



**CHAMPIONNAT  
DE FRANCE DU  
DESSERT**  
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

Dossier de presse  
*2024*



# Sommaire

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>50e édition du Championnat de France du Dessert</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>Le Championnat en chiffres</b>                                        | <b>4</b>  |
| <b>Chaque année, deux nouveaux Champions</b>                             | <b>5</b>  |
| <b>Claire Heitzler, Présidente du jury</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>Une sélection en 3 étapes</b>                                         | <b>7</b>  |
| <b>Des présidents de jury prestigieux</b>                                | <b>10</b> |
| <b>Une ambiance bienveillante et conviviale</b>                          | <b>11</b> |
| <b>Palmarès 2023</b>                                                     | <b>12</b> |
| <b>Ils ont participé<br/>au Championnat de France du Dessert</b>         | <b>13</b> |
| <b>Le Championnat de France du Dessert,<br/>révélateur de talents</b>    | <b>14</b> |
| <b>Le Championnat de France du Dessert,<br/>la puissance d'un réseau</b> | <b>15</b> |
| <b>Un concours Cultures Sucre</b>                                        | <b>16</b> |



50<sup>e</sup> édition

## *Championnat de France du Dessert*

Depuis 1974, **Cultures Sucre**, association interprofessionnelle de la filière betterave-sucre, organise tous les ans le Championnat de France du Dessert. Ce concours soutenu par le ministère de l'Éducation nationale et les professionnelles de la restauration et de la pâtisserie, valorise la pratique du dessert à l'assiette en restauration.

Fidèle à son engagement de toujours auprès des pâtissiers, pour valoriser le savoir-faire et l'excellence à la française, Cultures Sucre offre aux pâtissiers professionnels et en formation l'occasion de se défier autour d'un projet créatif qui saura les inspirer et les porter dans leur vie professionnelle à venir.

Ainsi, comme chaque année, des candidats venus de toute la France ou des français exerçant à l'étranger sauront conjuguer leur imagination et leur savoir-faire pour gravir les étapes menant au prestigieux titre de Champion de France du Dessert.

Bien plus qu'un simple concours, le Championnat de France du Dessert est un véritable laboratoire d'idées, de créations et d'échanges. Scruté par la profession, cet événement incontournable est un révélateur de talents.

**Devenir Champion de France du Dessert, c'est obtenir la reconnaissance des plus grands noms de la pâtisserie et bénéficier d'un rayonnement national et international.**





# *Le Championnat* en chiffres

**50<sup>e</sup>**  
**édition**

**4400**  
candidats

**3650**  
jurés

**4600**  
desserts créés

**108**  
Champions de France  
du Dessert  
dont

**14**  
Championnes

**3**  
double Champions



# Chaque année, deux nouveaux Champions

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

- Les **Professionnels** : âgés de plus de 18 ans, pâtissiers et cuisiniers de toutes les nationalités exerçant en France ou pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- Les **Juniors** : âgés de 25 ans maximum, élèves et apprentis de lycées hôteliers et de CFA préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » (MCCDR) ,le BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) option B, 2 année ou le<sup>e</sup> Bachelor Arts Culinaires.

Ainsi, chaque année, la famille des Champions de France du Dessert s'agrandit de deux nouveaux membres : un Junior et un Professionnel.



De gauche à droite

**Cédric BARRÈRE**

Champion de France du Dessert 2023,  
catégorie Professionnels

**Hugues POUGET**

Président du jury 2023

**Margot MOURA**

Championne de France du Dessert 2023,  
catégorie Juniors



# Claire Heitzler,

**Claire Heitzler & Producteurs**  
**Levallois (92)**

*Présidente du jury*



Formée par les plus grands chefs pâtissiers de France, Claire Heitzler multiplie ses expériences en France au restaurant Troisgros, puis chez Georges Blanc. En 2004, elle ouvre le restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo au Japon où elle restera trois ans avant d'aller à l'hôtel Park Hyatt Dubaï en 2007. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée chef pâtissière du restaurant Lasserre à Paris. Précurseur, elle est la première à lancer la Séquence sucrée, un menu sucré autour des légumes et des fruits. Puis en 2016, elle prend le poste de directrice de la création de la Maison Ladurée avant de créer en 2018 sa société de conseil et de formation en pâtisserie afin de partager son expertise et sa créativité. En 2021, elle ouvre sa boutique en ligne Claire Heitzler & Producteurs à Levallois où elle peut enfin proposer sa pâtisserie en accord avec ses valeurs.

## Ses valeurs

" Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin » tel est mon credo. Et mon envie est de faire évoluer notre métier de pâtissier vers une pâtisserie engagée plus responsable et plus vertueuse. En acceptant la présidence du Championnat de France du Dessert 2024, je voudrais que les candidats créent leur dessert de sélection en accord avec mes valeurs : favoriser la proximité dans la mesure du possible en complément des partenaires du concours, respecter la saisonnalité du dessert en fonction de la date des régionales, avoir une démarche globale respectueuse de l'environnement, bannir certains additifs qui viennent dénaturer les préparations, soit pour résumer, réaliser un dessert qui ait du sens tant au niveau de son histoire que de sa réalisation. Pour aller jusqu'au bout de la démarche, j'ai d'ailleurs souhaité que le jury dégustation note l'adéquation entre mes valeurs et le dessert proposé. "

# Une sélection en 3 étapes



## Le dossier de candidature

Pour participer au Championnat, les concurrents doivent présenter une création de dessert à l'assiette originale et inédite pour 10 personnes, réalisable en restauration, en 3 heures et respectant la saisonnalité.

Le dossier de présentation doit comporter les éléments suivants : nom du dessert, photo, ingrédients, techniques utilisées, poids net et prix de revient. Le candidat doit également raconter l'histoire de son dessert.

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

## Les finales régionales *du 11 janvier au 22 février 2024*

Après la sélection de leur dossier, les candidats sont affectés à l'une des 8 finales régionales organisées dans un lycée ou CFA à travers la France. Au maximum, 8 candidats dans chaque catégorie participeront à chacune des finales régionales.



### Programme d'une finale régionale

#### Juniors :

- 07h00 - 08h00 : mise en place des candidats
- 08h00 - 11h45 : épreuve en laboratoire
- 11h00 - 11h45 : dégustation des desserts

#### Professionnels :

- 13h00 - 14h00 : mise en place des candidats
- 14h00 - 17h45 : épreuve en laboratoire
- 17h00 - 17h45 : dégustation des desserts
- 18h30 - 19h30 : remise des prix

Le jury se compose d'1 Président de jury régional, 3 jurés Travail et 6 jurés Dégustation. A chaque finale régionale, le meilleur candidat Junior et Professionnel obtiennent leur ticket pour la Finale Nationale.



# Calendrier des *finales régionales*

## **jeudi 11 janvier - Finale régionale Sud-Est**

Purple Campus Marguerittes, *Nîmes* - 30

## **Mercredi 17 janvier - Finale régionale Ouest**

École Ferrandi - Campus de Rennes - 35

## **Jeudi 25 janvier - Finale régionale Centre-Ouest**

Campus des Métiers de Niort - 79

## **Mardi 30 janvier - Finale régionale Centre-Île-de-France**

EPMT, *Paris* - 75

## **Jeudi 1er février - Finale régionale Sud-Ouest**

Lycée de l'Occitanie, *Toulouse* - 31

## **Jeudi 8 février - Finale régionale Nord-Île-de-France**

Lycée Marguerite Yourcenar, *Beuvry* - 62

## **Jeudi 15 février - Finale régionale Centre-Est**

Lycée François Rabelais, *Dardilly* - 69

## **Jeudi 22 février - Finales régionale Est**

Lycée Alain Fournier, *Verdun* - 55





# La finale nationale

*les 3 et 4 avril 2024*

Lors de la finale nationale qui se déroulera au Lycée Polyvalent Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer (66) les finalistes devront réaliser 2 desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

En premier lieu, l'épreuve redoutée, **le dessert panier**, combine 4 difficultés de taille : un thème, une liste d'ingrédients, une technique et un ou plusieurs contenants imposés par Claire Heitzler, Présidente 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.

## Déroulé de l'épreuve

**20 min** : découverte du panier avec le président

**4h30** : laboratoire de pâtisserie

- après **3 h 20** : envoi des 10 assiettes du dessert panier
- puis, après **1 h 10** : envoi des 10 assiettes du dessert de sélection.

## Un système de notation transparent

Sur le même modèle que les finales régionales, deux jurys évaluent les performances des candidats.

Le **jury Travail**, composé de 5 membres, évalue l'organisation générale des candidats, l'hygiène et la propreté, les pratiques écoresponsables, la maîtrise des techniques ainsi que la gestion du commis. La note compte pour **23 % de la note finale**.

**Le jury Dégustation** évalue à la fois l'esthétique, la gourmandise ainsi que les goûts et les textures du dessert. La note compte pour **77 % de la note finale** dont près de **50 % pour le goût**.

**Le Président des jurys intervient dans la notation des candidats pour attribuer les bonus / malus.**

**Un bonus/malus panier** peut être accordé aux candidats dont le dessert panier est en accord avec le thème et la technique imposée la mieux intégrée.

**Un bonus thématique** peut être accordé aux candidats qui ont respecté la thématique de : "l'authenticité".

**Il existe d'autres malus :**

**malus temps, malus conformité dossier, malus conformité assiette et malus poids .**





# Des Présidents de jury *prestigieux*

## *A noter*

Afin de garantir l'intégrité du  
Championnat de France du Dessert,  
la composition du jury est tenue  
secrète jusqu'au jour J.



### *Président 2024*

**Claire Heitzler**

*Claire Heitzler & Producteurs  
Levallois*



### *Président 2023*

**Hugues Pouget**

*Les Pâtisseries Hugo & Victor,  
Paris, Tokyo, Séoul*



### *Président 2022*

**Angelo Musa**

*Plaza Athénée, Paris*



### *Président 2021*

**Philippe Mille**

*Domaine Les Crayères, Reims*



### *Président 2020*

**Christophe Adam**

*L'éclair de Génie, Paris*



### *Président 2019*

**Pierre Hermé**

*Maison Pierre Hermé, Paris*



### *Président 2018*

**Emmanuel Renaut**

*Flocon de Sel, Megève*



### *Président 2017*

**Philippe Etchebest**

*Le Quatrième Mur, Bordeaux*





Candidats, jury, partenaires et équipe organisatrice  
du Championnat de France du Dessert 2023

## *Une ambiance* **bienveillante et conviviale**

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'organisation 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.



# Palmarès 2023

## Cédric Barrère

Maison Pic, Valence (26)

### CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2023 CATÉGORIE PROFESSIONNELS

« Fier de l'apparence de mon dessert, je voulais que le goût soit à la hauteur. Grâce à mes différentes rencontres avec les producteurs pyrénéens et le soutien de toute l'équipe de la Maison Pic, mon dessert a évolué et a su séduire le jury du Championnat. Après des heures et des heures d'entraînement, ce titre est un vrai soulagement et prouve que le travail paye. »

#### Dessert : Aqueras Montanhas

Tel une toile en 3D, le dessert de Cédric BARRÈRE invite à une déambulation au cœur des montagnes pyrénéennes, le baba en hommage au chant occitan « Aqueras Montanhas ». Une neige de crème recouvre crémeux et pickles au bourgeon de sapin, shortbread aux pignons de pin et baies préservées.



## Margot Moura

INFA Le Manoir, Gouvieux (60)

### CHAMPIONNE DE FRANCE DU DESSERT 2023 CATÉGORIE JUNIORS

« Participer au Championnat de France du Dessert, c'était un moyen de prendre confiance en moi. Et cette victoire me permettra de continuer à évoluer et de gagner en assurance »

#### Dessert : La naissance de Neroli

Après la dégustation d'une eau de pomme Granny, La Naissance de Néroli dévoile ses saveurs de Fleur d'oranger dans une bavaroise réhaussée d'un biscuit à l'orange sanguine. Rappelant la fleur d'oranger, le dessert est paré de pétales blancs meringués au chocolat blanc.





# Il ont participé *au Championnat de France du Dessert*



**Régis Marcon**



**Philippe Etchebest**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Ces cinq dernières années  
9 candidats  
au  
Championnat de France du  
Dessert  
ont été sacrés  
**Passion dessert**  
par le Guide MICHELIN



**François Daubinet**



**Philippe Gobet**



**Franck Putelat**



**Thierry Bamas**



**Sébastien Serveau**



**Audrey Gellet**



**Yann Brys**



**Adrien Cachot**

*et tant d'autres ...*



# Le Championnat de France du Dessert

## révélateur de talents

### Palmarès

#### Catégorie Professionnels

2022

2021

2020

2019

2018



**Julien Leveneur**



**Pierre-Jean Quinonero**  
*Grand Hôtel du Cap Ferrat*  
*Saint-Jean-Cap-Ferrat*



**Morgane Raimbaud**  
*Alliance*  
*Paris*



**Yoann Normand**  
*Domaine Les Crayères*  
*Reims*



**François Josse**  
*Restaurant Rouge*  
*Nîmes*

### Et aussi ...

**Damien Gendron**, *Potel et Chablot* (75), **Jeremy Del Val**, *Dalloyau* (75), **Remi Touja**, *Pâtisserie Rémi Touja* (11), **Noémie Honiat**, *Jacques a dit* (12), **Florent Margaillan**, *Grand Hôtel Saint-Jean Cap-Ferrat* (06), **Mathieu Mandard**, *Les Artizans* (75), **Hugues Pouget**, *Pâtisserie Hugo & Victor* (75), **Sébastien Brocard**, *Pâtisserie Brocard* (01), **Nicolas Boussin**, *Maison de l'excellence Savencia* (78) ...

### Palmarès

#### Catégorie Juniors

2022

2021

2020

2019

2018



**Elsa Molton**  
*George V*  
*Paris*



**Simon Lefevre**  
*Le Relais Bernard Loiseau*  
*Saulieu*



**Zachary Lebel**  
*Maison Pic*  
*Valence*



**Marie-Diana Bourdil**  
*Four Seasons*  
*Megève*



**Gaël Reigner**  
*Marsan*  
*Paris*



# Le Championnat de France du Dessert

## la puissance d'un réseau

### 9 ambassadeurs

Véritable relais entre les candidats et les organisateurs, ils partagent conseils, retour d'expérience et peuvent coacher les candidats jusqu'au jour J.

### 1 Club des Champions

Les anciens lauréats du concours participent à de nombreux salons professionnels : Sirha Lyon, Sirha Européen...

## Une forte communauté sur les réseaux sociaux



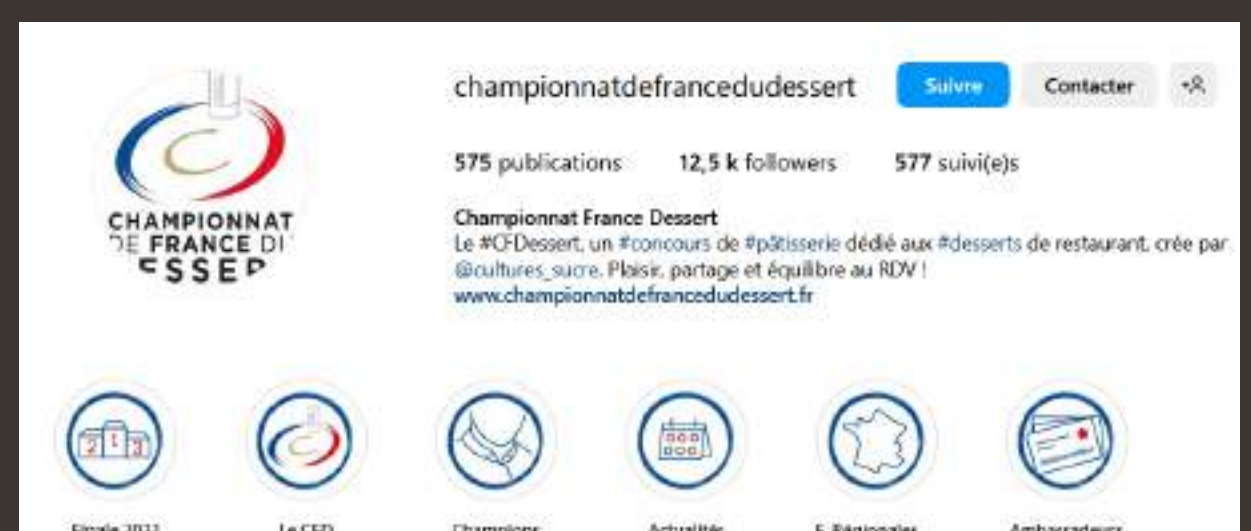
34 000 abonnés

avec des contenus plébiscités :

- actualités du concours
- petites annonces
- actualités des champions ...



12 500 abonnés





# *Le Championnat de France du Dessert* **la puissance d'un réseau**

## *La tournée des Champions*

Tout au long de l'année, les deux Champions de France du dessert font de nombreuses représentations à travers la France :

- Vente et démonstration dans les boutiques **Fou de Pâtisserie** à Paris
- Démonstration sur le **salon du Chocolat**
- Participation à des événements professionnels tels que : **Sirha Lyon** ou encore **Sirha Européen**
- Invitation à des festivals comme les **Gourmand'Eze, Toques et Cîmes** à Megève ou **Les étoiles de Mougins**

## *1 Club des Champions*

Les 100 anciens lauréats du concours forment le Club des Champions. Ambassadeurs naturels du Championnat de France du Dessert, reconnaissables à leur veste, à l'instar des MOF, ils :

- réalisent des démonstrations sur des salons professionnels (Sirha Lyon, Sirha Européen...) ou grand public (Salon du Chocolat...),
- participent à de nombreux événements prestigieux,
- partagent sur les évolutions de la pâtisserie,
- perpétuent les relations avec les partenaires,
- diffusent leur recherches et leur offres d'emploi.





# Un concours Cultures Sucre

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 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](http://www.cultures-sucre.com)

## Les partenaires officiels



## Les fournisseurs





## *Contacts Organisation*



**Johanna Redon**

Responsable communication  
événementielle et partenariats

Tel. 01 44 05 39 84

j.redon@cultures-sucre.fr



**Jean-Patrick Blin**

Organisateur délégué

Tel. 01 53 30 74 01

jeanpatrick@ab3c.com

## *Contact Presse*

**Fabienne Frédal**

Tel. 01 53 30 74 07

fabienne@ab3c.com