



Catégorie « Juniors »

Noé RACAPÉ

CFA Chambre des métiers du Morbihan
à Vannes (56)

Catégorie « Professionnels »

Julien HERMAN

William Sarazin Traiteur
Le Mans (72)

remportent la Finale Régionale Ouest du Championnat de France du Dessert 2022

Ce mardi 11 janvier, le **Lycée hôtelier de Dinard – Yvon Bourges (35)** a accueilli la **finale régionale Ouest** du Championnat de France du Dessert 2022.

Noé RACAPÉ (catégorie Juniors) et **Julien HERMAN** (catégorie Professionnels) se sont distingués de leurs concurrents en remportant la **Finale Régionale Ouest**.

Grâce à cette victoire, **ils se qualifient pour la Finale Nationale** qui se déroulera **les 5 et 6 avril** prochains au **Lycée Hôtelier Bonneveine**, à Marseille (13).

Durant 3 heures, les 5 candidats « Juniors » et les 4 candidats « Professionnels » sélectionnés devaient réaliser un dessert à l'assiette pour 10 personnes sur la thématique de l'expression de soi. Sous la présidence de **Julien Hennote** - Chef étoilé du *Pourquoi Pas ? (Dinard – 35)*, 2 jurys Travail et 6 jurys Dégustation ont évalué les candidats sur leur dessert (esthétique, appétence, goûts et textures) mais aussi sur leur travail (organisation, pratiques écoresponsables et maîtrise des techniques).

Les lauréats



Catégorie « Juniors »

Noé RACAPÉ

CFA Chambre des métiers du Morbihan
Vannes (56)

Dessert : Le Kaol-remon

Catégorie « Professionnels »

Julien HERMAN

William Sarazin Traiteur
Le Mans (72)

Dessert : Cavage

En route pour la Finale Nationale

Désormais, les deux finalistes doivent reprendre l'entraînement pour se préparer aux deux épreuves de la finale nationale :

- le dessert de sélection qui leur a permis de remporter la finale régionale,
- le dessert panier qui combine trois critères imposés par Angelo Musa, Président du Jury : un thème, une liste d'ingrédients et une technique.



Le mot du Président de Jury :
Angelo Musa, Chef pâtissier exécutif de l'hôtel Plaza Athénée (75)
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur
Champion du Monde de la Pâtisserie

« L'expression de soi » doit être le moteur de la créativité et de l'envie de faire évoluer les codes du dessert à l'assiette. Juniors ou professionnels, vous devez puiser en vous les ressources liées à votre histoire, vos rencontres et vos expériences.

Transmettez votre vision et révélez votre singularité. Fondamentale pour s'accomplir, l'expression de soi vous accompagnera toute votre vie. Alors soyez vous-mêmes, et exprimez-vous !

Prochaine étape

La Finale Nationale : les 5 et 6 avril 2022
Au Lycée Hôtelier Bonneveine, à Marseille (13)

www.championnatdefrancedudessert.fr



Un concours

Cultures
SUCRE

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la 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.

La mise à l'honneur de la pâtisserie et de l'univers du sucré s'inscrit au cœur de ses missions. Cultures Sucre produit des outils d'information et contribue à des événements gourmands à travers lesquels l'association valorise la gastronomie, les usages culinaires du sucre, le savoir-faire des artisans du goût ainsi que le patrimoine sucré et ses spécialités régionales. Elle encourage également le fait-maison en apportant aux consommateurs des astuces et recettes.

Depuis plus de 45 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du dessert qui récompense chaque année des élèves et 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

Nos partenaires officiels



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

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