

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES CENTRE DÉVOILÉS !

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Anne-Louise DURIEUPEYROUX

CATÉGORIE JUNIORS

Tara LAUNAY

Le jeudi 13 février, le lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin en Yvelines, à Guyancourt a accueilli la finale régionale Centre du Championnat de France du Dessert, orchestrée par Cultures Sucre. Cette compétition prestigieuse, incontournable dans l'univers de la pâtisserie, a réuni 6 candidats Juniors et 5 candidats Professionnels. Pendant 3 heures, chacun a rivalisé de créativité et de technicité pour réaliser un dessert de restaurant pour 10 personnes, spécialement conçu pour le concours.

Pour les départager, un jury de 10 professionnels, présidé par le Chef Pâtissier Matthieu CARLIN, *L'écrin** - Le Crillon (Paris - 75) a été mobilisé. Trois jurés ont évalué le travail en laboratoire, tandis que six autres se sont concentrés sur la présentation et les saveurs des desserts.

Grâce à leur talent et à leur maîtrise, **Tara LAUNAY, École FERRANDI Paris (75)**, en catégorie Juniors, et **Anne-Louise DURIEUPEYROUX, Hôtel The Peninsula, Paris (75)**, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Elles auront l'honneur de représenter la région Centre les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).

Catégorie Juniors

Tara LAUNAY

École FERRANDI Paris (75)

Dessert : Flocon Artémisia

Ode à la Savoie où Flora a grandi, Flocon Artémisia sublime la beauté et la fragilité de ce territoire, en mariant pâte sucrée, crémeux, brunoise, croustillant, parfait glacé et sorbet.

Saveur de tête, le génépi, issu de sa propre production, s'accompagne d'agrumes en provenance de la Côte d'Azur, région proche des Alpes.



Catégorie Professionnels

Anne-Louise DURIEUPEYROUX

Hôtel The Peninsula, Paris (75)

Dessert : Racine

Racine est empreint des souvenirs d'enfance d'Anne-Louise. Le quartier de lune symbolise le savoir partagé par son grand-père, avec lequel elle ramassait des noix, au sujet de l'influence de la lune sur les cultures. Le panais évoque les légumes du potager familial et l'orange sanguine vient moderniser le tout par son acidité. Pour ce dessert, Anne-Louise a sourcé des produits locaux, biologiques avec des contenants recyclables.





Un double défi pour accéder au titre

Les finalistes régionaux du Championnat de France du Dessert doivent désormais concentrer tous leurs efforts à la préparation de la Finale Nationale, présidée par Franck Putelat, chef doublement étoilé du restaurant *La Table de Franck Putelat*, à Carcassonne.

Deux challenges de taille les y attendent : perfectionner leur dessert de sélection, en l'adaptant aux remarques des jurys régionaux et à la saisonnalité des produits, et relever le défis du dessert panier, le tout en 4h50. Cette épreuve, véritable test de créativité et de technicité, impose de créer un dessert unique, pour 10 personnes, à partir d'un thème, d'un panier d'ingrédients, d'une technique, et de contenants révélés au début de l'épreuve.

"J'attends de vous que vous me présentiez votre vision du dessert à l'assiette. Alors, étonnez moi !"

Prochaine étape

Finale Nationale

les 2 et 3 avril 2025,
au Lycée des Métiers
Louis Guilloux, à Rennes

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. Depuis 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des apprenants et des professionnels de la pâtisserie. Cette compétition dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui 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