



COMMUNIQUE DE PRESSE - Paris, le 5 février 2014

## La pâtisserie de restaurant cherche sa nouvelle étoile

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

#### FINALE REGIONALE \*SUD-EST\*

Les résultats de la finale régionale *SUD EST* du 40<sup>e</sup> Championnat de France de Dessert viennent d'être dévoilés au Lycée Paul Arène de Sisteron (04). Le 5 février 2014, les jurys réunis sous la présidence Jonathan Wahid, Champion de France du Dessert 2005 et chef pâtissier du restaurant l'Ousteau de Baumanière (Les Baux de Provence), 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 » :

**Julie Pierre** du Lycée Perdiguier de Arles (13) a séduit le jury avec sa recette : « Persépolis »

##### Le gagnant de la catégorie « Professionnels » :

**Stanislas Durand** du restaurant Côté Rue à Draguignan (83) a remporté quant à lui les votes des jurys grâce à son dessert : « Bijoux de chocolat, thé et tonka »

#### ...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**.

**Julie Pierre** et **Stanislas Durand** 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<sup>e</sup> 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](http://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](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)