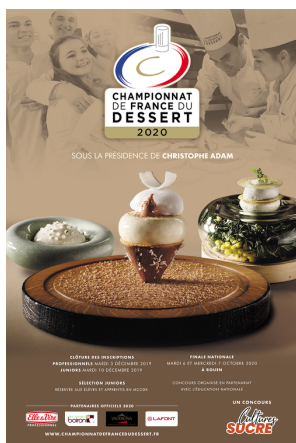


Les Champions de France du Dessert 2020 sont... Zachary LEBEL (catégorie « Juniors ») Morgane RAIMBAUD (catégorie « Professionnels »)

La Finale Nationale du Championnat de France du Dessert s'est déroulée les mardi 6 et mercredi 7 octobre 2020, au lycée Georges Baptiste de Rouen-Canteleu (76), sous la présidence de Christophe Adam, pâtissier et créateur de l'Eclair de Génie et de Dépôt légal à Paris.



Après un report de 6 mois de la Finale en raison du confinement, la motivation et l'énergie des candidats, des membres du jury et des professeurs de l'établissement ont rendu cette Finale « unique ».

Les 7 finalistes « Juniors » et les 8 finalistes « Professionnels » ont rivalisé de créativité, de rigueur et de talent pour remporter le titre tant convoité de **Champion de France du Dessert**, chacun dans leur catégorie.

Leur défi ? Réaliser 2 desserts à l'assiette pour 10 personnes... en 4h50 :

Le dessert de sélection qui leur a permis de remporter la finale régionale, passage obligé pour arriver en finale nationale.

Le dessert « panier » réalisé à partir d'un thème, d'une liste d'ingrédients et (nouveau cette année) d'une technique imposée. Ce panier, défini par Christophe Adam, a été découvert par les candidats au début de l'épreuve.

2 nouveaux Champions de France du Dessert rejoignent le palmarès de cette belle aventure humaine !



Champion de France du Dessert Junior

Zachary LEBEL
CFA Médéric - Paris (75)
MA NORMANDIE

Championne de France du Dessert Professionnelle

Double Championne
Morgane RAIMBAUD
restaurant ALLIANCE – Paris (75)
SENTIERS DE L'ESTEREL

Dessert d'Argent Junior

Gauthier CALOIN
GRETA de la Côte d'Opale – Le Touquet Paris Plage (62)
BALLADE EN BAIE DE SOMME

Dessert d'Argent Professionnel

Simon PACARY
restaurant LA TABLE DE FRANCK PUTELAT –
Carcassonne (11)
BEIGNET DE POMME AGRIA... MIKAN ET THYM

Dessert de Bronze Junior

Julian LALEVÉE
CFA Jean-Baptiste Chardin - Gérardmer (88)
CIRCONVOLUTION

Dessert de Bronze Professionnel

Christophe LOEFFEL
restaurant LE PONT DE BRENT (Suisse)
ÉCHANGES GOURMANDS

Les métiers de la salle et les commis à l'honneur

Le Championnat de France du Dessert souhaite aussi **valoriser les élèves du lycée qui accueille la Finale en distinguant les métiers de la salle et les commis** qui ont soutenu les finalistes.

A chaque candidat junior est attribué, par tirage au sort, un élève de salle qui présente ses deux desserts au jury dégustation. De la même façon, chaque candidat professionnel bénéficie de l'aide d'un commis, évalué quant à lui par le jury travail.

Prix de la Salle

Guillaume BEZIRARD – Lycée Georges Baptiste de Rouen-Canteleu (76)

Prix du Commis

Laura CIPRIANI – Lycée Georges Baptiste de Rouen-Canteleu (76)

« J'ai été très fier de présider cette 46^{ème} édition du Championnat de France du Dessert. Les candidats nous ont régalingés par leur créativité, leur audace et leurs prises de risques ! Les deux nouveaux Champions, Zachary Lebel et Morgane Raimbaud, seront des dignes ambassadeurs du dessert à l'assiette de demain ! »

Christophe Adam, Président du Jury

Un jury d'exception

La valeur d'un concours réside aussi dans la qualité de ses jurys, le Championnat de France du Dessert rassemble chaque année les plus grands pâtisseries de restaurant et de boutique qui donnent de leur temps pour découvrir les nouveaux talents de demain.

Pour cette 46^{ème} édition, les finalistes ont été évalués par :

Christophe Adam, Président du Jury – Fondateur de L'ÉCLAIR DE GÉNIE et de DÉPÔT LEGAL

Christophe Cressent – MOF Boulanger – CHRISTOPHE CRESSENT

Benoît Castel – Chef pâtissier – BENOIT CASTEL MENILMONTANT

Nicolas Paciello – Chef pâtissier – FOUQUET'S

Lilian Bonnefoi – Chef pâtissier – HOTEL DU CAP EDEN ROC

Marie-Diana Bourdil – Championne de France du Dessert Junior 2019 – LA GRANDE CASCADE

Stanislas Simonet – Chef pâtissier – MICHEL SARRAN

Pierre Caillet – MOF Cuisine, gastronomie 2011 – LE BEC AU CAUCHOIS

Jean-François Foucher – Pâtissier – JEAN-FRANÇOIS FOUCHER

Yoann Normand – Champion de France du Dessert Professionnel 2019 – LES CRAYERES

Sébastien Vauxion – Chef pâtissier – LE SARKARA

Sophie Bernard – France 3 Normandie

Mélanie Boulanger – Maire de Canteleu

S'informer www.championnatdefranceduedessert.fr

Suivre, poster, liker, partager  
#cfdessert #cfdfamily

Cultures
SUCRE

Créé en 1932, Cultures Sucre, est une association interprofessionnelle, soutenue par les planteurs de betteraves et les fabricants de sucre français.

Cultures Sucre s'attache à relayer une information sourcée, à analyser les dernières données au plan scientifique mais aussi à valoriser le sucre lors d'événements extérieurs autour du dessert et des moments sucrés.

www.cultures-sucre.com

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

Partenaires officiels

les vergers
bolron

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

VALRHONA
Imaginer le meilleur du chocolat

LAFONT

Pour toute demande d'interviews, de reportages ou d'informations complémentaires

Agence VFC Relations Publics - 01 47 57 67 77

Contacts media : Alexandra Leoni – aleoni@vfcpr.fr 01 47 57 85 62 – 06 76 88 98 17 / Jessica Novelli – jnovelli@vfcpr.fr