

51^e édition

Catégorie
Professionnels



Clément RÉAUTÉ

Fleur de Loire, Blois (41)

et

Lucie BILLON

*École Ferrandi Paris Campus Rennes,
(35)*

Catégorie
Juniors



Champions de France du Dessert 2025

Après plusieurs mois de préparation, d'expérimentations et d'entraînements intensifs, les 16 finalistes du Championnat de France du Dessert 2025 – 8 Juniors et 8 Professionnels – se sont retrouvés les 2 et 3 avril au Lycée des Métiers Louis Guilloux, à Rennes, pour la grande Finale Nationale.

Organisée par Cultures Sucre, cette 51^e édition était placée sous la présidence inspirante du chef doublement étoilé Franck PUTELAT (*La Table de Franck Putelat* – Carcassonne).

Au terme de 4 h 50 d'épreuves de haut niveau, deux lauréats se sont imposés : Clément RÉAUTÉ, *Fleur de Loire* à Blois (41) dans la catégorie Professionnels et la rennaise, Lucie BILLON, *École Ferrandi Paris, Campus Rennes* (35), chez les Juniors. En décrochant le titre de Champion de France du Dessert 2025, ils donnent un nouvel élan à leur carrière et rejoignent la prestigieuse communauté des 112 lauréats du concours, révélés depuis 1974 pour leur technicité, leur créativité et leur engagement au service du dessert de restaurant.



" C'est l'aboutissement de toutes ces années de travail. Ce concours a été une très belle expérience, avec une excellente ambiance entre les candidats et un niveau particulièrement élevé. Et aujourd'hui, c'est surtout une immense fierté d'obtenir le titre de Champion."

Clément RÉAUTÉ,
Champion de France du Dessert 2025

Catégorie Professionnels

Dessert sélection : Agrumes du Froid



"Je ne réalise pas encore, je suis toujours sur mon petit nuage. Ces derniers mois, j'ai énormément travaillé, au prix de nombreuses nuits écourtées. Je ne m'attendais pas à décrocher la première place, mais cette victoire est une très belle récompense."

Lucie BILLON,
Champion de France du Dessert 2025

Catégorie Juniors

Dessert sélection : Hent ar Blaz



Palmarès complet

**Anne-Louise
DURIEUPEYROUX**
Dessert d'argent 2025
Professionnels



Tara LAUNAY
Dessert d'argent 2025
Juniors



Marc JACQUET
Dessert de bronze
Professionnels



Lola CREUX
Dessert de bronze 2025
Juniors



Un président inspirant, un concours exigeant

Ancien finaliste du concours en 1994, Franck PUTELAT a présidé cette année les jurys avec une grande bienveillance. Dans sa cuisine comme dans ce concours, il prône la rigueur, la créativité et le respect du produit. Son message aux candidats : « J'attends de vous que vous me présentiez votre vision du dessert à l'assiette. Alors, étonnez-moi ! »

Un défi brillamment relevé par les candidats, appelés à réaliser **deux desserts à l'assiette pour 10 personnes**, en 4 h 50 :

- **un dessert panier**, véritable test de créativité, élaboré à partir d'un thème, d'ingrédients, d'une technique et de contenants imposés, révélés au début de l'épreuve.
 - Du côté des Professionnels, l'enjeu était de proposer un dessert avec des crêpes saveur beurre noisette inspirée du thème "On ne va pas se crêper le chignon !".
 - Les Juniors, quant à eux devaient réaliser une gavotte sur le thème "Crousti-fondant" accompagnée d'une sauce.
- **et le dessert de sélection**, qui leur a permis d'accéder à la Finale Nationale après les sélections régionales.

"L'épreuve a été particulièrement enrichissante cette année, avec seize desserts aussi créatifs que singuliers. Le niveau était remarquable, notamment chez les professionnels où les résultats ont été extrêmement serrés. Bien sûr, il y a un lauréat et des déçus, mais l'essentiel est ailleurs : on grandit aussi dans la défaite. Car à cet instant précis, on commence déjà à se préparer pour le prochain concours, pour la prochaine épreuve. Il ne faut jamais, jamais baisser les bras." Franck PUTELAT

Un engagement exemplaire du Lycée Louis Guilloux

Pour accueillir cette grande finale, l'équipe pédagogique et les élèves du Lycée des Métiers Louis Guilloux, à Rennes se sont mobilisés avec enthousiasme aux côtés de Cultures Sucre, organisateur de l'événement. De l'accueil des jurys à l'assistance en laboratoire de pâtisserie, en passant par la logistique des épreuves, tout a été mis en œuvre pour garantir des conditions de concours optimales.

Parmi les élèves, plusieurs ont été sélectionnés pour accompagner les finalistes en qualité de commis ou présenter les desserts lors de la dégustation. Deux d'entre eux se sont particulièrement distingués.



Prix du Commis

Manon BONTEMPS récompensée pour son implication, sa concentration et son soutien exemplaire à **Marc JACQUET** dans le feu de l'épreuve.



Prix de l'Éloquence

Décerné à **Adeline SOLLIER** qui a su, avec passion et clarté, présenter les desserts de **Maëlis LANIER** au jury de dégustation.

Photos et descriptifs des desserts sur demande

www.championnatdefrancedudessert.fr



UN CONCOURS



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association loi 1901 représentant les planteurs de betteraves et les sucriers français. Sa vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée, sans excès ni privation.

C'était la 51^e édition du Championnat de France de Dessert organisée par Cultures Sucre. Cette compétition récompense chaque année des apprenants et des professionnels de la pâtisserie. Les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle témoignant des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

www.cultures-sucre.com

Nos partenaires



Pour tous reportages, interviews ou informations complémentaires,
merci de contacter :

Fabienne Frédal - ab3c

Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com