

Janvier 2012



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
D E S S E R T

Dossier de presse

Contacts presse

[Hopscotch](#) - **Hélène de Bournazel / Régis Thibault**

01 58 65 01 46 - 01 58 65 00 62

hdebournazel@hopscotch.fr - rthibault@hopscotch.fr

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2012

Organisé par



Partenaires officiels



38^{ème} CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

SOMMAIRE

UN CHAMPIONNAT REFERENCE DANS LE MONDE DE LA PATISSERIE	4
Quarante ans d'histoire	5
Un tremplin pour l'avenir	6
Ils ont participé, ils sont aujourd'hui des Chefs	6
UNE EDITION 2012 PLACEE SOUS LE SIGNE DE L'EXIGENCE ET DE L'EXCELLENCE	7
Un véritable Tour de France gastronomique	8
Un règlement et un système de notation encore plus pointus	9
A concours d'excellence, jury d'exception : rencontre avec Anne-Sophie Pic, présidente des jurys du Championnat de France du Dessert 2012	10
LA PATISSERIE ET LA GASTRONOMIE A LA FRANCAISE : EXCEPTIONS CULTURELLES ?	12
La valorisation du modèle alimentaire français	13
La pâtisserie française : tout un art !	13
Les Français et le sucre	14
Annexes	15

UN CHAMPIONNAT REFERENCE DANS LE MONDE DE LA PATISSERIE



I. Quarante ans d'histoire

A. Une référence dans le monde de la pâtisserie

En 1967, le Cedus et l'Education Nationale, en partenariat avec les organisations professionnelles des métiers de bouche, créent le grand Prix du Dessert : un concours inédit qui offre l'opportunité aux apprentis d'approcher des pâtissiers renommés et d'échanger avec eux, de comparer leurs niveaux avec ceux des autres candidats et ainsi de progresser dans leur apprentissage du métier.

B. Un concours qui évolue et se perfectionne année après année

Attentif aux enjeux et aux exigences de la profession, le concours, devenu Championnat de France du Dessert en 1974, accompagne et crée la tendance pour les évolutions du secteur. Cet événement progresse d'année en année. Alors qu'il s'adressait à ses débuts aux huit lycées hôteliers existants en France, aujourd'hui plus de 120 concurrents y participent, qu'ils soient élèves, apprentis ou professionnels confirmés.

Les candidats dans la catégorie « Juniors » et dans la catégorie « Professionnels » qui accèdent à la Finale Nationale sont retenus après plusieurs vagues de sélections. Cette compétition de haut niveau récompense les candidats qui se sont distingués par la qualité de leur travail tout au long des épreuves du Championnat.

Le CEDUS

Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le Sucre.

Depuis son origine, en 1974, il est l'organisateur du Championnat de France du Dessert

www.lesucre.com

La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés

« Révéler les talents de demain et valoriser la pratique du dessert à l'assiette, telles étaient les ambitions premières du Cedus lorsqu'il a développé le concept du Championnat de France du Dessert. »

Bertrand du Cray, Directeur Général Délégué du Cedus

II. Un tremplin pour l'avenir

A. Des Présidents prestigieux chaque année

Pierre Hermé, Christophe Michalak, Michel Roth, François Adamski ou encore Christelle Brua et Sébastien Bras... autant de chefs renommés, reconnus et talentueux qui ont fait l'honneur de présider les Jurys du Championnat de France du Dessert au cours de ces dernières années. Ils ont contribué à apporter toutes ses lettres de noblesse à ce grand concours, devenu aujourd'hui une référence dans l'univers de la gastronomie sucrée.

« Les chemins du plaisir gustatifs se terminent toujours par un dessert ! »

Sébastien Bras, Président des jurys 2011

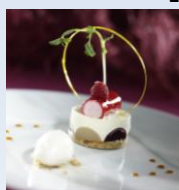
Cette année, c'est Anne-Sophie Pic qui présidera, les 20 et 21 mars 2012, la grande finale nationale de cette 38ème édition du Championnat du Dessert au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais, à Lyon-Dardilly (Rhône).

B. Un Championnat révélateur de talents

Depuis la création du Championnat de France du Dessert, jeunes apprentis et pâtissiers chevronnés se mobilisent chaque année et font preuve d'une passion et d'une créativité toujours renouvelées. En plus d'un challenge technique et artistique de haute volée, le concours constitue un véritable tremplin pour de nombreux jeunes talents à travers toute la France. Plus de 70 compétiteurs dans les catégories « Juniors » et « professionnels » ont été récompensés depuis la création du Championnat. Après cette grande compétition nationale, de nouveaux horizons se sont ouverts à ces passionnés du dessert !

Ils ont participé, ils sont aujourd'hui des Chefs

Le savoir-faire à la française s'exporte dans le monde entier !



Camille LECOINTRE

Vice Champion de France
du Dessert 2011,
catégorie Juniors

Ce jeune Amiénois de 20 ans a su convaincre les jurys de l'édition 2011 grâce son dessert « *Volcano Caramel aux saveurs litchi framboise* ». Aujourd'hui, ce jeune pâtissier exerce ses talents dans un restaurant étoilé en Suisse auprès du chef cuisinier Didier de Courten.



Mari TANAKA

Championne de France
du Dessert 2006,
catégorie Professionnels

Cette ancienne du restaurant Alain Ducasse - Plaza Athénée a remporté le titre de Championne de France du Dessert 2006 pour son dessert « *Crousti-fondant aux agrumes et sirop d'érable* ». Elle allie aujourd'hui avec brio l'art de la pâtisserie à la française au savoir-faire ancestral de son pays d'origine, le Japon.



David DESSEAUX

Champion de France
du Dessert 1987,
catégorie Juniors

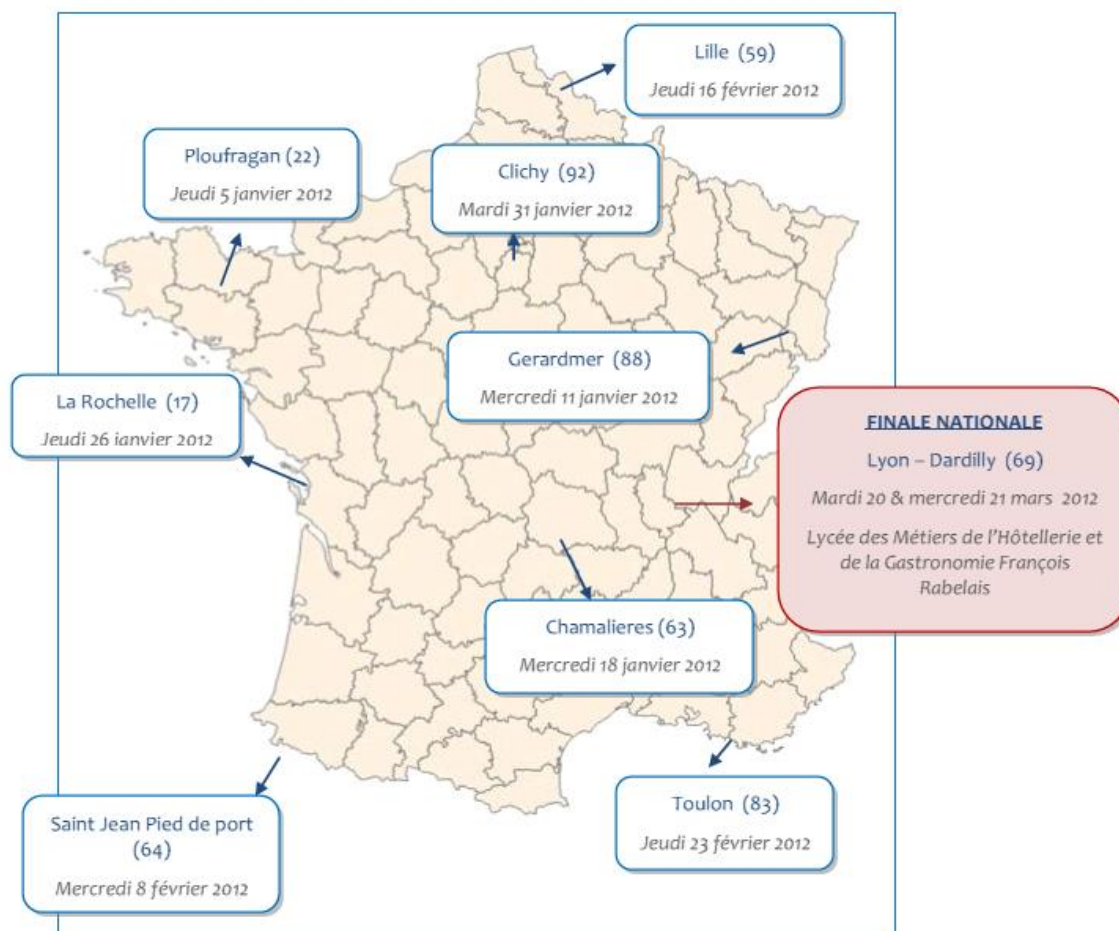
Depuis sa victoire en 1987, David Desseaux a quitté son Sud Ouest natal pour Moscou. Il dirige aujourd'hui trois restaurants et un hôtel et participe activement à la renommée de la cuisine française en Russie.

UNE EDITION 2012 PLACEE SOUS LE SIGNE
DE L'EXIGENCE ET DE L'EXCELLENCE



I. Un véritable Tour de France gastronomique

Huit lycées en France accueillent les finales régionales entre le 5 janvier et le 23 février 2012 et permettent aux candidats de se mesurer et d'être jugés par un jury professionnel de qualité.



Finale Nationale : Lyon à l'honneur !

Les mardi 20 et mercredi 21 mars 2012, le *Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais* (Lyon-Dardilly, Rhône), accueillera la **Finale Nationale Juniors & Professionnels** du Championnat de France du Dessert 2012.

Inauguré en 1975 à Dardilly et situé à seulement quelques kilomètres de Lyon, ce Lycée hôtelier est aujourd'hui une véritable institution dans la région et dans l'univers de la restauration.



Boucherie, Boulangerie, Charcuterie, Pâtisserie, Cuisine et Restauration sont autant de corps de métiers auxquels sont formés les quelques 1 660 futurs professionnels de cet établissement.

II. Un règlement et un système de notation encore plus pointus

⇒ UNE CREATION PERSONNELLE

Cette année, la créativité est plus que jamais de mise pour dénicher ceux qui seront peut-être les prochains leaders de tendances de la pâtisserie de restauration : « la recette doit être **une création personnelle** et ne doit pas être la reproduction d'un dessert qui a déjà été inscrit à la carte d'un restaurant sous peine d'élimination »

⇒ FINALES REGIONALES LES NOUVEAUTES 2012

Jury Travail : désormais noté sur **50 points** au lieu de 40 dans les précédentes éditions, le Travail qui inclut *l'organisation générale, l'hygiène et la propreté, le respect de la technicité* se voit attribuer une nouvelle obligation : la **gestion rigoureuse de matières premières**.

Conformité du dessert : le président de jury de chaque Finale Régionale pourra enlever **10 points** à tout candidat dont le dessert ne sera pas conforme à la photo envoyée lors de son inscription.

⇒ FINALE NATIONALE UNE NOTATION RENFORCEE

Recette : dans un objectif pédagogique pour permettre aux lauréats des finales régionales d'améliorer leur dessert de sélection, ceux-ci disposent désormais de **15 jours** après la date de l'épreuve à laquelle ils ont participé pour envoyer leur recette modifiée. Aucune modification visuelle du dessert ne sera acceptée.

Le temps de dégustation : désormais le jury Dégustation disposera de **plus de temps** pour goûter les desserts. Un timing précis en salle de dégustation sera respecté.

Jury Travail : de la même manière que pour les épreuves régionales, la notation sur le Travail en Laboratoire prend de l'importance : **50 points** versus 40 points en 2011 avec également une note pour la **gestion rigoureuse des matières premières**.

Le dessert de sélection sera quant à lui noté sur **20 points** (au lieu de 10 points), tout comme la créativité du dessert surprise dorénavant sur **30 points**. Soit une note globale sur **100 points** au lieu de 70 points auparavant.

Jury Dégustation : la notation du dessert surprise a été revue cette année puisque le Jury Dégustation dispose dorénavant du même nombre de points (60 points) pour juger les deux desserts. L'objectif étant de mieux récompenser les candidats créatifs. Soit une note globale sur **120 points** au lieu de 100 points auparavant.

Conformité du dessert : le président de jury de la Finale Nationale pourra aussi enlever **20 points** à tout candidat dont le dessert ne ressemblera pas à la photo envoyée lors de son inscription.

iii. **A concours d'excellence, jury d'exception : rencontre avec Anne-Sophie Pic**

La Maison Pic (Valence, Drôme) existe depuis plus d'un siècle. Triplement étoilé au Guide Michelin, ce sont quatre personnalités fortes qui s'y sont succédées depuis 1889.

Aujourd'hui aux rênes de ce grand établissement, Anne-Sophie Pic est la seule femme triplement étoilée au Guide Michelin et la première femme à avoir obtenu le titre suprême de « Chef de l'année » (en 2007).



Anne-Sophie Pic se confie...

❖ Quelle place occupe la pâtisserie dans votre cuisine ?

La pâtisserie occupe une grande place dans ma cuisine aujourd'hui. D'ailleurs, ma Chef Pâtissière Audrey Gellet, vice-Championne de France du Dessert en 2007 en catégorie « Juniors », travaille la pâtisserie avec la même approche que celle que j'ai pour ma cuisine. En effet, nous privilégions l'association des saveurs et vient ensuite la construction autour de la texture du dessert puis enfin sa présentation. J'estime que la pâtisserie est de plus en plus proche de la cuisine à l'heure actuelle même si malgré tout, ce sont deux métiers différents.

❖ Que représente pour vous le Championnat de France du Dessert ?

Compte-tenu de la place de la pâtisserie française dans le monde, je pense que ce Championnat de France est très important car il est la vision de ce qu'est la pâtisserie française du moment. Il rassemble le fleuron des jeunes pâtissiers et donc des futurs Chefs pâtissiers de demain.

❖ Quels conseils pourriez-vous donner aux candidats qui se préparent à la finale ?

Un des conseils que je leur donnerais est de rester dans l'émotion gustative. En effet la symbolique de l'effort technique qui peut être exacerbée lors d'un concours ne doit pas prendre le dessus sur les saveurs. Il ne faut pas que le goût s'efface au profit de la technique car il est nécessaire de privilégier le « goût ».

❖ Quelle est selon vous la grande tendance du moment en pâtisserie ?

Je pense que la tendance intéressante du moment sont les desserts un peu moins sculpturaux. Un dessert doit se déguster et doit dévoiler dès la première bouchée, les saveurs qui le constituent. A mon sens, trop de textures peuvent nuire à la dégustation.

❖ Une pâtisserie réussie, pour vous c'est...

Une émotion à l'état pur. C'est une pâtisserie que l'on a envie de déguster à nouveau, celle vers laquelle on a envie de revenir.

LA PÂTISSERIE ET LA GASTRONOMIE A LA FRANCAISE :

EXCEPTIONS CULTURELLES ?



I. La valorisation du modèle alimentaire français

Depuis novembre 2010, le **repas gastronomique des Français a fait son entrée au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco**. *« C'est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes. C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger »*, indiquait le dossier français déposé à l'Unesco.

Plus que le rituel du repas en lui-même, c'est toute la relation des Français aux produits et à la cuisine qui est ici valorisée, de l'apéritif jusqu'au dessert. La recherche des bons produits, la variété des plats, la diversité des saveurs... c'est finalement un vaste ensemble, des producteurs agricoles aux chefs, en passant par le cercle familial, qui participe à faire du **repas gastronomique français, un modèle**.

Le Cedus et le Championnat de France du Dessert participent également à cette richesse. Le Sucre est un élément indissociable de notre équilibre alimentaire et les pâtisseries de demain seront les moteurs de la valorisation du patrimoine gastronomique à la française.

II. La pâtisserie française : tout un art !

Aliment plaisir par excellence, la pâtisserie a toujours été synonyme de découvertes gustatives, de ravissement pour les yeux comme pour les papilles.

Au fil des siècles, **la pâtisserie française s'est élevée au rang de référence**. Audace des recettes, fantaisie du visuel et savoir-faire culinaire, les pâtisseries français sont aujourd'hui des véritables maîtres. Les grands noms français, exerçant pour les meilleures tables de France, comme à l'étranger, participent à la renommée de la pâtisserie « Made in France ».

Le Championnat de France du Dessert contribue à révéler les talents de demain qui porteront toujours plus haut l'art de la pâtisserie à la française.

III. Les Français et le Sucre

Les Français ont toujours eu un lien privilégié avec le dessert. Côté cuisine ou dans l'assiette, le dessert reste **un élément à part dans notre quotidien**. Pour mieux comprendre l'attachement des Français au sucre et au dessert, le Cedus a confié à l'institut Opinion Way la réalisation d'une enquête sur l'image du sucre et des produits sucrés auprès des consommateurs¹.

Principal constat de cette étude, **le sucre est un aliment « plaisir »** pour 89% des consommateurs. Il reste irremplaçable pour 70% des interviewés et 82% d'entre eux le plébiscitent en tant qu'ingrédient de base dans la cuisine, au même titre que la farine, le lait ou les œufs. Cet attachement prend toute sa dimension lorsqu'on aborde les questions du plaisir, du goût et du dessert : **ils sont ainsi 66% à « garder une place pour le dessert »**.

Le CEDUS

Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le Sucre.

Depuis son origine, en 1974, il est l'organisateur du Championnat de France du Dessert

www.lesucre.com

La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés

Et retrouvez toutes les informations sur le Championnat de France du Dessert 2012 sur :

www.championnatdefrancedudessert.com

¹ Etude Opinion Way « Les Français et le Sucre : une relation d'affection » - juin 2010