

Résultats du 43^{ème} Championnat de France du Dessert

**Enzo FRANZI du CIFA Yonne à Auxerre (89)
remporte le titre de Champion de France du Dessert « Juniors » 2017**

**Cyril GAIDELLA, Consulting Gourmand, à Fosses (95)
remporte le titre de Champion de France du Dessert « Professionnels » 2017**

Après 8 finales régionales qui ont permis de sélectionner les 8 meilleurs candidats juniors et 8 professionnels, la finale nationale du 43^{ème} Championnat de France du Dessert, organisée par le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), vient de se dérouler les 21 et 22 mars au **Lycée Stanislas de Nancy (54)**.

Les deux nouveaux Champions de France du Dessert ont été évalués et notés par un jury de professionnels placés sous la présidence de **Philippe Etchebest**, Chef du restaurant le Quatrième Mur à Bordeaux et MOF Cuisinier 2000.

Les Champions de France du Dessert 2017



Enzo Franzi, Champion de France du Dessert
« Juniors » 2017



Cyril Gaidella, Champion de France du Dessert
« Professionnels » 2017

Les résultats de l'épreuve « Juniors » :

Le **Champion de France du Dessert « Juniors »** est Enzo FRANZI du CIFA Yonne à Auxerre (89) avec son dessert *Lemon Ice*.

Le **Dessert d'Argent « Juniors »** est attribué à Vincent CABEL du CFA Médéric à Paris (75) avec son dessert *D'Est en Ouest*.

Le **Dessert de Bronze « Juniors »** est attribué à Antoine HOUZÉ du CFA de Ploufragan (22) avec son dessert *Fraîcheur d'Agrume, Douceurs d'Huile d'olive*.

Les résultats de l'épreuve « Professionnels » :

Le **Champion de France du Dessert « Professionnels »** est Cyril GAIDELLA, Consulting Gourmand, à Fosses (95) avec son dessert *Transmission*.

Le **Dessert d'Argent « Professionnels »** est attribué à Nicolas SERREAU, La Mère Brazier à Lyon (69) avec son dessert *Fraîcheur exotique*.

Le **Dessert de Bronze « Professionnels »** est attribué à Julien NORAY, AG Les Halles à Paris (75) avec son dessert *Lait Miel de mon enfance, parfum d'Hysope*.

Nouveauté 2017 :

Tout au long du Championnat de France du Dessert, les élèves du Lycée Stanislas de Nancy ont assisté les candidats pour les aider à réaliser les meilleurs desserts.

Quentin Simion remporte le **Prix du Commis**

Ophélie Vian remporte le **Prix de la Salle**

Une finale portée par un jury d'exception

Ces nouveaux talents de la pâtisserie ont été récompensés pour avoir réalisé en 4h50 deux desserts à l'assiette pour 10 personnes : l'un étant le dessert primé lors de leur finale régionale, l'autre dessert étant confectionné à partir d'un panier surprise créé par **Philippe Etchebest, Président des jurys de cette édition 2017**.

« *C'est avec un immense plaisir que j'ai présidé les jurys de ce prestigieux Championnat qui me rappelle de très beaux souvenirs, puisqu'il y a une trentaine d'année je concourrais dans la catégorie « Juniors ». Cette année j'ai pu (re)découvrir de jeunes talents et des professionnels d'un niveau remarquable ! Précision, créativité technique et surtout plaisir ont été les maîtres mots de cette 43^e édition qui n'a cessée de me surprendre.* » commente **Philippe Etchebest**.

Le Président des Jurys 2017

En 2017, les jurys du Championnat de France du Dessert étaient présidés par **Philippe Etchebest**, lui-même Vice-champion de France du Dessert dans la catégorie « Juniors ».

Aujourd'hui, il dirige la brasserie « le Quatrième mur » à Bordeaux, anime l'émission télévisée « cauchemar en cuisine » et fait partie du jury de « Top Chef » sur M6.



Philippe Etchebest
Président des jurys 2017

Les membres des jurys 2017

Quentin Bailly, Pâtissier et Champion du Monde de Pâtisserie en 2013, Quentin Bailly Chocolatier - Lille (59)

David Capy, MOF Pâtissier, L'Atelier de David Capy - Bordeaux (33)

Yann Couvreur, Chef Pâtissier, Yann Couvreur - Paris (75)

Julien Dugourd, Chef Pâtissier, La Chevre d'Or - Eze Village (06)

Franck Fresson, MOF Pâtissier, Fresson Chocolatier Pâtissier - Metz (57)

Damien Gendron, Pâtissier et Champion de France du Dessert « Professionnels » en 2016

Angelo Musa, MOF Pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie en 2000, Plaza Athénée - Paris (75)

Morgane Raimbaud, Pâtissière et Championne de France du Dessert « Juniors » en 2016, Shangri-La - Paris (75)

Christophe Roussel, Pâtissier, Christophe Roussel - la Baule (44)

Jérémy Thomas, Pâtissier et Champion de France du Dessert en 2000, Patisserie Saint Epvre - Nancy (54)

Ezechiël Zerah, Journaliste, Atabula - Paris (75)

Le Championnat de France du Dessert :

Un grand concours, mais également le plus grand réseau de pâtissiers de restaurant en France

En 1967, le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) et l'Education nationale créent le Grand Prix du Dessert, qui deviendra en 1974 le Championnat de France du Dessert. Il permet de valoriser le dessert en restauration et révéler les talents de demain. Ce concours unique donne l'occasion aux candidats, juniors et professionnels, de progresser dans leur apprentissage du métier, tout en créant la tendance en pâtisserie de restaurant.

Hugues Pouget, Arthur Fevre, Noémie Honiat, Rémi Touja ou encore Jérémy Del Val représentent cette nouvelle génération de pâtissiers issus du Championnat de France du Dessert qui figurent aujourd'hui parmi les figures montantes de la pâtisserie française.

Le Championnat de France du Dessert permet aujourd'hui la création d'une véritable communauté au sein de laquelle les lauréats des différentes éditions peuvent évoluer, échanger avec leurs pairs, se perfectionner et enrichir le réseau des talents de la pâtisserie française : un concours dont la notoriété ne cesse de s'accroître.

Dossier de presse du 43^e Championnat de France du Dessert disponible en téléchargement [ICI](#)

Pour suivre toute l'actualité du Championnat, rendez-vous sur :



La page Facebook du Concours

Le règlement du concours peut être consulté en ligne sur le site officiel :

www.championnatdefrancedudessert.fr

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**.

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 :

Hopscotch

Joanne Benhaim / Raphaëlle Miyet

Tél : 01 58 65 00 19 / 01 58 65 10 75

jbenhaim@hopscotch.fr / rmiyet@hopscotch.fr