



Championnat de France du dessert 2019 au lycée Georges Frêche de Montpellier

Le président des jurys de la 45^{ème} édition du Championnat de France du Dessert est **Pierre Hermé**. C'est la 3^e fois après 1999 et 2003 que le grand chef pâtissier accepte de prendre la présidence du concours, dont la finale nationale aura lieu à **Montpellier les 2 et 3 avril 2019**. Voici sa profession de foi :

« L'esthétique doit être simple et les artifices purement décoratifs sont à bannir. Tous les éléments visuels doivent contribuer aux saveurs et à l'équilibre du dessert. Goût et architecture du goût doivent être travaillés avec discernement en réfléchissant à l'apport de chaque ingrédient, de chaque technique employée. Faites nous rêver, saliver... faites-nous plaisir. »

Héritier de quatre générations de boulangers pâtissiers alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Créateur inspiré et curieux de tout, il a apporté à la pâtisserie goût et modernité, avec « **le plaisir pour seul guide** ». Aux quatre coins du monde, le pâtissier chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Son travail et son audace ont forgé un nom incontournable de la gastronomie française, et lui ont valu le titre de **Meilleur Pâtissier du Monde en 2016**.

Qu'est ce que le Championnat ?

Le Championnat de France du Dessert a été créé par le CEDUS (Centre d'études et de Documentation du Sucre) en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Il a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration en distinguant les meilleurs pâtissiers.

Qu'est ce qu'un dessert à l'assiette ?

Un dessert à l'assiette est une création originale et éphémère servie sur assiette en restauration. Il intègre au moins 7 recettes ou techniques différentes, en dehors du décor.

La création du pâtissier est un assemblage net et harmonieux de goûts, de textures (moelleux, craquant, onctueux,...) et de températures (froid, tiède, chaud) qui doit surprendre, provoquer une émotion ou raconter une histoire.

Le choix de l'assiette doit venir sublimer la création. Les éléments décoratifs font partie intégrante du dessert et doivent apporter du goût et/ou de la texture.

A qui s'adresse le Championnat ?

Deux catégories de candidats :

- **Juniors** : élèves et apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans maximum au 3 avril 2019, et préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ».
- **Professionnels**, pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'Étranger, âgés de 18 ans minimum au 3 avril 2019.

Comment se déroule le Championnat ?

Après une première sélection sur dossier, les candidats retenus participent à des finales régionales (huit épreuves réparties en janvier et février). **Les vainqueurs de chaque épreuve participent ensuite à la finale nationale.**