

Sont sacrés Champions de France du Dessert 2019 : Marie-Diana Bourdil, dans la catégorie « Juniors » Yoann Normand, dans la catégorie « Professionnels »

C'est au lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier que s'est déroulée la Finale Nationale de la 45^{ème} édition du Championnat de France du Dessert dont le succès ne se dément pas !

Mardi 2 et mercredi 3 avril, sous la présidence de Pierre Hermé, Meilleur Pâtissier du Monde 2016, la compétition s'est révélée être de haut niveau, cette année encore !

Pendant ces deux journées intenses et chargées en émotion, 8 candidats « Juniors » et 8 candidats « Professionnels » passionnés et motivés ont fait preuve de technicité, de rigueur, de précision et d'audace. Ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour décrocher le prestigieux titre de Champion de France du Dessert, une distinction synonyme de reconnaissance de toute une profession.

Pas un, mais deux desserts !

En 4h50, ils se sont dépassés et ont réalisé deux desserts de restaurant à l'assiette. Si, pour le premier, la consigne était de reproduire leur dessert de sélection, pour le second, il leur a fallu redoubler d'inventivité et de créativité car c'est en effet, le jour J, que le Président de la Finale Nationale, Pierre Hermé, leur a dévoilé le thème et le panier imposé.

« C'est la troisième fois que je préside le Championnat de France du Dessert et je constate qu'un cap a réellement été franchi. Les candidats ont un vrai niveau de technicité qui se traduit dans le goût. » souligne Pierre Hermé, Président des jurys.

Deux nouveaux lauréats rejoignent le célèbre Palmarès des Champions de France du Dessert.

Le Palmarès 2019



Championne de France du Dessert « Juniors »

Marie-Diana Bourdil
CFA Médéric - Paris (75)
FRAÎCHEUR DU MAQUIS

Champion de France du Dessert « Professionnels »

Yoann Normand
restaurant Les Crayères - Reims (51)
LA PART DES ANGES

Dessert d'Argent « Juniors »

Kevin Pellan
CFA Commerce et Services - Blagnac (31)
LE VOYAGE DE GRANNY SMITH

Dessert d'Argent « Professionnels »

Yu Tanaka
restaurant Epicure - hôtel Le Bristol - Paris (75)
SOUVENIR D'ENFANCE

Dessert de Bronze « Juniors »

Edouard Lietar
MFR Le Fontanil - Saint-Alban-Leyse (73)
COMME UN CHAMPIGNON

Dessert de Bronze « Professionnels »

Aurélien Trousse
restaurant La Coquillade Village - Gargas (84)
*TARTE CHOCO-LACTÉE, ABRICOTS, GRAINES DE PINS,
ESTRAGON*

Deux prix spéciaux décernés

Le Championnat de France du Dessert s'attache à valoriser et à récompenser également les métiers de commis et de serveurs à travers deux prix spéciaux : **le Prix du Commis et le Prix de la Salle**. Seuls les élèves du lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier pouvaient y prétendre.

A chaque candidat « Juniors » était attribué, par tirage au sort, un élève de salle pour assurer le service et présenter les deux desserts au jury dégustation. De la même façon, chaque candidat « Professionnels » a bénéficié de l'aide d'un commis, évalué quant à lui par le jury travail. Les deux élèves ayant reçu une distinction sont :

Prix du Commis : Estelle Lopez – Lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier (34)

Prix de la Salle : Leslie Martinez – Lycée des métiers Georges Frêche de Montpellier (34)

Des grands noms de la pâtisserie

Le Championnat de France du Dessert est **une formidable aventure humaine** au cœur de laquelle toutes les parties prenantes s'investissent pleinement : candidats, professeurs, jurés...

Cette année encore, les 16 candidats participant à la Finale Nationale ont eu le privilège de rencontrer des personnalités de la restauration et des métiers de bouche.

Les membres du jury 2019 :

Gaël Reigner – LES ARTIZANS – Champion de France du Dessert Junior 2018

Patrice Ibarboure – LES FRÈRES IBARBOURE – Chef pâtissier et MOF Pâtissier 2019

Christelle Brua – LE PRÉ CATELAN – Chef pâtissière et Meilleure Pâtissière du Monde 2018

François Perret – RITZ – Chef pâtissier et Pâtissier de l'Année 2017

Philippe Chapon – LES CORALLINES – Chef pâtissier et Double Champion de France du Dessert 1985 et 1995

Jean-Marie Hiblot - ALAIN DUCASSE – Pâtissier exécutif

Franck Seguret – LE CLOS DES LYS – Chef pâtissier et Champion de France du Dessert Professionnel 1999

François Josse – LE GEORGE V – Sous chef pâtissier et Champion de France du Dessert Professionnel 2018

Marc-Antoine Lebacqz – TERMINAL#1 – Chef pâtissier

Gérard Cabiron – GÉRARD CABIRON GLACES – Pâtissier et MOF Glacier

Jacques Mazerand – LE MAZERAND – Chef cuisinier

Mori Yoshida – Pâtisserie MORI YOSHIDA – Pâtissier et Lauréat de l'émission Le Meilleur Pâtissier Professionnel 2018 sur M6

Gilbert Pytel – Journaliste – BEC SUCRÉ

Le Championnat de France du Dessert, un incubateur de talents

Concours créé par le CEDUS en 1974, le Championnat de France du Dessert est aujourd'hui un événement incontournable dans le milieu de la pâtisserie, soutenu à la fois par le Ministère de l'Éducation Nationale et par les instances professionnelles de la restauration et des métiers de bouche.

C'est une expérience qui révèle chaque année de nouveaux talents et favorise l'émergence de pâtissiers reconnus.

S'informer www.championnatdefrancedudessert.fr

Suivre, poster, liker, partager

#CFDessert

LE CEDUS

Créé en 1932, le CEDUS (Centre d'Études et de Documentation du Sucre) est une association interprofessionnelle du secteur betterave-canne-sucre en France. Son rôle est de proposer une information référencée sur le sucre et l'univers du sucré et ainsi mieux faire reconnaître sa place dans une alimentation équilibrée.



www.lesucre.com

Consommons mieux, Consommons raisonné

Partenaires officiels



Pour toute demande d'interviews, de reportage ou d'informations complémentaires

Agence VFC Relations Publics 14 rue Carnot 92300 Levallois Perret 01 47 57 67 77

Contacts media : Alexandra Leoni – aleoni@vfcrcp.fr 01 47 57 85 62

Valérie Langlois-Vesperini – vlanglois@vfcrcp.fr 01 47 57 83 55