultats de l'épreuve **« Professionnels »** :
    - ✓ Le titre de **Champion de France du Dessert** est remporté par **Rémi Touja,** du restaurant Le Parc-Franck Putelat (11) avec sa recette « Satin d'Ananas, Citron Vert et Baie de Genièvre ». Il obtient également le titre de Dessert d'Or.
    - ✓ Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Maxence Barbot** du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (75) avec sa recette « Ana'Croc ».
    - ✓ Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Philippe Tayac** du restaurant Le Negresco (06) avec sa recette « Légèreté Praline, Fine Gelée Acidulée, Sorbet Citron Vanille ».

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 10 personnes également, confectionné à partir d'un panier surprise créé par **Olivier Roellinger, Président des jurys de cette édition 2013.**
La qualité gustative des desserts des lauréats a été particulièrement appréciée par l'ensemble des jurys.

Olivier Roellinger, chef des Maisons de Bricourt à Cancale (Ille-et-Vilaine), est *« émerveillé par le talent et étonné par la maturité de ces jeunes passionnés.*
Le dessert de restaurant est un exercice très exigeant. Pour le Championnat de France du Dessert, nous attendions de nos candidats qu'ils réalisent des desserts simples, joyeux, gourmands, généreux et surtout sincères ».

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, ainsi que les professionnels de la restauration, tous passionnés par la pratique du dessert à l'assiette. Depuis 39 ans, le Championnat de France du Dessert offre à tous les pâtissiers 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 mars 2014
pour la finale nationale du 40ème Championnat de France du Dessert
au Lycée Paul Augier, Ecole hôtelière et de Tourisme de Nice

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
Anne-Florence Blangier / Régis Thibault
01 58 65 10 06 / 01 58 65 00 62
afblangier@hopscotch.fr / rthibault@hopscotch.fr

Partenaires officiels du Championnat de France du Dessert 2013

CACAO BARRY Since 1842 — Elle & Vire PROFESSIONNEL — les vergers boiron — PACO CLEAN Concepts & Matériels Culinaires