

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES CENTRE-OUEST DÉVOILÉS !

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Clément RÉAUTÉ

CATÉGORIE JUNIORS

Élodie BOSCHER

Le jeudi 20 février 2025, le lycée Hôtelier de La Rochelle a accueilli la finale régionale Centre-Ouest du Championnat de France du Dessert, orchestrée par Cultures Sucre. Cette compétition prestigieuse, incontournable dans l'univers de la pâtisserie, a réuni 5 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 Benoît GODILLON, *Coutanceau**** (La Rochelle - 17) 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, **Élodie BOSCHER**, *Lycée Saint-Joseph l'Amandier, à Saint-Yrieix-sur-Charente (16)*, en catégorie Juniors, et **Clément RÉAUTÉ**, *Fleur de Loire, Blois (41)*, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Ils auront l'honneur de représenter la région Centre-Ouest les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).

Catégorie Juniors

Élodie BOSCHER

Lycée Saint-Joseph l'Amandier, à Saint-Yrieix-sur-Charente (16)

Dessert : Douceur de vigne charentaise

Mêlant la douceur des poires du verger familial, le caractère du cognac et la finesse du safran de l'Angoumois, *Douceur de vigne charentaise* d'Élodie BOSCHER est une ode aux saveurs de Cognac, la ville de son enfance. La dégustation commence par une verrine rafraîchissante de granité au thym et d'espuma au safran, avant de révéler toute la richesse du dessert : bavaroise au cognac, sablé charentais, sorbet poire et crèmeux Dulcey, le tout, sublimé par une tuile au safran.



Catégorie Professionnels

Clément RÉAUTÉ

Fleur de Loire, Blois (41)

Dessert : Agrumes du froid

Le dessert de Clément RÉAUTÉ est une exploration raffinée des agrumes, depuis les fruits jusqu'aux feuilles. Tirant son inspiration de son propre verger, il met en lumière des variétés résistantes au froid, dévoilant des saveurs rafraîchissantes, herbacées et méconnues. Sa création joue sur les textures et les contrastes : biscuit à la feuille d'agrumes, crème aigrette, sorbet yuzu-sudashi et granité caché au cœur d'un pamplemousse. Un kumquat garni de sauce mandarine vient compléter et équilibrer l'ensemble.





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 défi 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