

## Et les 2 finalistes de la région Centre Est sont...

Aujourd'hui, mercredi 28 février, le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de la Restauration et du Tourisme de Chamalières, accueillait la huitième et dernière finale régionale de la 44<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Dessert sous la présidence de Serge Vieira, Boccuse d'Or 2005 et Chef du Restaurant Serge Vieira à Chaudes Aigues - 15. Une aventure humaine remplie de passion, de concentration et de créativité pour les 7 candidats « Juniors » et les 7 candidats « Professionnels » de la région Centre Est. **2 d'entre eux sont désormais en route pour la finale nationale.**



Catégorie « Juniors » : **Maxime BADINIER de la MFR Le Fontanil à SAINT-ALBAN-LEYSSE (73)** (photo de gauche) avec son dessert **L'ADMIRABLE**  
Catégorie « Professionnels » : **Sébastien DAMON du restaurant Les Terrasses de Lyon à LYON (69)** (photo de droite) avec son dessert **FRAÎCHEUR HIVERNALE GRANNY SMITH ET NOISETTE**



Ils représenteront à eux 2 la région Centre Est et tenteront, chacun dans leur catégorie, de remporter le titre convoité de Champion de France du Dessert 2018 qui les fera compter parmi les plus grands ambassadeurs du dessert français.

### 16 candidats...3h..2 jurys...2 finalistes

Aujourd'hui, plus question de laisser le pâtissier dans l'ombre du chef cuisinier ! Il a la lourde mission de conclure un repas. Cette note, tout en douceur, qui reste en mémoire des convives d'un restaurant où l'on vient déguster son dessert au même titre que le plat du chef cuisinier. C'est donc pour le meilleur que les 16 candidats s'affrontent **avec technicité et ténacité** dans une épreuve unique de **3h dans la préparation d'un dessert à l'assiette original et inédit en 10 exemplaires. Objectif ? Convaincre les 2 jurys que leur création est la meilleure.**

### Mais qui sont ces jurys ?

Constitués de personnalités de la restauration, des métiers de bouche, de professeurs et de représentants des consommateurs, un premier jury note le travail, quand le second s'attache à la dégustation.

De l'esthétique oui, mais **du goût avant tout car être candidat au Championnat de France du Dessert signifie faire beau et bon !**

### Une 44<sup>ème</sup> 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), 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. **L'édition 2018 du Championnat bat un double record depuis sa création. Celui du nombre d'étoilés inscrits -26 au total- et celui du nombre de femmes participantes -qui représentent cette année 30% des candidats.** Les lauréats des 8 finales régionales se retrouveront pour **la finale nationale les 4 et 5 avril 2018** au sein de l'école hôtelière de Grenoble sous la présidence d'Emmanuel Renaut, chef étoilé du restaurant Flocons de Sel à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004.

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

### **LES FINALES RÉGIONALES**

**Jeudi 11 janvier 2018** - Finale Sud Ouest  
CFA CCI Sud Formation de BÉZIERS - 34

**Mercredi 17 janvier 2018** - Finale Centre Ouest  
Campus des Métiers de NIORT - 79

**Mardi 23 janvier 2018** - Finale Sud Est  
Lycée Professionnel Auguste Escoffier de CAGNES-SUR-MER - 06

**Mardi 30 janvier 2018** - Finale Centre Île-de-France  
Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de GUYANCOURT - 78

**Mardi 13 février 2018** - Finale Ouest  
Faculté des métiers CCI Ille et Vilaine de RENNES-BRUZ - 35

**Mardi 20 février 2018** - Finale Est  
Lycée Professionnel Alain Fournier de VERDUN - 55

**Jeudi 22 février 2018** - Finale Nord Île-de-France  
Lycée Professionnel et hôtelier Saint Pierre de CALAIS - 62

**Mercredi 28 février 2018** - Finale Centre Est  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration  
et du Tourisme de CHAMALIÈRES - 63

### **LA FINALE NATIONALE**

**Mercredi 4 avril 2018** - Finale Nationale Juniors  
École Hôtelière de GRENOBLE - 38

**Jeudi 5 avril 2018** - Finale Nationale Professionnels  
École Hôtelière de GRENOBLE - 38

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.