

Gaël Reigner et François Josse sont les deux nouveaux Champions de France du Dessert

Mercredi 4 et jeudi 5 avril 2018, la crème des pâtissiers français était réunie à l'École Hôtelière de Grenoble pour la Finale Nationale de la 44^{ème} édition du Championnat de France du Dessert.

160 pâtissiers ont candidaté de toute la France pour n'être plus que 8 juniors et 8 professionnels en lice pour le concours français de pâtisserie de restaurant le plus couru et reconnu. A l'issue de celui-ci, un lauréat junior et un lauréat professionnel ont été récompensés par un jury composé de professionnels et placé sous la présidence d'Emmanuel Renaut, chef étoilé du restaurant Flocons de Sel à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004. Ils remportent ainsi le titre tant convoité et rejoignent le cercle très prisé des Champions de France du Dessert.



Champion de France du Dessert Junior :

Gaël REIGNER

Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines à
GUYANCOURT (78280)

avec son dessert **DOUCE DIVERGENCE**

Dessert d'Argent Junior

Clément HALLE

Lycée hôtelier du Sacré Cœur à SAINT-CHELY-
D'APCHER (48200)

avec son dessert **GALET DE MES VOYAGES**

Dessert de Bronze Junior

Thomas POL

Lycée hôtelier Paul Augier à NICE (06203)

avec son dessert **FENOULH, AVELANA Y
BERGAMOTA**



Champion de France du Dessert Professionnel :

François JOSSE

LE GEORGE V à PARIS (75008)

avec son dessert **BABA AGRUMES ET SAVEURS
VÉGÉTALES**

Dessert d'Argent Professionnel

Jonathan CHAPUY

L'ABEILLE – SHANGRI-LA à PARIS (75116)

avec son dessert **RETOUR AUX SOURCES**

Dessert de Bronze Professionnel

Sébastien DAMON

LES TERRASSES DE LYON à LYON (69005)

avec son dessert **FRAÎCHEUR HIVERNALE GRANNY
SMITH ET NOISETTE**

Deux prix spéciaux également remis

Le Championnat de France du Dessert valorise également le métier de commis et de serveur : tout au long du Championnat, les élèves du Lycée Hôtelier de Grenoble ont accompagné les candidats afin qu'ils puissent réaliser et présenter les meilleurs desserts. Les commis ont aidé à la réalisation des desserts, et les serveurs ont présenté et expliqué les desserts au jury.

Chloé MILESI remporte le **Prix du Commis**

Lola NOBILE remporte le **Prix de la Salle**

"J'ai été impressionné par le niveau des jeunes : ils ont voulu montrer tout leur savoir-faire et ont beaucoup de technique ! On voit qu'ils ne sont pas là par hasard, leurs desserts panier et de sélection m'ont agréablement surpris. Avec les professionnels, nous nous sommes régelés, en voyant évoluer leurs desserts tout au long de leur réalisation et évidemment en les dégustant ! Cette 44ème édition est un très joli cru, avec beaucoup de talents." explique Emmanuel Renaut Président du jury.

COULISSES D'UNE FINALE DE CHAMPIONNAT ATTENDUE - Un jury prestigieux

Ils attendaient de l'audace, du beau et du bon. Ils ont été agréablement surpris par le niveau des candidats, leur travail, l'esthétique et la gourmandise de leur dessert ! Les membres du jury 2018 ont tous ont en commun la passion de la pâtisserie et l'excellence couplée à un parcours exemplaire :

Emmanuel Renaut, Président du Jury – **Flocons de Sel*** à Megève – Chef cuisinier et Meilleur Ouvrier de France**
Christophe Aribert – **Les Terrasses d'Uriage** – Chef Cuisinier**
Patrick Casula – **Champion du Monde de Pâtisserie et Consultant**
Benoît Charvet – **Georges Blanc*** – Chef Pâtissier et Champion du Monde de Glaces**
Thierry Court – **Thierry Court Créations et Lauréat du Meilleur Pâtissier (M6)**
Enzo Frenzi **Plaza Athénée*** – Pâtissier et Champion de France du Dessert**
Cyril Gaidella – **Champion de France du Dessert et Consultant**
Franck Geuffroy – **Ducasse Éducation – Directeur de la Pâtisserie**
Bastien Girard – **Champion du Monde de Pâtisserie**
Pierre Marcolini – **Pierre Marcolini – Chef Pâtissier, Chocolatier et Champion du Monde de Pâtisserie**
Philippe Rigollot – **Pâtisserie Philippe Rigollot – Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de Pâtisserie**
Philippe Toinard – **Rédacteur en chef du magazine 180°C et chroniqueur gastronomique**
Éric Verbauwheide – **Maison Pic*** – Chef Pâtissier**

Une finale disputée : 8 candidats, 2 jours d'épreuves et plusieurs heures de travail

3 heures d'épreuves intenses au cours desquelles les candidats se sont surpassés et ont donné le meilleur d'eux-mêmes. Après une compétition de plusieurs mois sous le signe de la technicité et de la ténacité, 8 candidats juniors ont inauguré le 4 avril la première journée avec une épreuve durant laquelle ils ont dû réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes : celui présenté en finale régionale et un second, réalisé à partir d'un thème et d'un panier dévoilés le jour J. Le lendemain, les 8 candidats professionnels ont passé la même épreuve.

Une 44ème édition qui réveille les passions et révèle les talents

Composé de 8 finales régionales et d'une finale nationale, le Championnat de France du Dessert est le **concours français de pâtisserie de restaurant le plus convoité et reconnu.** Depuis 1974 et sa création par le CEDUS (Centre d'Études et de Documentation du Sucre), il a vu passer des générations de pâtissiers prestigieux et passionnés : Noémie Honiat, Thierry Marx, Philippe Etchebest, Hugues Pouget. Soutenu par le Ministère de l'Éducation Nationale ainsi que par les instances professionnelles de la restauration et de la pâtisserie, il véhicule des valeurs telles que la passion, l'exemplarité, le savoir-faire, la transmission des savoirs, et le rayonnement de l'excellence de la pâtisserie partout en France.

RETOUR SUR CETTE 44^{ÈME} EDITION HAUTE EN SAVEURS !

160 candidats venus de toute la France
8 finales régionales
12 semaines de Championnat
16 finalistes
2 lauréats

Et toujours plus...

+ d'audace
+ d'originalité
+ de goût
+ de technique

S'informer, suivre, poster, liker, partager...

@CFDessert



www.championnatdefrancecedusdessert.fr

Partenaires officiels



CEDUS

Le Centre d'Études 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.

Son action contribue à valoriser l'image du sucre et à faire reconnaître sa place dans une alimentation équilibrée.



www.lesucre.com

La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés.

Relations Médias VFCRP

Agathe Cros – acros@vfcpr.fr – 01 47 57 85 62 // Valérie Langlois – vlanglois@vfcpr.fr – 01 47 57 83 55