

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

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Manon MILLET

Le jeudi 9 janvier, le Purple Campus de Béziers a accueilli la finale régionale Sud-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 Fabien LEFEBVRE, Calice* (Béziers - 34)** 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, **Lola CREUX, École d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble (38)**, en catégorie Juniors, et **Manon MILLET, La Villa Madie, Cassis (13)**, en catégorie Professionnels, ont remporté leur place pour la Finale Nationale. Elles auront l'honneur de représenter la région Sud-Ouest les 2 et 3 avril 2025, au Lycée des métiers Louis Guilloux de Rennes (35).



Catégorie Professionnels

Manon MILLET

La Villa Madie, Cassis (13)

DESSERT :

Ma garrigue, pléiade d'agrumes et chèvre frais

Ma Garrigue, pléiade d'agrumes et chèvre frais est une ode à la Provence natale de Manon Millet. En prélude à la dégustation de ce dessert : un jus d'agrumes délicatement parfumé à la liqueur de thym. La découverte se poursuit avec un biscuit moelleux aux agrumes, une glace chèvre-miel onctueuse et des touches croquantes de praliné pignon, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et acidité.



Catégorie Juniors

Lola CREUX

École d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble (38)

DESSERT :

Safran du Dauphiné, rafraîchi aux agrumes

Dans son dessert, Lola sublime le safran en l'associant à la fraîcheur des agrumes. Elle combine savamment les textures : onctuosité du siphon faisselle combavas, marmelade d'agrumes et croquant au sarrasin, rehaussés d'une sauce vinaigrée. Son dressage élégant, agrémenté de pickles et d'un jardin d'agrumes, célèbre des produits locaux de qualité.





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