



Catégorie « Juniors »

Axel ESNAULT

CEFPPA Adrien Zeller
à Illkirch-Graffenstaden (67)

Catégorie « Professionnels »

Jordan GASCO

Le Chambard
à Kaysersberg (68)

remportent la Finale Régionale Est du Championnat de France du Dessert 2023

Mardi 10 janvier, le Lycée Jean-Baptiste Chardin, à Gérardmer a accueilli la Finale Régionale Est du Championnat de France du Dessert 2023. 6 candidats juniors et 6 candidats professionnels se sont affrontés autour du dessert à l'assiette. Leur objectif : remporter leur passeport pour la Finale Nationale.

Pour les départager, ils devaient convaincre un jury composé de 10 professionnels présidé par le chef **Jérôme JAEGLE**, L'Alchemille (Kaysersberg, 68). 3 jurys notaient le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évaluaient le visuel et le goût des desserts.

Et c'est **Axel ESNAULT** (Catégorie Juniors) et **Jordan GASCO** (Catégorie Professionnels) qui se sont distingués. Ils représenteront la région Est à la Finale Nationale les 4 et 5 avril prochains au Lycée Hôtelier International de Lille (59).



Catégorie Juniors

Axel ESNAULT

CEFPPA Adrien Zeller
à Illkirch-Graffenstaden (67)

Dessert : Ma « Flamm » à moi

Régressive et authentique, *Ma « Flamm » à moi* d'Axel Esnault revisite la tarte flambée aux pommes et calvados de son enfance, alliant générosité alsacienne et douceur normande. Dans un spectacle incandescent, le fondant de la pomme épouse l'acidité du fromage blanc.

Catégorie Professionnels

Jordan GASCO

Le Chambard
à Kaysersberg (68)

Dessert : Contraste

Né du souvenir des gâteaux au sarrasin agrémentés de marmelade d'agrumes confectionnés par son frère, *Contraste* conjugue simplicité visuelle et complexité gustative. Accompagnée de kumquats travaillés à la manière d'un citron givré, cette

gourmandise au sarrazin révèle le parfum fruité et
balsamique de la maniguette.

En route pour la Finale Nationale

À partir de maintenant, les deux finalistes vont reprendre l'entraînement afin de se préparer pour la Finale Nationale :

En 4 h 50, ils devront réaliser :

- le dessert de sélection pour 10 personnes qui leur a permis de remporter cette finale régionale,
- un dessert panier pour 10 personnes qui combine trois critères imposés par le Président des jurys 2023 Hugues Pouget : un thème, une liste d'ingrédients et une technique.

www.championnatdefrancedudessert.fr



Un concours organisé par

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.

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 près de 50 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