CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Camille PONT
Purple Campus
à Marguerittes (30)

Catégorie Juniors

&

Samuel BOATENG
Restaurant La Cabro d'or
aux Baux-de-Provence (13)

Catégorie Professionnels

remportent la Finale Régionale Sud-Est du Championnat de France du Dessert 2021

Ce mardi 22 juin, l'**École Hôtelière d'Avignon** (84) a accueilli la **finale régionale Sud-Est** du Championnat de France du Dessert 2021.
Camille PONT (catégorie Juniors) et **Samuel BOATENG** (catégorie Professionnels) se sont distingués de leurs concurrents en remportant **la Finale Régionale Sud-Est.**
Grâce à cette victoire, **ils se qualifient pour la Finale Nationale** qui se déroulera **les 5 et 6 octobre** prochains au **Lycée Georges Baptiste de Canteleu** (76).

Durant 3 heures, les 6 candidats « Juniors » et les 5 candidats « Professionnels » sélectionnés devaient réaliser un dessert à l'assiette pour 10 personnes sur la thématique de l'écoresponsabilité.
Sous la présidence de Fanny Rey - Cheffe Cuisinière, *L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence (13)*, 3 jurys Travail et 6 jurys Dégustation ont évalué les candidats sur leur dessert (esthétique, appétence, goûts et textures) mais aussi sur leur travail (organisation, gestion des matières premières et maîtrise des techniques).

Lauréats de la Finale Régionale Sud-Est

Catégorie Juniors
Camille PONT
Purple Campus
à Marguerittes (30)

Dessert : *Des cieux, aux cimes, à la terre*

Catégorie Professionnels
Samuel BOATENG
Restaurant La Cabro d'Or
aux Baux-de-Provence (13)

Dessert : *De la ruche à l'agrume*

En route pour la Finale Nationale

Désormais, les deux finalistes doivent reprendre l'entraînement pour se préparer aux deux épreuves de la finale nationale : d'une part, le dessert de sélection qui leur a permis de remporter la finale régionale et d'autre part, le dessert panier qui combine trois critères imposés par Philippe MILLE, Président du Jury : un thème, une liste d'ingrédients et une technique.
Difficulté supplémentaire cette année, les membres du jury porteront une attention toute particulière aux pratiques écoresponsables adoptées par les finalistes (provenance et saisonnalité des produits, gestion des déchets, liens avec les producteurs, ...)

Prochaine étape
La Finale Nationale : les 5 et 6 octobre 2021
au Lycée Georges Baptiste de Canteleu (76)

www.championnatdefrancedudessert.fr

Un évènement

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

Elle & Vire PROFESSIONNEL — les vergers boiron — VALRHONA — LAFONT

Pour tous reportages, interviews ou informations complémentaires, merci de contacter :
Fabienne Fredal – ab3c
Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com