

CHAMPIONNAT — DE FRANCE — DU DESSERT 2016



DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

UN CONCOURS D'ENVERGURE INTERNATIONALE *(page 4)*

- ◆ Un concours référent dans le monde de la pâtisserie
- ◆ Nouveauté 2016 : ouverture aux pâtissiers français de l'étranger
- ◆ Le Président des jurys 2016 : Jérôme Chaucesse

LE REFLET DES TENDANCES DU DESSERT *(page 5)*

- ◆ Evolution et tendances du dessert à l'assiette
- ◆ Le Championnat de France du Dessert en quelques chiffres

LA RÉVÉLATION DE TALENTS *(page 6)*

- ◆ Les Champions font leur show
- ◆ Un véritable réseau de pâtissiers
- ◆ La Mention Complémentaire, une formation de plus en plus recherchée

INFORMATIONS PRATIQUES *(page 8)*

- ◆ Les finales régionales
- ◆ La finale nationale
- ◆ Les dotations du Championnat de France du Dessert 2016

UN CONCOURS RÉFÉRENT DANS LE MONDE DE LA PÂTISSERIE

Le Championnat de France du Dessert a été créé par le **CEDUS (Centre d'études et de Documentation du Sucre)** en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Il a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration en distinguant les meilleurs pâtisseries. Cette compétition de haut niveau récompense les candidats qui se sont distingués par la qualité de leur travail tout au long des épreuves du Championnat.

Depuis sa création, le Championnat, dont l'objectif est la valorisation du dessert à l'assiette, s'adresse à deux profils de candidats :

- ◆ La catégorie « Juniors » : élèves des lycées hôteliers et de CFA (Centre de Formation d'Apprentis) préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant ». Par cette action, le Cedus exerce une véritable mission pédagogique pour ces jeunes élèves et apprentis.
- ◆ La catégorie « Professionnels » : cuisiniers et pâtisseries professionnels, sélectionnés dans toute la France et à l'étranger.

Trois temps marquent le Championnat de France du Dessert : la sélection des candidats sur dossier, les finales régionales et la finale nationale. Après une première sélection sur dossier, les candidats retenus participent à des finales régionales, qui se déroulent en janvier et février, dans huit régions françaises. Leur mission est de réaliser un dessert à l'assiette pour 10 personnes en 3h. Les vainqueurs de chaque finale régionale participent ensuite à la finale nationale, **les 22 et 23 mars 2016 à Biarritz (64)**, au Lycée Biarritz-Atlantique.

NOUVEAUTÉ 2016 : OUVERTURE AUX PÂTISSERS FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

Pour sa 42^e édition, le **Championnat de France du Dessert**, s'affirme plus que jamais comme la compétition de référence dans l'univers du dessert à l'assiette. Reconnu par la profession comme un véritable précurseur des tendances, ce concours est un tremplin pour les juniors qui ne tarderont pas à entrer dans la vie active. Il donne également l'occasion aux professionnels d'asseoir une réputation durement acquise. L'année dernière, le concours s'est ouvert aux pâtisseries et cuisiniers français, exerçant dans les pays francophones proches. **Cette année le Championnat s'ouvre au reste du globe et permet à tous les pâtisseries français du monde de concourir et d'exprimer leur savoir-faire, signe de l'intérêt croissant suscité par ce concours au-delà de nos frontières.**

LE PRÉSIDENT DES JURYS 2016 : JÉRÔME CHAUCESSE

Pierre Hermé, Christophe Michalak, Anne-Sophie Pic, Philippe Conticini ou Thierry Marx... autant de chefs renommés, reconnus et talentueux qui ont fait l'honneur au Championnat de France du Dessert de présider ses Jurys au cours de ces dernières années. Ils ont contribué à apporter toutes ses lettres de noblesse à ce grand concours, devenu aujourd'hui une référence dans l'univers de la gastronomie sucrée.

Cette année, c'est Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel et Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015, qui présidera, les 22 et 23 mars 2016, les jurys de la grande finale nationale du Championnat au Lycée Biarritz-Atlantique (64). Passionné, déterminé et engagé, ce chef pâtissier de 43 ans aura la fierté de remettre le Trophée Sucre d'Or 2016 aux deux heureux Champions de France du Dessert, Junior et Professionnel.



Jérôme Chaucesse est élu meilleur apprenti de France à 18 ans.

Il commence son ascension des restaurants étoilés en collaborant avec Gérard Boyer aux Crayères à Reims où il découvre le dessert à l'assiette.

Il rentre à Paris en 2004 et intègre l'Hôtel de Crillon où il deviendra chef pâtissier. En 2005, il crée avec Christophe Michalak et Christophe Adam, le Club des Sucrés. Un parcours riche d'influences et de rencontres formatrices motivées par la conviction intime de Jérôme Chaucesse : « *La pâtisserie est un apprentissage permanent* ». Ce goût de l'échange et de la transmission pousse également ce grand chef à participer à des projets caritatifs puisque le Club des Sucrés parraine des associations telles que Rétinostop qui aide les enfants atteints de rétinoblastome.

Fidèle à sa devise « *Le design et l'élégance au service du goût* », Jérôme Chaucesse a émerveillé cette année le jury du 25^e concours du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur en dévoilant ses créations. C'est désormais au tour des finalistes du 42^e Championnat de France du Dessert d'éblouir ce maître de la pâtisserie.

EVOLUTION ET TENDANCES DU DESSERT À L'ASSIETTE

Les pâtissiers leaders, Philippe Conticini et Christophe Michalak en tête, ont inspiré des dizaines de pâtissiers de restaurant à coup de verrines ou de fingers permettant des créations à l'infini puisqu'ils consistent en une superposition de couches avec des goûts et des textures différents. Les pâtissiers de restaurant ont décidé de s'orienter vers des nouvelles créations en ne gardant en tête qu'un seul mot d'ordre : l'harmonie du goût. Ainsi, au cours de la dernière décennie, le Championnat a été le révélateur et le témoin de toutes les formes de dessert possibles mais aussi de tous les goûts de France.

En 2015, le dessert à l'assiette confirme sa tendance vers la déstructuration, l'assiette devient le théâtre de la créativité instantanée du pâtissier et le challenge consiste à associer les goûts et les textures choisis à travers une composition de biscuits, d'entremets, de crèmes, de fruits... répartis sans logique mais dans une harmonie à la Pollock où le désordre devient ordre.

La tendance s'oriente également vers un retour en force des pâtisseries dites de boutique adaptées par le pâtissier de restaurant (*Religieuse, Saint-Honoré, Paris-Brest, Forêt Noire...*) et des tartes valorisant le fruit dans sa forme et son goût.

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT EN QUELQUES CHIFFRES

- ◆ Près de 3 600 candidats y ont participé en 41 éditions
 - ◆ Plus de 3 000 jurés professionnels des métiers de bouche mobilisés
 - ◆ Plus de 4 200 desserts dégustés et jugés
 - ◆ 91 Champions et Championnes de France du Dessert (de 1976 à 1987, le Championnat de France du Dessert distinguait 2 lauréats « Juniors » dans 2 catégories : « lycée hôtelier », et « établissement d'enseignement technique »).
- 2 doubles Champions Juniors et Professionnels (**Philippe Chapon** en 1985 et 1995 et **Nicolas Brie** en 2010 et 2015)
- ◆ 110 établissements scolaires préparent aujourd'hui à la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant (MCCDR) : 60% d'entre eux ont participé au Championnat de France du Dessert en 2015.



« *Soleil levant* » par Nicolas Brie, Champion de France du Dessert « *Professionnel* » 2015



« *Fraîcheur de Pondichéry* » par Baptiste Vial, Champion de France du Dessert « *Junior* » 2015

LES CHAMPIONS FONT LEUR SHOW

Depuis quelques années, la gastronomie tient une place importante en France et le phénomène des concours de cuisine télévisés a participé à l'amplification de cet engouement. Ces concours rythment les semaines des téléspectateurs sous forme de programmes courts tel que le célèbre « *Un dîner presque parfait* ».

Devant le succès grandissant de ce type d'émissions, les chaînes de télévision ont misé sur les prime times comme *Master Chef* sur TF1 ou encore *Top Chef* sur M6. Orientés dans un premier temps sur la cuisine, on retrouve de plus en plus la pâtisserie dans ces concours. L'émission « *Qui sera le prochain Grand Pâtissier ?* » est d'ailleurs totalement axée sur la pâtisserie et met en avant le savoir-faire d'exception de ces experts de plaisirs sucrés. Bon nombre d'entre eux ont d'abord participé, et pour certains, remporté, **le Championnat de France du Dessert organisé par le CEDUS.**

Retour sur les parcours de quelques candidats du **Championnat de France du Dessert** qui ont participé à des émissions de télé-réalité culinaire :

Noémie Honiat

Habitée des concours, Noémie Honiat fait déjà preuve d'un talent hors du commun pour son jeune âge : elle obtient son BTS « art culinaire et service de la table » en 2010 et est sacrée jeune talent de la gastronomie la même année. Elle remporte le titre de championne de France du dessert junior en 2011, et participe deux fois à l'émission *Top Chef*. Noémie a depuis repris un restaurant en Aveyron avec son mari Quentin Bourdy qui a lui-même participé à la saison 4 de *Top Chef*.

Valentin Neraudeau

Un an avant sa participation à l'émission *Top Chef* où il réussit les épreuves jusqu'à la 3ème semaine, Valentin Neraudeau participe à une finale régionale du Championnat de France du Dessert en 2011. *Top Chef* va être un véritable tremplin pour ce surdoué de la cuisine. Le monde médiatique le repère et il se voit proposer l'animation d'une chronique culinaire dans l'émission « *C'est Au Programme* » avec Sophie Davant.

Audrey Gellet

En 2007, elle devient le Dessert d'Argent du Championnat de France du Dessert et intègre ensuite la Maison Pic à Valence. En 2013 elle remporte la 1ère édition du concours « *Qui sera le prochain Grand Pâtissier ?* ».

Ophélie Barès

Elle participe deux fois au Championnat de France du Dessert en 2011 et 2013 et remporte la deuxième édition du concours télévisé « *Qui sera le prochain Grand Pâtissier ?* ». Elle officie désormais à la Michalak Masterclass à Paris.

Mathieu Vidal

Jeune passionné de 21 ans, Mathieu est finaliste national du Championnat de France du Dessert en 2014. Le Championnat se révèle un réel tremplin et lui ouvre les portes de la 3ème édition de l'émission « *Qui sera le prochain Grand Pâtissier* ». Il accepte et excellera jusqu'à la demi-finale. Il officie actuellement comme chef pâtissier au sein du restaurant gastronomique Claude Darroze.

Certains lauréats sont également devenus, suite au concours, de véritables stars de la pâtisserie sans passer par le petit écran. Ainsi, ces nombreux champions ont eu l'opportunité de voir leur nom apparaître en première page de grands magazines pour mettre en avant les plaisirs sucrés : Nicolas Boussin, Philippe Chapon, Hugues Pouget, Mathieu Mandard, Florent Margailan, Arthur Fevre, Jérémy Del Val, ou encore Nicolas Brie.

UN VÉRITABLE RÉSEAU DE PÂTISSIERS

Événement de référence dans le monde de la pâtisserie française, le Championnat de France du Dessert donne naissance à un véritable réseau de pâtissiers. Pour chaque nouveau lauréat, intégrer ce club de l'excellence constitue un tremplin exceptionnel et la possibilité de soutenir les talents qui assureront la relève de l'art pâtissier au fil des années.

Les Champions peuvent ainsi porter une veste représentative de leur victoire avec leur titre (Champion de France du Dessert, Dessert d'argent ou Dessert de bronze), prénom et nom du champion brodés, le drapeau français et le logo du Championnat sur le col. Suivi des étapes du Championnat de France du Dessert, mais aussi diffusion d'offres d'emploi... **La page Facebook** du concours est une vraie mine d'actualités du secteur pâtissier avec plus de **10 000 fans** à son actif.

- ◆ La page Facebook du concours : [Championnat de France du Dessert](#)
- ◆ Le compte Twitter : [@CFDessert](#)



LA MENTION COMPLÉMENTAIRE, UNE FORMATION DE PLUS EN PLUS RECHERCHÉE

L'engouement actuel autour de la Cuisine confère aux formations dédiées à ce secteur une grande attractivité.

Ainsi, la mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR) connaît depuis sa création un franc succès et représente à elle seule un tiers des élèves accueillis. Il s'agit de réaliser des desserts dits « minute » à déguster à l'assiette dans un restaurant. La mention vise à rendre l'étudiant capable d'imaginer et de réaliser ses propres desserts : de la confection de desserts en restaurant (entremets, pâtisseries, glaces), à l'approvisionnement des stocks en passant par le suivi de la qualité, cette mention complémentaire peut lui assurer toutes les clefs pour ensuite devenir un chef qualifié. 110 établissements dispensent cette formation en France. Le partenariat entre le CEDUS et l'Education Nationale est un atout important pour le développement de la MCCDR qui a été créée en 1997.

LES FINALES RÉGIONALES

FINALE	VILLE	ETABLISSEMENT	DATES
CENTRE-OUEST	POITIERS (86)	CFA CCIV de la Maison de la Formation	Jeudi 7 janvier 2016
EST	SEDAN-BAZEILLES (08)	Lycée polyvalent de Bazeilles	Mercredi 13 janvier 2016
SUD-EST	MONTPELLIER (34)	Lycée Georges Frêche	Jeudi 21 janvier 2016
SUD-OUEST	ARCACHON (33)	Lycée des métiers Condorcet	Mardi 26 janvier 2016
NORD	BEUVRY (62)	Lycée polyvalent hôtelier Marguerite Yourcenar	Mercredi 3 février 2016
ÎLE-DE-FRANCE	PARIS (75)	CEPROC	Jeudi 11 février 2016
CENTRE-EST	GRENOBLE (38)	IMT de Grenoble	Mardi 16 février 2016
OUEST	BLOIS (41)	Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Val de Loire	Mardi 23 février 2016

LE DÉROULEMENT D'UNE FINALE RÉGIONALE

Une finale régionale est scindée en deux temps distincts :

- ◆ **la matinée dédiée aux candidats « juniors »,**
- ◆ **l'après-midi aux candidats « professionnels ».**

Les participants disposent de 3 heures pour réaliser leur dessert.

Le candidat est évalué à 2 niveaux :

Les membres du jury « **travail** » notent la technicité et l'organisation des candidats en laboratoire

Les membres du jury « **dégustation** » notent la présentation, le goût et l'originalité des desserts.

Ces jurys sont constitués de professionnels de la restauration et des métiers de bouche et d'un candidat.

LA FINALE NATIONALE

Elle se déroulera sur deux jours.

Lycée Biarritz Atlantique (64)	
Mardi 22 mars 2016 Après-midi <i>Finale nationale</i> « Juniors »	Mercredi 23 mars 2016 Matin <i>Finale nationale</i> « Professionnels »
Mercredi 23 mars 2016 Après-midi Remise des Prix	



Chaque finaliste dispose de 4h40 pour réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes :

- ◆ **Le dessert primé lors de la finale régionale.**
- ◆ **Un dessert créé sur place à partir d'un panier surprise et/ou d'une thématique contenant une assiette imposée et un certain nombre de matières premières.**

Les réalisations sont évaluées par les jurys dégustation et travail selon des critères bien spécifiques. Le Champion de France du Dessert, pour les deux catégories, est celui qui termine premier au classement des points pour l'ensemble des deux desserts.

LES DOTATIONS

Prix « Juniors » Champion de France du Dessert 2016

Le Trophée « **SUCRE D'OR** » lui est attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 3 000 € offert par le **CEDUS**.

Les partenaires officiels offriront :	Les fournisseurs offriront :
<ul style="list-style-type: none">◆ Elle et Vire : 1 Robot sur socle Kitchen Aid rouge◆ Valrhona : 1 stage de 3 jours à l'Ecole Valrhona de Paris Versailles ou Tain l'Hermitage◆ Les Vergers Boiron : 1 visite du site Les Vergers Boiron à Valence + 1 veste personnalisée	<ul style="list-style-type: none">◆ Koppert Cress : 1 visite du site Koppert Cress aux Pays-Bas◆ Pacoclean : 1 Bain-marie Gustochef 19L◆ PCB Création : 1 boîte de plaquette chocolat personnalisé à son nom + 1 lot de 5 pots de colorant scintillant

Prix « Professionnels » Champion de France du Dessert 2016

Le Trophée « **SUCRE D'OR** » lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 5 000 € offert par le **CEDUS**.

Les partenaires officiels offriront :	Les fournisseurs offriront :
<ul style="list-style-type: none">◆ Elle et Vire : 1 Robot sur socle Kitchen Aid rouge◆ Le Champion de France du Dessert représentera la France au concours Valrhona C3 Pastry Competition à New York en Octobre 2016 * (frais de transport et d'hébergement offerts)◆ Les Vergers Boiron : 1 visite du site Les Vergers Boiron à Valence + 1 veste personnalisée	<ul style="list-style-type: none">◆ Koppert Cress : 1 visite du site Koppert Cress aux Pays-Bas◆ Pacoclean : 1 Bain-marie Gustochef 19L◆ PCB Création : développement d'un moule à son nom au catalogue + 1 boîte de plaquettes chocolat personnalisé à son nom + 1 lot de 5 pots de colorant scintillant

* sous réserve de confirmation de la tenue de l'événement





Pour plus d'informations sur le 42^e Championnat de France du Dessert rendez-vous sur :

www.championnatdefrancedudessert.fr



*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.
Depuis 1974, il organise le Championnat de France du Dessert.*

www.lesucre.com

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

Contacts presse

Agence Hopscotch

Joanne Benhaim

01 58 65 00 19

jbenhaim@hopscotch.fr

Raphaëlle Miyet

01 58 65 10 75

rmiyet@hopscotch.fr