



COMMUNIQUE DE PRESSE - Paris, le 26 mars 2014

## Résultats du 40<sup>e</sup> Championnat de France du Dessert

**Blandin BOUVIER du Lycée Stanislas à Villers lès Nancy (54)  
remporte le titre de Champion de France du Dessert «Junior» 2014**

**Jérémy DEL VAL du Restaurant L'Apogée à Courchevel (73)  
remporte le titre de Champion de France du Dessert «Professionnel» 2014**

Après 8 finales régionales qui ont distingué 16 candidats juniors et professionnels, **la finale nationale du 40<sup>e</sup> Championnat de France de Dessert**, organisée par le **CEDUS** (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), vient de se dérouler les 25 et 26 mars à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier, Lycée des Métiers de Nice (06).

Les jurys réunis sous la présidence de Philippe Conticini (liste ci-dessous), co-fondateur de la Pâtisserie des Rêves, ont rendu leur verdict et désigné les heureux Champions de France du Dessert 2014.



Blandin Bouvier, Champion de France du Dessert « Junior »  
2014



Jérémy Del Val, Champion de France du Dessert  
« Professionnel » 2014

## Les Champions de France du Dessert 2014

### Les résultats de l'épreuve « Juniors » :

Le titre de **Champion de France du Dessert « Junior »** est remporté par **Blandin BOUVIER** du Lycée Stanislas à Villers lès Nancy (54) avec sa recette *Délice Framboise Pistache*

Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Marine MATÉOS** du CFA Médéric à Paris (75) avec sa recette *Douce Planète Exotique*

Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Maxime GERHARDT** de l'UFA du Lycée Marguerite Yourcenar à Beuvry (62) avec sa recette *Vienneta Chocolat Réglisse, Rafrâichi Yuzu, Sucette Parfaite Citron*

### Les résultats de l'épreuve « Professionnels » :

Le titre de **Champion de France du Dessert « Professionnel »** est remporté par **Jérémy DEL VAL** du Restaurant L'Apogée à Courchevel (73) avec sa recette *Granny Smith et son Bouillon Thai, Fraîcheur Pitaya*

Le titre de **Dessert d'Argent** est remporté par **Desty BRAMI** du Restaurant Four Seasons George V à Paris (75) avec sa recette *Comète Chocolatée aux Agrumes*

Le titre de **Dessert de Bronze** est remporté par **Stanislas DURAND** du Restaurant Côté rue à Draguignan (83) avec sa recette *Bijoux de Chocolat, Thé et Tonka*

## Une édition d'exception pour le 40<sup>e</sup> anniversaire

Durant deux jours, les 16 candidats en lice ont fait preuve de créativité, de technique et d'audace pour proposer les desserts les plus exceptionnels et à la hauteur de cette édition toute aussi remarquable. En effet, le Championnat de France du Dessert fête cette année son 40<sup>e</sup> anniversaire et fut conçu comme un hommage à ces Hommes et ces Femmes de talents qui marquent l'histoire de la Pâtisserie de restaurant en France.

Ces talents de la pâtisserie ont été récompensés pour avoir chacun réalisé le meilleur dessert à l'assiette pour 10 personnes, ainsi qu'un deuxième dessert à l'assiette pour 10 personnes également, confectionné à partir d'un panier surprise créé par **Philippe Conticini, Président des jurys de cette édition 2014**.

« Cette quarantième édition a été pour moi un véritable émerveillement pendant laquelle j'ai pu rencontrer de jeunes talents animés par leur passion. Tous les candidats, juniors comme professionnels, ont réalisé un travail remarquable tant au niveau technique que créatif. Leur implication et leur capacité à se dépasser font d'eux des pâtissiers exceptionnels » commente **Philippe Conticini**, co-fondateur de La Pâtisserie des Rêves (Paris).

## 40 ans, 40 champions

A l'occasion de ce Championnat anniversaire, 40 vainqueurs des éditions précédentes sont venus soutenir leurs successeurs durant la finale nationale à Nice et ont participé au **Challenge des Champions**, une rencontre amicale entre *équipes intergénérationnelles composées de trois pâtissiers*.

Des champions tels qu'**Antoine Davy**, premier Champion de France du Dessert en 1974 et **Rémi Touja**, vainqueurs « Professionnel » de l'édition 2013, ont pu ainsi réaffirmer leur talent.

Toutes les équipes ont été soumises à un thème commun, « Le Saint Honoré en 2014 » et évaluées par un jury composé également d'anciens champions tirés au sort.

### **Les résultats du Challenge des Champions » :**

L'équipe composée d'Arthur Fevre (Champion de France du Dessert 2011, catégorie « Professionnels »), Christian Cottard (Champion de France du Dessert 1989, catégorie « Professionnels ») et Jérémy Thomas (Champion de France du Dessert 2000, catégorie « Junior ») remporte le Challenge des Champions.

**Créé à l'initiative du Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) en 1974, le Championnat de France du Dessert qui a pour ambition d'encourager la pratique du dessert à l'assiette en restauration, fête cette année son 40<sup>e</sup> anniversaire.**

### **Liste des jurys de l'édition 2014 du Championnat de France du Dessert :**

- Christophe Adam -Pâtissier - L'éclair de génie (75)
- Eddie Benghanem - Chef Pâtissier -Gordon Ramsay au Trianon (78)
- Anne-Sophie Bercer - Pâtissière / Championne de France « Junior » 2013 - Les Crayeres (51)
- Sébastien Bouillet - Pâtissier - Pâtisserie Bouillet (69)
- Franck Cresson - Pâtissier - Fresson Chocolatier Pâtissier (57)
- François-Régis Gaudry - journaliste - L'Express
- Vincent Guerlais - Pâtissier - Pâtisserie Vincent Guerlais (44)
- Jean-Marc Guillot - Pâtissier- Europea (Canada)
- Sylvain Mathy - Chef Pâtissier -Villa Archange (06)
- Philippe Rigollot - Pâtissier - Pâtisserie Rigollot (74)
- Rémi Touja - Chef Pâtissier / Champion de France « Professionnel » 2013 - Le Parc Franck Putelat (78)
- Philippe Urraca - Pâtissier - Midi Pyrénées (32)

### ***Le CEDUS***

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

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

Contacts presse :

**Hopscotch**

Mathilde Danquechin Dorval / Raphaëlle Miyet

Tél : 01 58 65 00 19 / 01 58 65 10 75

[mdanquechin@hopscotch.fr](mailto:mdanquechin@hopscotch.fr) / [rmiyet@hopscotch.fr](mailto:rmiyet@hopscotch.fr)

