

2011

Paris, le 07 janvier 2011

Résultats du 37^{ème} Championnat de France du Dessert Finale régionale de La Guerche de Bretagne (35)

Fabrice Cairou du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor (dept 22) – catégorie juniors
et **Maëlle Arnoux** du restaurant La Villa à Calvi (dept 20) – catégorie professionnels
ont été sélectionnés pour la Finale Nationale à Souillac

La 1^{ère} étape des finales régionales du 37^{ème} **Championnat de France du Dessert** vient de se dérouler le **vendredi 7 janvier** au Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de La Guerche-de-Bretagne sous la présidence de Serge Laloue, Meilleur Ouvrier de France Glacier 1989.

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 :
Fabrice Cairou du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor à Ploufragan (22) avec sa recette « **Ananas rôti croqu'ivoire, fraîcheur coco** »
- Le gagnant de la catégorie « **Professionnels** » est :
Maëlle Arnoux du restaurant La Villa à Calvi avec sa recette « **D'une île à l'autre** »

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 **Fabrice Cairou** et de **Maëlle Arnoux** 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 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