



COMMUNIQUE DE PRESSE - Paris, le 22 janvier 2014

La pâtisserie de restaurant cherche sa nouvelle étoile

Résultats du 40^e Championnat de France du Dessert

FINALE REGIONALE *CENTRE EST*

Les résultats de la finale régionale *CENTRE EST* du 40^e Championnat de France de Dessert viennent d'être dévoilés au Lycée Professionnel Alexandre Dumaine de Mâcon. Le 22 janvier 2014, les jurys réunis sous la présidence de Benoît Charvet, Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21) et Meilleur Pâtissier de l'année 2013, ont rendu leur verdict et désigné les heureux vainqueurs qualifiés pour la grande finale nationale qui aura lieu à Nice.

Deux Champions régionaux...

Le gagnant de la catégorie « Juniors » :

Jérémy Frizot du Lycée Professionnel Alexandre Dumaine de Mâcon (71) a séduit le jury avec sa recette : « Cylindre aux saveurs exotiques, biscuit muscovado, craquant cacao »

Le gagnant de la catégorie « Professionnels » :

Jérémy Del Val du restaurant L'Apogée à Courchevel (73) a remporté quant à lui les votes des jurys grâce à son dessert : « Granny Smith et son bouillon thaï, fraîcheur pitaya ».

...En route vers le titre de Champion de France du Dessert

Les deux vainqueurs remportent donc leur place pour la grande finale nationale qui se déroulera le **mardi 25 et mercredi 26 mars 2014** à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier, Lycée des Métiers de Nice.

Jérémy Frizot et **Jérémy Del Val** seront alors évalués à nouveau sur les recettes qui les ont fait gagner aujourd'hui, mais également sur une recette qu'ils devront improviser le jour de la finale à partir d'un panier d'ingrédients surprise que le président des jurys aura sélectionné pour eux.



*Philippe Conticini, président
des jurys*

Pour cette édition d'exception, le Championnat de France du Dessert comptera un **président des jurys d'exception**, le grand pâtissier, **Philippe Conticini**, co-fondateur de la Pâtisserie des Rêves. Très investi dans le rayonnement de son métier, ce maître de la pâtisserie française partagera sa passion pour les desserts aux côtés du CEDUS, organisateur du Championnat de France du Dessert depuis 40 ans.

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, fêtera son 40^e anniversaire cette année.

Pour suivre toute l'actualité du Championnat de France du Dessert 2014 :
rendez vous sur :



La page Facebook du
Concours



Le compte Twitter officiel :
@CFDessert



Le compte Instagram officiel :
@CFDessert

Le règlement du concours peut être consulté en ligne sur le site officiel :
www.championnatdefrancedudessert.com

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

[La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés](http://www.lesucre.com)

Contacts presse :

Hopscotch

Mathilde Danquechin Dorval / Raphaëlle Miyet

Tél : 01 58 65 00 19 / 01 58 65 10 75

mdanquechin@hopscotch.fr / rmiyet@hopscotch.fr