

## CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT : LES FINALISTES OUEST DÉVOILÉS !

**CATÉGORIE PROFESSIONNELS**  
**Martin GASTARD**

**CATÉGORIE JUNIORS**  
**Lucie BILLON**

Le jeudi 6 février 2025, l'Ifac - Sup'Ifac Campus des Métiers de Brest a accueilli la finale régionale Ouest 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 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 cuisinier, Guillaume PAPE, *L'embrun\** (Brest - 29) 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, **Lucie BILLON, École Ferrandi Paris - Campus de Rennes (35)**, en catégorie Juniors, et **Martin GASTARD, Restaurant IMA, Rennes (35)**, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Tous deux ont choisi le sarrasin, ingrédient emblématique de la Bretagne, pour mettre en valeur leur région à travers leurs créations. Ils auront l'honneur de représenter la région Ouest les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).



### Catégorie Juniors

**Lucie BILLON**

*École Ferrandi Paris - Campus de Rennes (35)*

#### Dessert : **Hent ar Blaz**

Le dessert de Lucie BILLON, "Hent ar Blaz" ("le chemin du goût" en breton) est un hommage à son enfance et à ses racines finistériennes.

Il met à l'honneur le sarrasin sous différentes formes, associé aux saveurs délicates de la poire et aux notes subtiles de la baie de Timut.

Cette création gourmande et authentique sans gluten est le fruit d'une démarche engagée, qui valorise la richesse des produits locaux et le savoir-faire artisanal breton.



### Catégorie Professionnels

**Martin GASTARD**

*Restaurant IMA, Rennes (35)*

#### Dessert : **Lever de soleil en Pays Bigouden**

Traditions bretonnes et souvenirs d'enfance ont été les sources d'inspiration de Martin GASTARD pour son dessert "Lever de Soleil en Pays Bigouden". Il y célèbre l'alliance du miel et du sarrasin, saveurs emblématiques des galettes de sa grand-mère et du lait chaud au miel préparé par son grand-père.

À travers des textures variées – crémeux miel, glace au pollen, praliné sarrasin et tuile croustillante –, cette création restitue la richesse du terroir breton.





## 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)