CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

2011

LE SUCRE

Paris, le 3 février 2011

Résultats du 37ème Championnat de France du Dessert
Finale régionale de Poitiers (86)

Clément Mathéou du Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence (33) – catégorie juniors
et Antoine Weyland du restaurant Le Gabriel (1 étoile au Guide Michelin) à Bordeaux (33) – catégorie professionnels
ont été sélectionnés pour la Finale Nationale à Souillac

La 5ème étape des finales régionales du **37ème Championnat de France du Dessert** vient de se dérouler ce **jeudi 3 février** à la Maison de la Formation de Poitiers sous la présidence de **Robert Bajard**, de la pâtisserie Bajard à Poitiers.

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 :
  Clément Mathéou du **Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence** avec sa recette « **Millefeuille ivoire passion noisette, sorbet citron vert basilic** »

- Le gagnant de la catégorie **« Professionnels »** est :
  Antoine Weyland du restaurant **Le Gabriel à Bordeaux** avec sa recette «**Poire, caramel et cardamone en tatin revisitée**»

Les deux heureux vainqueurs remportent ainsi leur place pour la finale nationale qui se déroulera à **Souillac (46)** au Lycée des métiers Hôteliers Quercy-Périgord de Souillac (46), **les 22 et 23 mars 2011.**

Michel et Sébastien bras, les chefs du restaurant « Bras » à Laguiole dans l'Aveyron, trois étoiles au guide Michelin, présideront les Jurys de cette finale.
Des Jurys qui noteront les prouesses de **Clément Mathéou** et de **Antoine Weyland** 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 que Michel et Sébastien Bras auront sélectionné pour eux.

Visuels disponibles sur demande

Le règlement du concours peut être consulté en ligne sur le site du Cedus : www.lesucre.com
Espace Pro – rubrique Championnat de France du Dessert

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