

## Qui sera le nouveau champion de France du Dessert ? Après les 8 finales régionales, place à la finale nationale du 44<sup>ème</sup> Championnat de France du Dessert

### Créativité, technicité, ténacité...

Ils étaient 160 au début de l'aventure, aujourd'hui ils ne sont plus que 8 candidats juniors et 8 candidats professionnels à tenter de remporter, dans leur catégorie, le prestigieux titre de Champion de France du Dessert.

**Verdict les 4 et 5 avril prochains.**

Après 2 mois de finales régionales, les 16 candidats qualifiés n'ont plus qu'un seul objectif : Devenir le nouveau Champion de France du Dessert ! Et ce sera sous l'œil d'Emmanuel Renaut, Président des Jurys de cette 44<sup>ème</sup> édition, chef étoilé du restaurant Flocons de Sel à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004, que les candidats devront se surpasser, donner le meilleur d'eux-mêmes et surtout surprendre le chef ainsi que les autres membres du Jury. Un comité qui sera constitué de personnalités de la pâtisserie de restauration ou de boutique, des anciens champions et de journalistes spécialisés. L'esthétique, le travail et la gourmandise auront son importance tout comme le goût car être candidat au Championnat de France du Dessert signifie faire beau et bon !



« En tant que président du Championnat de France du Dessert 2018, je souhaite que les candidats présentent des desserts qui aient une vraie cohérence avec leur parcours personnel. Moments de vie, rencontres, expériences, souvenirs, chaque dessert doit contenir le vécu du pâtissier. Plus qu'un dessert de concours, je souhaite découvrir des desserts de cœur. Enfin, surprenez-moi, je voudrais voir... du "jamais vu". » Emmanuel Renaut

### Le rendez-vous est pris !

**Mercredi 4 et Jeudi 5 avril 2018 à l'Ecole Hôtelière de Grenoble**

> Lycée du Clos d'Or – 6, rue Alfred de Vigny – 38000 Grenoble  
Et ce sont les juniors qui inaugurent la première journée avec une double épreuve durant laquelle ils devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes : celui présenté en finale régionale et un autre réalisé à partir d'un thème et d'un panier dévoilés le jour J.

Les professionnels auront la même épreuve à réaliser le lendemain, Jeudi 5 avril.

La remise des prix aura lieu jeudi 5 avril à partir de 18h00.

### ÇA BOUGE EN 2018! Zoom sur les nouveautés de cette 44<sup>e</sup> édition.

#### Des candidats toujours plus engagés

En attestant sur l'honneur que le dessert proposé est une création originale jamais proposée à la carte d'un restaurant ou ayant fait l'objet d'une communication.

#### Encore plus d'audace et d'originalité

Avec la création d'une note d'originalité/gourmandise en dégustation.

#### Un panier thématique valorisé

Avec la création d'une note respect du thème en dégustation.

#### Une priorité au goût

Dans la note totale, la note de dégustation passe de 70 % à 75 %: preuve que le dessert du Champion de France doit être avant tout... bon.

## Finalistes dans la catégorie Professionnels

- **Jérémy GRUSON** du restaurant LE VIVARAIS à VALS-LES-BAINS (07) avec son dessert CAZETTE MON AMOUR
- **Gianni SANFRATELLO** du restaurant LE QUATRIEME MUR à BORDEAUX (33) avec son dessert TRAIT D'UNION
- **Johan TRIART** du restaurant LES BORIES à GORDES (84) avec son dessert TRADITION HIVERNALE
- **Jonathan CHAPUY** du restaurant L'ABEILLE à PARIS (75) avec son dessert RETOUR AUX SOURCES
- **Arnaud TROALIC** du restaurant AU BOULEVARD DU RÊVE à PLERIN (22) avec son dessert L'ALLIANCE
- **Jérémy PLASSAT** du restaurant LE BERCEAU DES SENS à LAUSANNE (SUISSE) avec son dessert LILI
- **François JOSSE** de l'Hôtel GEORGE V à PARIS (75) avec son dessert BABA AGRUMES ET SAVEURS VÉGÉTALES
- **Sébastien DAMON** du restaurant LES TERRASSES DE LYON (69) avec son dessert FRAÎCHEUR HIVERNALE GRANNY SMITH ET NOISETTE

## Finalistes dans la catégorie Juniors

- **Clément HALLE** élève au Lycée Hôtelier du Sacré Cœur à SAINT-CHELY-D'APCHER (48) avec son dessert GALET DE MES VOYAGES
- **Coline EKMEKDJIAN** apprentie au CFA de Saint-Michel-Mont-Mercure (85) avec son dessert CASCADE FRUITÉE DE BUTTERNUT AU KUMQUAT
- **Thomas POL** élève au Lycée hôtelier Paul Augier à NICE (06) avec son dessert FENOULH, AVELANA Y BERGAMOTA
- **Fanny TOURTET** élève au Lycée Hyacinthe Friant à POLIGNY (39) avec son dessert DOUCEUR POIRE BERGAMOTE, CONTRASTE ACIDULÉ
- **Paul PIPARD** apprenti au CFA de PLOUFRAGAN (22) avec son dessert FINGER D'AILLEURS
- **Guillaume DUFRESNE** apprenti au CEFPPA Adrien Zeller à ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN (67) avec son dessert ALCHIMIE CHOCOLAT-CACAHUETE ET ECLOSION EXOTIQUE
- **Gaël REIGNER** élève au Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Saint-Quentin en Yvelines à GUYANCOURT (78) avec son dessert DOUCE DIVERGENCE
- **Maxime BADINIER** apprenti à la MFR Le Fontanil à SAINT-ALBAN-LEYSSE (73) avec son dessert L'ADMIRABLE

## Une 44ème édition qui réveille les passions et révèle les talents

Créé en 1974 à l'initiative du CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) dans le but de valoriser le dessert à l'assiette, le Championnat de France du Dessert est devenu au fil des éditions **le concours de pâtisserie de restaurant français le plus couru et reconnu**. Promoteur d'une forme d'exemplarité, il est également soutenu par le Ministère de l'Education Nationale ainsi que par les instances professionnelles de la restauration et de la pâtisserie. Et pour cette finale 2018, c'est un nouveau record de battu avec la présence de 6 tables étoilées cumulant 9 étoiles au Guide rouge.

S'informer, suivre, poster, liker, partager...

@CFDessert



[www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)

Partenaires officiels



**CEDUS**

Le Centre d'Études 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.

Son action contribue à valoriser l'image du sucre et à faire reconnaître sa place dans une alimentation équilibrée.



[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

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