

Les Champions de France du Dessert 2023



Catégorie Professionnels
Cédric BARRÈRE
Maison Pic à Valence (26)



Catégorie Juniors
Margot MOURA
INFA La Manoir à Gouvieux (60)

Cédric BARRÈRE et Margot MOURA ont remporté la 49e édition du Championnat de France du Dessert, respectivement dans la catégorie Professionnels et Juniors, sous la présidence de Hugues Pouget, pâtisseries Hugo & Victor et confiserie Mazet.

Concours organisé par Cultures Sucre, la finale du Championnat s'est déroulée les 4 et 5 avril 2023 au Lycée Hôtelier International de Lille, au cœur des Hauts-de-France, première région sucrière de France, labellisée Région Européenne de la Gastronomie 2023.

Le Championnat de France du Dessert 2023 : place à l'authenticité !

Hugues Pouget, président des jurys et vainqueur du concours en 2003, a demandé aux candidats de créer un dessert à l'assiette pour 10 personnes autour de la thématique « L'authenticité », avec comme contrainte supplémentaire : 0 additif, 0 colorant et 0 arôme artificiel. Produits de saison, grands classiques de la pâtisserie française réinterprétés, souvenirs d'enfance..., les candidats ont puisé dans leur créativité pour élaborer le dessert de sélection qui leur a permis de concourir lors d'une des 8 finales régionales.

Pour la Finale Nationale, les candidats disposaient de 4 h 50 pour refaire leur dessert de sélection et proposer un second dessert original pour 10 personnes, autour des thèmes et des recettes imposés suivants :

- Professionnels : **Fraîcheur originale en 3 services, à la cuillère** avec un sorbet orange sanguine à la cardamome
- Juniors : **Pavlova originale** avec une meringue française

Qui sont les nouveaux champions ?



Sous-chef pâtissier de la Maison Pic, à Valence (26), **Cédric BARRÈRE** a remporté le titre de Champion de France du Dessert « Professionnels » avec son dessert : *Aqueras Montanhas*.

« Fier de l'apparence de mon dessert, je voulais que le goût soit à la hauteur. Grâce à mes différentes rencontres avec les producteurs pyrénéens et le soutien de toute l'équipe de la Maison Pic, mon dessert a évolué et a su séduire le jury du Championnat. Après des heures et des heures d'entraînement, ce titre est un vrai soulagement et prouve que le travail paie. »



Apprentie à l'INFA Le Manoir à Gouvieux (60), **Margot MOURA** a remporté le titre de Championne de France du Dessert « Juniors » avec son dessert : *La naissance de Nérolé*.

« Participer au Championnat de France du Dessert, c'était un moyen de prendre confiance en moi. Et cette victoire me permettra de continuer à évoluer et de gagner en assurance. »

Pierre-Mickael PARIS, son formateur qui l'a soutenu dans sa préparation reçoit également le Trophée du Dessert à l'assiette.

Un jury d'exception !

Autour de Hugues Pouget, un jury de professionnels de la pâtisserie et de la cuisine a évalué le travail et noté la dégustation des créations des candidats juniors et professionnels :

- **Quentin BAILLY** - Champion du Monde de Pâtisserie – Pâtisserie Bailly – Lille
- **Édouard CHOUTEAU** – Chef de La Laiterie – Lambersart
- **Marie-Laure FRECHET** – Journaliste et organisatrice de Mange Lille
- **Guillaume GODIN** – Chef pâtissier de Guy Savoy – Paris
- **Florence LESAGE** – Championne du Monde des Arts Sucrés – Paris
- **Julien LEVENEUR** – Champion de France du Dessert 2022 – La Réunion
- **Denis MATYASI** – Pâtisserie Matyasi – Relais Desserts – La Crau
- **Nina METAYER** – Pâtissière de l'Année 2016 & 2017 – Dégustation – Paris
- **Elsa MOLTON** – Championne de France du Dessert Junior 2022 – The Peninsula - Paris
- **Romain MONTAGNE** – Hill Bar Chocolate – Lille
- **Jonathan WAHID** – Champion de France du Dessert 2004 – L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence

Le palmarès complet

Nicolas GLOTIN
Dessert d'argent
Professionnels



Wendy NONTHAVETH
Dessert d'argent
Juniors



Jordan GASCO
Dessert de bronze
Professionnels



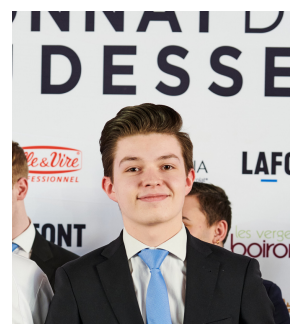
Antoine CHORT
Dessert de bronze
Juniors



Judith VADRINET
Prix du commis



Nathan CORNET
Prix de la salle



Hugues Pouget : un président engagé



Connu pour ses engagements en faveur d'une pâtisserie authentique et sans artifice, le président des jurys, Hugues Pouget, explicite son thème : "L'authenticité, c'est l'âme des recettes. C'est un socle de tradition sur lequel peuvent s'ériger les créations les plus contemporaines, pour porter les valeurs de notre métier. C'est toute la beauté de la pâtisserie française : conjuguer tradition et audace !".

Célébrant les 20 ans de son titre, Hugues Pouget donne sa vision du Championnat : "Le Championnat de France du Dessert contribue au rayonnement de la pâtisserie française, en France et à l'étranger, notamment pour l'exercice particulier du dessert à l'assiette".

Un concours



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association loi 1901 représentant les planteurs de betteraves et les sucriers français. Sa vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée, sans excès ni privation.

Depuis près de 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des apprenants et des professionnels de la pâtisserie. Cette compétition dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

www.cultures-sucre.com

www.championnatdefrancedudessert.fr

Nos partenaires officiels



**Pour tous reportages, interviews ou informations complémentaires,
merci de contacter :**

Fabienne Frédal – ab3c
Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com

Contact Cultures Sucre

Johanna Redon
Tel. 06 19 90 57 29 | j.redon@cultures-sucre.fr