

Résultats – Finale Régionale Centre Est Championnat de France du Dessert

La **Finale Régionale Centre Est du Championnat de France du Dessert** s'est déroulée aujourd'hui, **mercredi 19 février 2020**, au **CFA Le Fontanil de Saint Alban Leysse (73)**, sous la présidence d'Anthony Fresnay, Chef pâtissier du restaurant étoilé La Bouitte à Saint Martin de Belleville (73).

Lors de cette journée intense, **7 candidats « Juniors »** (élèves de lycées hôteliers et apprentis de CFA, préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ») et **6 candidats « Professionnels »** (pâtissiers et cuisiniers), se sont surpassés. Les deux meilleurs d'entre eux (**1 Junior et 1 Professionnel**) se sont qualifiés pour la Finale Nationale.

Les deux lauréats de la Finale Régionale Centre Est sont :

Catégorie « Juniors »

Lou LEVASSEUR - Lycée Hôtelier de CHAMALIÈRES (63)

avec son dessert

L'ANANAS "POIVRÉ" DANS MES RACINES AUVERGNATES.



Catégorie « Professionnels »

Sébastien PARIS – restaurant LES MORAINIÈRES à JONGIEUX (73)

avec son dessert *DIMANCHE MATIN EN FAMILLE.*

Les candidats ont vécu une journée riche en émotion ! Pour tous, le défi a été de **réaliser, en 3 heures, un dessert de restaurant à l'assiette pour 10 personnes. Cette année, le dessert devait être placé sous le signe du partage... une difficulté supplémentaire !**

Composés de professionnels de la restauration et des métiers de bouche, pas un mais deux jurys distincts ont départagé les participants ! **Le premier a noté le travail, quant au second, il s'est concentré sur la dégustation.**

Direction la Finale Nationale !

Désormais, les deux finalistes doivent peaufiner leur recette et se préparer à affronter les autres finalistes pour ainsi tenter de devenir le Champion de France du Dessert 2020 !

La Finale Nationale se tiendra les **7 et 8 avril à Rouen-Canteleu (76)** au **lycée Georges Baptiste** sous la présidence du pâtissier de génie, **Christophe Adam.**

La mission des candidats cette année ? En plus de leur dessert à l'assiette de sélection, ils devront proposer une seconde création à partir d'un thème, d'un panier et d'une recette connus le jour J. Le tout imposé par le Président des Jurys, Christophe Adam, pâtissier et créateur de l'Eclair de Génie et de Dépôt Légal.

Pour toute accréditation, demande d'interviews, de reportage ou d'informations complémentaires

Agence VFC Relations Publics 14 rue Carnot 92300 Levallois Perret 01 47 57 67 77

Contacts media : Alexandra Leoni – aleoni@vfc.fr 01 47 57 85 62

Jessica Novelli – jnovelli@vfc.fr 01 47 57 67 77

Un événement incontournable du secteur de la pâtisserie

A l'initiative de Cultures Sucre et organisé en partenariat avec l'Education Nationale, le Championnat de France du Dessert est un concours dont la renommée n'est plus à prouver. Depuis sa création en 1974, il valorise **le dessert à l'assiette**, invite les candidats à se surpasser et constitue un véritable tremplin pour les participants.

C'est un **moment unique de partage** entre les candidats, les professeurs, les jurés... qui perdure bien au-delà de la compétition.

QUELQUES CHIFFRES

4000 candidats depuis 1974
4200 desserts créés pour le Championnat
96 champions de France du Dessert
2 double champions (junior et professionnel)

AGENDA

LES PROCHAINES FINALES RÉGIONALES

Jeudi 27 février 2020 - **Finale Sud-Est**
Argelès-sur-Mer (66) - Lycée Christian Bourquin

Jeudi 5 mars 2020 - **Finale Centre-Ile-de-France**
Paris (75) - Lycée Guillaume Tirel

LA FINALE NATIONALE

Mardi 7 avril 2020 – Finale des Juniors
Mercredi 8 avril 2020 – Finale des Professionnels
Lycée Georges Baptiste – Rouen-Canteleu (76)

S'informer

www.championnatdefrancedudessert.fr

Suivre, poster, liker, partager
[#cfdessert](#) [#cfdfamily](#)



Créé en 1932, **Cultures Sucre**, anciennement dénommé CEDUS, est une association interprofessionnelle, soutenue par les planteurs de betteraves et les fabricants de sucre français. En avril 2019, l'association est officiellement devenue Cultures Sucre. Un changement d'identité qui évoque la **diversité** des dimensions de **l'ingrédient sucre**.

Car le sucre évoque à la fois **la terre** dont il est issu, **le plaisir** qu'il procure au quotidien et dans les moments festifs, **le patrimoine**, par son ancrage dans les territoires et **le dialogue**, par la volonté de Cultures Sucre d'être à l'écoute des parties prenantes et **d'encourager une consommation raisonnée de sucre**.

C'est pour toutes ces raisons que **Cultures Sucre s'écrit au pluriel**.

www.lesucre.com

Pour que le sucre reste un plaisir, consommons mieux, consommons raisonné

Partenaires officiels



Pour toute accréditation, demande d'interviews, de reportage ou d'informations complémentaires

Agence VFC Relations Publics 14 rue Carnot 92300 Levallois Perret 01 47 57 67 77

Contacts media : Alexandra Leoni – aleoni@vfcpr.fr 01 47 57 85 62

Jessica Novelli – jnovelli@vfcpr.fr 01 47 57 67 77