

## CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES DE LA RÉGION EST SONT DÉVOILÉS !

### CATÉGORIE PROFESSIONNELS

**Soufyan FOULOUH**

### CATÉGORIE JUNIORS

**Louis DONCKELE**

Le jeudi 16 janvier, le lycée Maryse Bastié, à Hayange, a accueilli la finale régionale Est du Championnat de France du Dessert, orchestrée par Cultures Sucre. Cette compétition prestigieuse, incontournable dans l'univers de la pâtisserie, a réuni 7 candidats Juniors et 6 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 MOF Boulanger, Jérôme SCHWALBACH, *La mine de pain* (Forbach - 57) 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, **Louis DONCKELE**, *CEFPPA Adrien-Zeller, Illkirch-Graffenstaden (67)*, en catégorie Juniors, et **Soufyan FOULOUH**, *Domaine Les Crayères, Reims (51)*, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Ils auront l'honneur de représenter la région Est, les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).



#### Catégorie Juniors

**Louis DONCKELE**

*CEFPPA Adrien-Zeller, Illkirch-Graffenstaden (67)*

#### DESSERT :

#### Rose de pomme tatin et son lierre terrestre

Le dessert de **Louis DONCKELE** mêle émotion et technique, s'inspirant des roses d'épluchures de pommes façonnées par son père. Il sublime la pomme Pink Lady et le lierre terrestre à travers une rose de pommes tatin, une glace au lierre terrestre et un crumble croquant, le tout rehaussé d'une sauce condimentée, en hommage à sa passion pour la cuisine.



#### Catégorie Professionnels

**Soufyan FOULOUH**

*Domaine Les Crayères, Reims (51)*

#### DESSERT :

#### Souvenir entre père et fils

Dans ce dessert, **Soufyan FOULOUH** célèbre des souvenirs d'enfance avec son père. Le citron rappelle les citronnades maison, l'huile d'olive évoque la simplicité des petits-déjeuners familiaux, et le safran incarne la richesse des traditions orientales. Mariant nouilles croustillantes, gel safran, crèmeux citron-olive et chantilly au yaourt de chèvre, *Souvenir entre père et fils* allie textures et saveurs dans un voyage entre tradition et modernité.





## 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](http://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](http://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](mailto:fabienne@ab3c.com)