



Catégorie « Juniors »

Alexis TALBOT

IFAC - Campus des Métiers Brest
à Guipavas (29)

Catégorie « Professionnels »

Romain POUZADOUX

PECK & CO.
à Brest (29)

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

Jeudi 9 février, le CFA de la CCI de Maine-et-Loire, à Angers a accueilli la Finale Régionale Ouest du Championnat de France du Dessert 2023. 7 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 **David GUITTON**, La table de la bergerie (*Champs-sur-Layon, 49*). 3 jurys notaient le travail des candidats au laboratoire et 6 jurys évaluaient la présentation et le goût des desserts.

Et c'est **Alexis TALBOT** (Catégorie Juniors) et **Romain POUZADOUX** (Catégorie Professionnels) qui se sont distingués. Ils représenteront la région Ouest à la Finale Nationale les 4 et 5 avril prochains au Lycée Hôtelier International de Lille (59).



Catégorie Juniors

Alexis TALBOT

IFAC - Campus des Métiers Brest
à Guipavas (29)

Dessert : Voyage

C'est en souvenir d'une délicieuse tarte aux fruits exotiques dégustée lors d'un voyage sur l'île de La Réunion, qu'Alexis Talbot a réalisé le *Voyage*. Ce dessert revisité marie ainsi streuzel, mousse et crémeux à la noix de coco, sorbet et compotée d'ananas et un gel aux fruits de la passion.

Catégorie Professionnels

Romain POUZADOUX

PECK & CO.
à Brest (29)

Dessert : Origin'

Avec *Origin'*, Romain associe le chocolat aux épices centraméricaines, avec des techniques pâtisseries classiques, dans tarte au chocolat Caraïbe, originaire de civilisations anciennes, aztèque, maya ou olmèque... Toute l'originalité de sa création réside dans l'utilisation d'un élément de la cuisine salée mexicaine : le mole, sauce à base de cacahuètes, amandes, noix et cacao. Servi ici, sous forme de sorbet, il apporte une salinité, une acidité et des arômes qui réhaussent le chocolat.

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