



Paris, le 05 janvier 2012

Résultats du 38^{ème} Championnat de France du Dessert FINALE REGIONALE OUEST à Ploufragan (22)

Damien Gendron du CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Ploufragan (22) – catégorie juniors
et
Sébastien Caillaud du restaurant Thierry Drapeau à St Sulpice Le Verdon (85) – catégorie professionnels
ont été sélectionnés pour la Finale Nationale à Lyon-Dardilly

La 1^{ère} étape des finales régionales du 38^{ème} **Championnat de France du Dessert** vient de se dérouler le **jeudi 5 janvier** au CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Ploufragan sous la présidence de **Nicolas Adam**, chef du restaurant La Vieille Tour à Plérin (22).

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.

- Le gagnant de la catégorie « **Juniors** » est :
Damien Gendron du CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Ploufragan (22) avec sa recette « **Une envolée vers l'exotisme** »
- Le gagnant de la catégorie « **Professionnels** » est :
Sébastien Caillaud du restaurant Thierry Drapeau à St Sulpice Le Verdon (85) avec sa recette « **Grand cru de chocolat et fraîcheur de café** »

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 2011**.

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 de **Damien Gendron** et de **Sébastien Caillaud** 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
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](#)

Hélène de Bournazel / Régis Thibault

01 58 65 01 46 / 01 58 65 00 62

edebournazel@hopscotch.fr / rthibault@hopscotch.fr