



Avril 2021

47^e édition du Championnat de France du Dessert C'est (re)parti !

Nouveau - 2^e calendrier pour le Championnat de France du Dessert

A l'instar des annonces du gouvernement à l'occasion du 3^e confinement qui touche notamment la fermeture des établissements de formation (Lycées Hôteliers et CFA), le calendrier des finales régionales annoncé fin mars est modifié.

Thématique 2021 : « Soyons écoresponsables »

La thématique de cette année s'inscrit dans une démarche globale qui touche tous les secteurs et notamment les métiers de bouche. En sensibilisant les jeunes générations, Cultures Sucre souhaite favoriser les comportements écoresponsables dans l'univers de la pâtisserie.

C'est pourquoi les candidats au Championnat de France du Dessert ne seront pas uniquement évalués sur leur dessert. La provenance et la saisonnalité des produits, la traçabilité, le lien avec les producteurs, la gestion des déchets seront autant d'éléments pris en considération.

3 étapes clés pour obtenir le Graal

Principal concours qui valorise le dessert de restaurant, le Championnat de France du Dessert s'adresse à deux catégories de candidats :

- **Une catégorie « Professionnels »** pour les pâtissiers et cuisiniers de toutes les nationalités exerçant en France ou les pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- **Une catégorie « Juniors »** pour les élèves et apprentis, de 25 ans maximum, de lycées hôteliers et de CFA préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR).

Cette année, une nouveauté : le Championnat s'ouvre également aux élèves de BTS Management en Hôtellerie-Restaurant option B, 2^e année.

Première étape de la sélection : le dossier de candidature

En plus des éléments techniques (nom, photo, recettes, ingrédients, prix de revient, poids), le candidat doit raconter l'histoire de son dessert.

Un pré-jury a évalué chaque dossier sur sa faisabilité, la mise en valeur des différentes textures (croquant, fondant, moelleux...) et températures (chaud, froid, ambiant), ainsi que sur sa capacité de reproduction en restauration.

50 candidats juniors et 44 candidats professionnels ont été retenus pour les finales régionales.

Les finales régionales – du 27 avril au 29 juin 2021

Les candidats s'affronteront lors de l'une des huit finales régionales. Pour cela ils devront réaliser en 3 heures, un dessert à l'assiette pour 10 personnes.

Les juniors concourront dans la matinée (de 8 h à 12 h) et les professionnels dans l'après-midi (de 14 h à 18 h).

Aux côtés du Président de jury, 3 jurys travail et 6 dégustation seront réunis pour évaluer les candidats. A chaque finale régionale, un junior et un professionnel obtiendront leur pass pour la finale nationale.

Calendrier des finales régionales

Mardi 27 avril	Finale régionale Sud-Ouest Lycée Professionnel Charles Cros à Carcassonne (11)
Mardi 4 mai	Finale régionale Centre Ouest Lycée professionnel Saint-Michel à Blanquefort (33)
Jeudi 6 mai	Finale régionale Centre Ile-de-France CFA des métiers de la gastronomie – CEPROC à Paris (75)
Mardi 11 mai	Finale régionale Nord Ile-de-France Lycée privé hôtelier Notre-Dame de la Providence à Orchies (59)
Jeudi 3 juin	Finale régionale Est Lycée polyvalent de Bazeilles (08)
Mardi 22 juin	Finale régionale Sud-Est Ecole Hôtelière d'Avignon à Avignon (84)
Jeudi 24 juin	Finale régionale Centre Est Lycée professionnel Alexandre Dumaine à Macon (11)
Mardi 29 juin	Finale régionale Ouest URMA Pays de Loire à Sainte-Luce-sur-Loire (44)

La finale nationale – Mardi 5 et mercredi 6 octobre 2021

Lors de la finale nationale qui se déroulera au Lycée Georges Baptiste de Canteleu (76), les 16 candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes en 4 h 50.

En premier lieu, l'épreuve redoutée : **le dessert panier** combine trois difficultés de taille : un thème imposé, une liste d'ingrédients mais aussi une technique imposée par Philippe Mille, président du jury. Le tout, dévoilé au début de l'épreuve.

En second lieu, vient le **dessert de sélection**, qui leur a permis d'accéder à la finale.

A l'issue des deux jours de compétition, le Championnat de France du Dessert comptera deux nouveaux champions : **un Champion de France du Dessert catégorie « Junior » et un Champion de France du Dessert catégorie « Professionnel »**

Bienveillance et convivialité

Si la sélection pour devenir Champion de France du Dessert est exigeante, il n'en reste pas moins que les organisateurs du concours mettent tout en œuvre pour en faire une rencontre conviviale. Consciente du stress que peut générer la participation à un concours de cette envergure, toute l'équipe agit pour que les candidats puissent concourir dans les meilleures conditions.

Ici, une règle d'or : l'équipe s'occupe de tout. Le candidat ne doit gérer que son épreuve. Cette bienveillance reconnue et appréciée des concurrents se reflète ainsi sur l'ambiance générale du concours, dont elle fait une véritable aventure humaine.



Un évènement

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la 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.

La mise à l'honneur de la pâtisserie et de l'univers du sucré s'inscrit au cœur de ses missions. Cultures Sucre produit des outils d'information et contribue à des événements gourmands à travers lesquels l'association valorise la gastronomie, les usages culinaires du sucre, le savoir-faire des artisans du goût ainsi que le patrimoine sucré et ses spécialités régionales. Elle encourage également le fait-maison en apportant aux consommateurs des astuces et recettes.

Depuis plus de 45 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du dessert qui récompense chaque année des élèves et 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 officiels



Contact Presse

Fabienne Fredal – ab3c

Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com