



*Championnat de France
du dessert 2017*

DOSSIER DE PRESSE

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT EN QUELQUES MOTS

Concours créé en 1974 par le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS), organisme interprofessionnel de la filière sucrière française

- ★ **Soutenu par le Ministère de l'Éducation Nationale** et par les instances professionnelles de la restauration et de la pâtisserie.
- ★ Après une sélection sur dossier, les candidats retenus participent à l'une des 8 finales régionales, qui se déroulent en janvier et février 2017, dans des **lycées hôteliers et CFA français**. Les vainqueurs de chaque finale régionale participent ensuite à **la finale nationale qui se déroulera au Lycée Stanislas de Nancy, les 21 et 22 mars 2017**.
- ★ Les principaux objectifs de ce concours sont d'encourager **la créativité des participants et de valoriser la pratique du dessert à l'assiette au restaurant**.

UNE COMPÉTITION NATIONALE POUR 2 CATÉGORIES DE CANDIDATS

- ★ **Les « professionnels »**, pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- ★ **Les « juniors »**, élèves et apprentis d'établissements hôteliers français (lycées et CFA) préparant la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant ».

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT EN QUELQUES CHIFFRES

43^{ème}
édition

3800
candidats

3200
jurés

4200
desserts créés

92

Champions de France du Dessert
dont 11 Championnes
et 2 doubles Champions

110

établissements scolaires préparant
la mention complémentaire
« Cuisinier en Desserts de Restaurant »
(MCCDR)

LE PRÉSIDENT DES JURYS 2017 : PHILIPPE ETCHEBEST

Originaire du Sud-Ouest, plus précisément du Pays Basque, Philippe Etchebest a fait ses études à Bordeaux, au Lycée Hôtelier de Talence, avant de partir faire le tour de France des grandes maisons pour parfaire sa connaissance du métier.

Après plusieurs expériences enrichissant son CV, il décide de retourner dans sa région en 1995 en commençant par Saint Emilion, au Château Grand Barrail. Il y prépare et obtient le titre très convoité de Meilleur Ouvrier de France en 2000.

Il entreprend ensuite un nouveau challenge, celui de diriger seul un établissement. C'est donc en Dordogne qu'il se pose, au Château des Reynats. Il y restera plus de 2 ans et y gagnera sa première étoile au Guide Michelin puis rejoint l'Hostellerie de Plaisance, à Saint Emilion où il passe 10 ans et décroche sa 2ème étoile. Il quittera Saint Emilion en décembre 2013.

Il entame en parallèle une carrière médiatique en 2011 avec l'émission « Cauchemar en cuisine », programme dans lequel il accompagne des restaurateurs en difficulté. Il participe également aux émissions

« Top Chef » et « Objectif Top Chef » ainsi qu'à d'autres émissions pour les chaînes du groupe M6. Avec l'ouverture du restaurant Le Quatrième Mur en septembre 2015, le Chef se lance un nouveau défi : une obsession de qualité dans des plats plus simples et conviviaux pour régaler le plus grand nombre dans un cadre somptueux, logé à l'intérieur même de l'Opéra National de Bordeaux.



« Je vois la gastronomie comme un grand livre d'histoire passionnant. Au fil des âges et de l'évolution des cultures, on apprend les techniques anciennes et les plats « cultes » de la cuisine française. Je m'appuie toujours sur ces bases solides pour créer des recettes originales et en accord avec les produits du monde et du terroir en tenant compte des nouveaux mode de vie. Le dessert est, je dirais, la science exacte de la cuisine. Le juste poids, la bonne mesure : c'est indispensable pour réussir un dessert. Mais aussi la créativité du pâtissier c'est un art à l'infini. Il y a toujours de la magie dans un dessert et le visuel fait appel à nos sens les plus primaires, ceux qui rassurent et nous redonnent une âme d'enfant. »

DES PRÉSIDENTS DE JURY PRESTIGIEUX



Président 2016
Jérôme Chaucesse
*Le Crillon,
Paris*



Président 2015
Thierry Marx
*Le Mandarin Oriental,
Paris*



Président 2014
Philippe Conticini
*La Pâtisserie des rêves,
Paris*



Président 2013
Olivier Roellinger
*Les Maisons de Bricourt,
Cancale*



Présidente 2012
Anne-Sophie Pic
*Maison Pic,
Valence*



Président 2011
Sébastien Bras
*Maison Bras,
Laguiole*

LE PALMARÈS

2016



Damien Gendron
 Professionnel 2016
 Grand Hôtel, Saint Jean Cap Ferrat



Morgane Raimbaud
 Junior 2016
 Shangri-La, Paris



Nicolas Brie
 Professionnel 2015 / Junior 2010
 Pâtisserie Xavier Brignon, Besançon



Baptiste Vial
 Junior 2015
 Plaza Athénée, Paris

2014



Jérémy Del Val
 Professionnel 2014
 Dalloyau, Paris



Blandin Bouvier
 Junior 2014
 La Cave, Ludres



Rémi Touja
 Professionnel 2013
 Le Parc Franck Putelat, Carcassonne



Anne-Sophie Bercet
 Junior 2013
 La Laiterie, Lambersart

2012



Philippe Le Deuc
 Professionnel 2012
 Lenôtre, Plaisir



Valentin André
 Junior 2012
 La Grande Epicerie de Paris, Paris



Arthur Fevre
 Professionnel 2011
 Grand Hôtel, Bordeaux



Noémie Honiat
 Junior 2011
 L'Univers, Villefranche de Rouergue

2015

2013

2011

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, C'EST AUSSI...

- ★ **Le Club des Champions**, un réseau professionnel qui réunit les lauréats du concours
- ★ **Un site internet dédié** : www.championnatdefranceudessert.fr
- ★ **Les réseaux sociaux** :
 - **une page Facebook dédiée**, suivie par 16 000 fans et plus de 90 000 internautes atteints pendant la finale 2016. Cette page diffuse également des offres d'emploi ainsi que les actualités de la profession



- **un compte Twitter** qui permet de suivre en temps réel la finale nationale du Championnat avec le compte Twitter officiel [@CFDessert](https://twitter.com/CFDessert)
- **un compte Instagram** avec le [#CFDessert](https://www.instagram.com/CFDessert)

★ **Un réseau d'Ambassadeurs, professionnels de la pâtisserie**, qui ont pour mission de conseiller, de partager leur expérience et de coacher éventuellement les candidats

★ **Une veste de Champion** qui permet d'identifier facilement les lauréats lors des événements tout au long de leur carrière



LES ÉTAPES CLÉS DU CHAMPIONNAT

★ DES SÉLECTIONS SUR DOSSIER

dans la limite de 64 places par catégorie «Juniors» et «Professionnels»



★ 8 FINALES RÉGIONALES

3h pour réaliser 10 assiettes de la recette du dessert de sélection



★ 1 FINALE NATIONALE

16 candidats : 8 juniors et 8 professionnels.

4h50 pour réaliser 10 assiettes du dessert de sélection et 10 assiettes à partir d'un panier surprise et d'une thématique imposée



★ JANVIER 2017

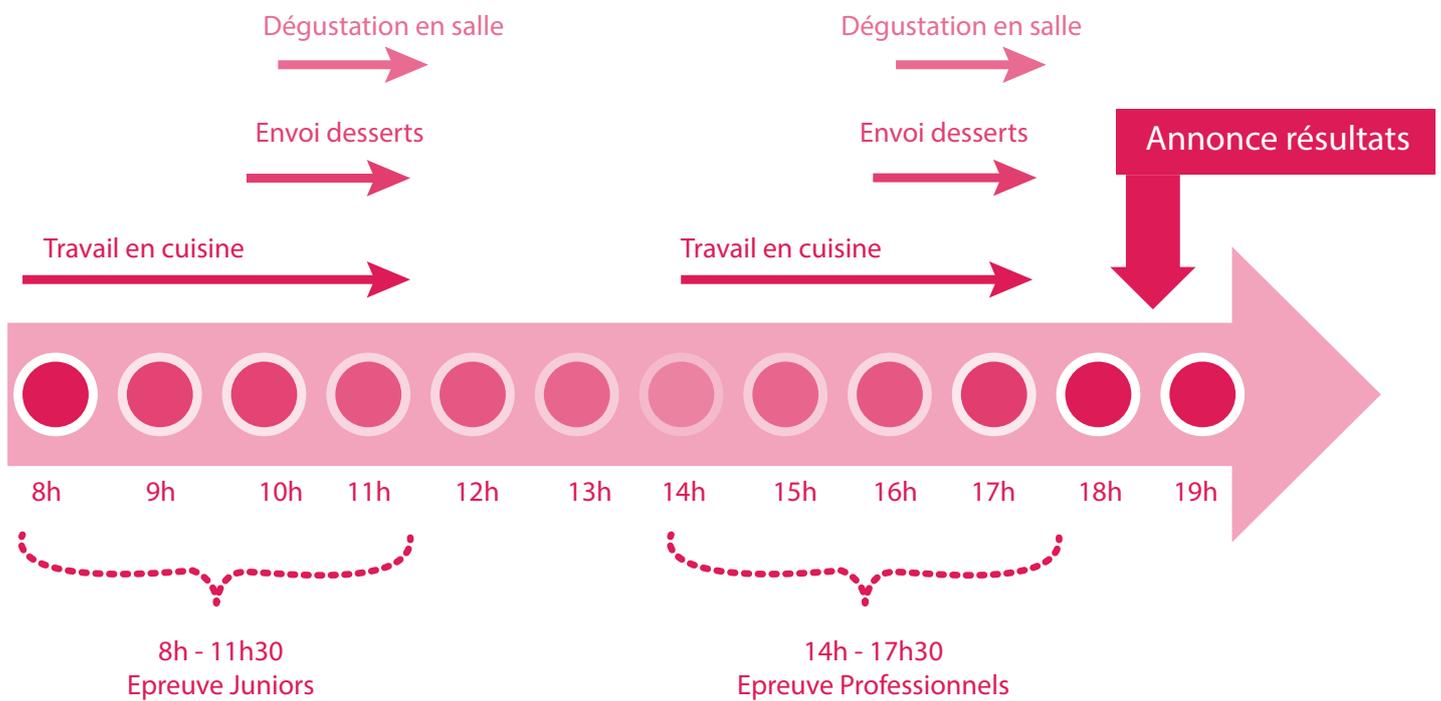
FINALE	VILLE	ETABLISSEMENT	DATES
NORD	ROUEN - CANTELEU (76)	Lycée des métiers Georges Baptiste	Jeudi 5 janvier 2017
EST	GERARDMER (88)	Lycée JBS Chardin	Mardi 10 janvier 2017
ÎLE-DE-FRANCE	PARIS (75)	Lycée et CFA Belliard	Mardi 17 janvier 2017

★ FÉVRIER 2017

FINALE	VILLE	ETABLISSEMENT	DATES
SUD-OUEST	TOULOUSE – BLAGNAC (31)	CFA Commerce et Services	Jeudi 2 février 2017
OUEST	ANGERS (49)	CFA de la CCI Maine-et-Loire	Mardi 7 février 2017
CENTRE-OUEST	LA ROCHELLE (17)	Lycée Hôtelier La Rochelle	Jeudi 9 février 2017
CENTRE-EST	LYON-DARDILLY (69)	Lycée CFA François Rabelais	Mercredi 15 Février 2017
SUD-EST	NÎMES-MARGUERITTES (30)	CFA de la CCI Sud Formation	Mardi 21 février 2017



LE DÉROULEMENT D'UNE FINALE RÉGIONALE



Une finale régionale scindée en deux temps distincts :

- ★ La matinée dédiée aux candidats « juniors »,
- ★ L'après-midi aux candidats « professionnels ».

Les candidats sélectionnés pour chaque finale régionale doivent exécuter, en 3 heures, 10 assiettes de la recette du dessert envoyée dans leur dossier de candidature.

Les candidats sont évalués à 2 niveaux :

★ Les membres du jury « travail » notent la technicité, l'hygiène, la gestion des matières premières et l'organisation des candidats en laboratoire

★ Les membres du jury « dégustation » notent la présentation et le goût des desserts.

Ces jurys sont constitués de professionnels de la restauration, des métiers de bouche et d'un candidat.

Lycée Stanislas de Nancy (54)	
Mardi 21 mars 2017 Après-midi <i>Finale nationale</i> « Juniors »	Mercredi 22 mars 2017 Matin <i>Finale nationale</i> « Professionnels »
Mercredi 22 mars 2017 Après-midi Remise des Prix	

Chaque finaliste dispose de 4h50 pour réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes :

- ★ Le dessert primé lors de la finale régionale.
- ★ Un dessert créé sur place à partir d'une thématique et d'un panier surprise contenant une assiette imposée et un certain nombre de matières premières.

Les réalisations sont évaluées par les jurys dégustation et travail selon des critères bien spécifiques. Le Champion de France du Dessert, de chaque catégorie, est celui qui termine premier au classement des points pour l'ensemble des deux desserts.





CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
DESSERT
2017

Pour plus d'informations sur le 43^e Championnat de France du Dessert rendez-vous sur :

www.championnatdefrancedudessert.fr

LES PARTENAIRES OFFICIELS DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2017



Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information, la documentation et la promotion d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le Sucre. Son action contribue à la valorisation de l'image du sucre ainsi qu'à la reconnaissance de sa place dans une alimentation équilibrée.

www.lesucre.com

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

Contacts presse

Agence Hopscotch

Joanne Benhaim Raphaëlle Miyet

01 58 65 00 19 01 58 65 10 75

jbenhaim@hopscotch.fr rmiyet@hopscotch.fr