



Paris, le 08 février 2012

## Résultats du 38<sup>ème</sup> Championnat de France du Dessert FINALE REGIONALE à Saint Jean Pied de Port (64)

**Emmanuelle Mognères** du Lycée de Navarre  
à Saint Jean Pied de Port (64) – catégorie juniors  
et  
**Julien Bonnal**, de l'Hôtel du Palais à Biarritz (64) –  
catégorie professionnels  
ont été sélectionnés pour la Finale Nationale à Lyon-Dardilly

La 6<sup>ème</sup> finale régionale du 38<sup>ème</sup> **Championnat de France du Dessert** vient de se dérouler le **mercredi 08 février** au Lycée de Navarre à Saint Jean Pied de Port (64) sous la présidence de **Thierry Bamas, Champion du Monde des Desserts Glacés 2010 et MOF pâtisserie 2011, de la pâtisserie Bamas à Anglet (64).**

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 : **Emmanuelle Mognères** du Lycée de Navarre à Saint Jean Pied de Port (64) avec sa recette « **Renaissance du Choc-Orange** »
- Le gagnant de la catégorie « **Professionnels** » est : **Julien Bonnal**, de l'Hôtel du Palais à Biarritz (64) avec sa recette « **Douceur Poire Brana Vanille Noix de pécan** »

Les deux heureux vainqueurs remportent ainsi leur place pour la finale nationale qui se déroulera à **Lyon-Dardilly (69)** au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais, **les 20 et 21 mars 2012.**

**Anne-Sophie Pic**, chef du restaurant Pic à Valence dans la Drôme et seule femme en France chef d'un restaurant trois étoiles au Guide Michelin, présidera les Jurys de cette finale. Des Jurys qui noteront les prouesses d'**Emmanuelle Mognères** et de **Julien Bonnal** 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'Anne-Sophie Pic 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](http://www.lesucre.com)  
Et sur [www.championnatdefrancedudessert.com](http://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](http://www.lesucre.com)

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

Contacts presse :

[Hopscotch](#)

Hélène de Bournazel / Régis Thibault

01 58 65 01 46 / 01 58 65 00 62

[edebournazel@hopscotch.fr](mailto:edebournazel@hopscotch.fr) / [rthibault@hopscotch.fr](mailto:rthibault@hopscotch.fr)