



CHAMPIONNAT DE FRANCE  
DU  
D E S S E R T

# Règlement 2009

**La 35<sup>e</sup> édition du Championnat de France du dessert de restauration et d'hôtellerie est organisée par le Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS). Cette compétition nationale du dessert s'adresse à 2 catégories distinctes de concurrents :**

Une catégorie « JUNIORS », constituée d'élèves d'établissements hôteliers français (lycées et CFA), préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant ».

Une catégorie « PROFESSIONNELS », constituée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie française, sélectionnés dans toute la France.

Le Championnat de France du dessert a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration et hôtellerie. Le dessert doit être obligatoirement un dessert à l'assiette pour 10 personnes. Il doit être réalisable de façon courante en restauration.

Les chefs-d'oeuvre de pâtisserie - aux présentations et décorations trop recherchées - n'étant pas réalisables en restauration et en hôtellerie de façon habituelle, seront déclassés.

La recette doit être une création personnelle.

La reproduction, même partielle, d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, etc... est interdite, en cas de contestation, le CEDUS dégage entièrement sa responsabilité.

Le CEDUS se réserve la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées.

## **LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, catégories « JUNIORS » et « PROFESSIONNELS » se déroulera en trois temps :**

- 1.** La sélection des candidats ;
- 2.** Les épreuves éliminatoires régionales ;
- 3.** La finale nationale.

[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

LA MEILLEURE SOURCE D'INFORMATION SUR LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRES



## 1. LA SÉLECTION DES CANDIDATS

### ⊖ CANDIDATS JUNIORS

Le Cedus, organisateur du Championnat de France du dessert, ainsi que l'agence AB3C, sont seuls habilités à informer chaque établissement (ayant déposé sa candidature pour concourir) du nombre de participants à présenter à l'épreuve éliminatoire régionale. Le regroupement géographique de plusieurs établissements (par rapport à leur localisation régionale) et le choix de l'établissement qui accueillera l'épreuve sont laissés à l'initiative du CEDUS et de l'agence AB3C. Chaque établissement concourant devra adresser à l'agence AB3C – 34, rue de l'arcade – 75008 PARIS, impérativement **avant le vendredi 28 novembre 2008 minuit (cachet de la poste faisant foi) :**

- Les noms et prénoms des candidats sélectionnés pour l'épreuve éliminatoire régionale (après sélection interne), leur âge, leurs coordonnées complètes et leur CV ;
- Une attestation signée du Proviseur / Directeur de l'établissement, certifiant la scolarité des élèves en mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurants » ;
- Les coordonnées du professeur de pâtisserie en charge des élèves

Le dossier de candidature par courrier (au format Word) comprenant :

- La liste des ingrédients et leurs quantités. **Dans le cas où la recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme des produits de nos partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser.** L'utilisation d'autres produits sera éliminatoire. Les partenaires fourniront gratuitement et à la demande du candidat les produits souhaités pour l'épreuve éliminatoire régionale et la finale,
- Le nom de la recette
- La progression de la recette,
- Le dressage du dessert détaillé,
- **Une explication en quelques lignes pour justifier du choix du dessert : ingrédients, assemblages, textures.... Lors de l'épreuve éliminatoire régionale, chaque candidat viendra présenter son dessert et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures ... et le plaisir gustatif.**
- Le prix de revient,
- La photo du dessert.

Pour éviter tout désagrément lié au courrier, Il est conseillé d'envoyer le dossier en recommandé.

**Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.**

> Le nombre de candidats est en général de 8 par épreuve éliminatoire régionale. La sélection de ces derniers se fait en fonction de la recette proposée et de l'ordre de réception des candidatures, conformément à l'esprit du championnat " Juniors".

> Les candidats sélectionnés seront informés par un courrier adressé au Proviseur/ Directeur et au chef de travaux de l'établissement, de la date et du lieu de l'épreuve éliminatoire régionale.

> **Aucun changement dans le contenu ou la progression de la recette ne devra être effectué pour les épreuves éliminatoires régionales et la finale. La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.**

### ⊕ CANDIDATS PROFESSIONNELS

Les cuisiniers et pâtisseries professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, en exercice, âgés de 21 ans et plus, désirant participer au Championnat de France du dessert 2009, catégorie «PROFESSIONNELS», devront adresser à l'agence AB3C – 34, rue de l'arcade – 75008 PARIS, impérativement **avant le vendredi 28 novembre 2008 minuit (le cachet de la poste faisant foi):**

- Leur CV, coordonnées personnelles et coordonnées de l'employeur actuel ;

Le dossier de candidature par courrier (au format Word) comprenant :

- La liste des ingrédients et leurs quantités. **Dans le cas où votre recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme des produits de nos partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser.** L'utilisation d'autres produits sera éliminatoire. Les partenaires fourniront gratuitement et à la demande du candidat les produits souhaités pour l'épreuve éliminatoire régionale et la finale,
- Le nom de la recette
- La progression de la recette,
- Le dressage du dessert détaillé,
- **Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert (ingrédients, assemblages, textures...) .... et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures ... et le plaisir gustatif,**
- Le prix de revient,
- La photo du dessert.

Pour éviter tout désagrément lié au courrier, il est conseillé d'envoyer le dossier en recommandé.

**Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.**

> Le nombre de candidats est en général de 8 par épreuve éliminatoire régionale. La sélection de ces derniers se fait en fonction de la recette proposée et de l'ordre de réception des candidatures, conformément à l'esprit du Championnat «Professionnels».

> Les candidats sélectionnés seront informés par courrier, par l'agence AB3C de leur admission au concours ainsi que de la date et du lieu où ils devront se rendre pour l'épreuve éliminatoire régionale.

> **Aucun changement dans le contenu ou la progression de la recette ne devra être effectué pour les épreuves éliminatoires régionales et la finale. La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.**

## 2. EPREUVES ELIMINATOIRES REGIONALES

Les épreuves éliminatoires régionales se dérouleront en janvier et février 2009.

> Les candidats sélectionnés pour chaque épreuve éliminatoire régionale devront exécuter, en 3 heures, la recette du dessert envoyée en même temps que leur candidature. Cette recette devra être réalisée pour 10 personnes, et présentée à l'assiette.

> Les assiettes sont à prévoir par le candidat

> Toutes les préparations doivent être faites sur place, le jour de l'épreuve éliminatoire régionale, conformément à la recette proposée lors de la sélection.

Cependant, si l'un des composants du dessert à l'assiette nécessite un temps de cuisson ou de séchage trop long, le candidat pourra l'apporter tout prêt et l'utiliser dans le dessert. **Toutefois, ce composant du dessert devra être reproduit pendant l'épreuve.**

> Par exemple : Le candidat pourra apporter une meringue qu'il aura préparé à l'avance. Mais il devra la reproduire à l'identique pour que les jurés puissent noter la préparation.

> Certains produits élaborés pourront être apportés par le candidat et utilisés tels quels : les fruits lavés, nettoyés, épluchés mais **non taillés** ; les coulis de fruits ; gelées, confitures, pâtes de fruits.

> **Le jury**, sera désigné par le CEDUS, en collaboration avec l'établissement hôtelier accueillant l'épreuve. Ce jury comprendra des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des représentants des consommateurs. Les restaurateurs et les hôteliers dont un employé sera candidat ne pourront faire partie du jury, de même le personnel du lycée dont un élève est candidat ne pourra prendre part au jury. **Les membres du jury de TRAVAIL** surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie. Ils seront les seuls à noter **le travail** des candidats et **l'originalité** des desserts. **Les membres du jury de DEGUSTATION**

noteront la **présentation** et la **dégustation** des desserts dès la fin de l'épreuve. Un membre du jury ne pourra noter à la fois l'épreuve en laboratoire de pâtisserie et la dégustation.

> Les candidats seront notés sur 5 critères :

Le jury de TRAVAIL notera :

**1. Le travail de chaque candidat :**

- organisation / 10 points
- hygiène et propreté / 10 points
- bonne gestion dans l'utilisation des matières premières / 10 points (quantités restantes après réalisation)

**2. L'originalité du dessert :**

- respect de la fiche technique / 10 points
- créativité (recherche personnelle et originale dans la composition et l'élaboration du dessert) / 10 points

Le jury de PRESENTATION/DEGUSTATION notera :

**3. La présentation du dessert / 10 points**

Le choix des assiettes (sans aucun signe ou sigle du restaurant ou en-tête de l'établissement) est à l'initiative de chaque candidat.

**4. L'esthétique (l'harmonie entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points**

**5. La dégustation du dessert / 40 points**

Les membres du jury prendront connaissance des dossiers de candidature et des motivations exprimées par chaque candidat avant de déguster et de noter.

**Pour les «JUNIORS», chaque candidat viendra présenter son dessert au jury.**

- > Les décisions du jury seront sans appel.
- > Le lauréat de chaque épreuve éliminatoire régionale sera le candidat qui totalisera le maximum de points. Lors de la finale, il représentera son établissement et sa région.
- > Des prix viendront récompenser les participants.

**Nous vous rappelons que le gros matériel est fourni par l'établissement d'accueil, les candidats devront apporter le petit matériel.**

**POUR LES CANDIDATS « JUNIORS et PROFESSIONNELS »**

Les frais de transport des candidats et des professeurs accompagnateurs se déplaçant pour l'épreuve éliminatoire régionale seront pris en charge par le CEDUS, sur présentation des justificatifs originaux et dans les limites définies par le CEDUS. Les candidats ayant moins de 18 ans devront obligatoirement être accompagnés d'un professeur de leur établissement.

**3. LA FINALE NATIONALE**

**La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2009, catégorie «JUNIORS» se déroulera le mercredi 25 mars 2009 au Lycée hôtelier du Touquet.**

**La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2009, catégorie «PROFESSIONNELS» se déroulera le jeudi 26 mars 2009 au Lycée hôtelier du Touquet.**

> Le jury, réuni à l'initiative du CEDUS et du Président des Jurys, sera composé de personnalités de la restauration, des métiers de bouche, de consommateurs et de journalistes.

> Les membres du jury de TRAVAIL surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie ; ils noteront le **travail des candidats** et l'**originalité** des desserts. Les membres du jury de DEGUSTATION se réuniront dès la fin de l'épreuve pratique pour noter la **présentation** des desserts et pour les goûter afin de mettre une note de **dégustation**.

Un membre du jury ne pourra noter à la fois l'épreuve en laboratoire de pâtisserie et la dégustation.

> Chaque candidat finaliste disposera de **4h20** pour réaliser deux desserts :

**1. Le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de l'épreuve éliminatoire ;**

**2. Le dessert à l'assiette pour 8 personnes à réaliser à partir d'un panier contenant un certain nombre de matières premières. Le choix du thème est laissé à l'initiative du CEDUS et du Président des jurys et sera connu juste avant le début de l'épreuve. Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette de l'épreuve éliminatoire ne pourra être utilisée pour la réalisation ou le décor de la recette panier :**

> Pour l'épreuve « panier » les assiettes seront fournies par les organisateurs.

> Le temps de l'épreuve finale se déroule de la façon suivante :

- **15 minutes** pour que les candidats prennent connaissance du contenu du panier et réfléchissent à la création d'un dessert ;
- **4 h05** en laboratoire de pâtisserie : à l'issue de 3 h 25 d'épreuve finale, chaque candidat devra avoir dressé, pour le jury de dégustation, les 8 assiettes du dessert panier, celles-ci étant fournies par les organisateurs. Les **40 minutes** restantes seront utilisées pour la finalisation et le dressage des 10 assiettes du dessert primé lors de l'épreuve éliminatoire régionale.

> Toutes les préparations doivent être faites sur place, le jour de la finale, conformément à la recette proposée lors de la sélection.

Cependant, si l'un des composants du dessert à l'assiette nécessite un temps de cuisson ou de séchage trop long, le candidat pourra l'apporter tout prêt et l'utiliser dans le dessert. **Toutefois, ce composant du dessert devra être reproduit pendant l'épreuve.**

> Par exemple : Le candidat pourra apporter une meringue qu'il aura préparé à l'avance. Mais il devra la reproduire à l'identique pour que les jurés puissent noter la préparation.

> Certains produits élaborés pourront être apportés par le candidat et utilisés tels quels : les fruits lavés, nettoyés, épluchés mais **non taillés** ; les coulis de fruits ; gelées, confitures, pâtes de fruits.

> Les concurrents seront départagés en fonction de la notation :

**1. De la recette libre (dessert primé lors de l'épreuve éliminatoire régionale) :**

Le jury de TRAVAIL notera :

**1. Le travail du candidat :**

- organisation / 10 points
- hygiène et propreté / 10 points
- bonne gestion dans l'utilisation des matières premières / 10 points (quantités restantes après réalisation)

**2. L'originalité du dessert :**

- respect de la fiche technique / 10 points
- créativité (recherche personnelle et originale dans la composition et l'élaboration du dessert) / 10 points

Le jury de DEGUSTATION notera :

**3. La présentation du dessert / 20 points.**

Le choix des assiettes est à l'initiative de chaque candidat.

**4. L'esthétique (l'harmonie entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points**

**5. La dégustation du dessert / 40 points**

**2. De la recette imposée (dessert créé à partir du panier) :**

Le jury de TRAVAIL notera :

**1. Le travail du candidat :**

organisation / hygiène et propreté / bonne gestion dans l'utilisation des matières premières (quantités restantes après réalisation) / 10 points

**2. Le savoir-faire du candidat :**

**exploiter et valoriser efficacement les matières premières du panier / 10 points**

Le jury de DEGUSTATION notera :

**3. La présentation du dessert / 10 points**

**4. L'esthétique / 10 points**

**5. La dégustation du dessert / 20 points**

**PRIX « JUNIORS »**

> **Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT, catégorie « JUNIORS »,** sera le candidat qui aura totalisé le maximum de points pour l'ensemble des 2 recettes.

**Le Trophée « SUCRE »** lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 2 500 € offert par le Cedus.

Un stage à l'Académie du chocolat sera offert par la société Barry Callebaut.

La société Elle & Vire offrira un batteur Kitchenaid et 12 litres de crème.

Une « COUPE CHALLENGE » sera décernée à l'établissement du gagnant de la Finale « JUNIORS ». Cette coupe sera remise en compétition à chaque Championnat mais deviendra la propriété définitive de l'établissement qui l'aura remportée 2 années consécutives.

> **Le VICE-CHAMPION DE FRANCE, catégorie « JUNIORS »,** recevra une médaille, un diplôme et un chèque de 1 500 € offert par le Cedus.

La société Barry Callebaut offrira du chocolat de couverture Plantations Millésimées Alto El Sol (2kg), Oropucce (2kg) et Madirofolo (2kg), du chocolat de couverture Origine Tanzanie (10 kg) et du chocolat de couverture Origine Saint Domingue (5kg).

La société Elle & Vire offrira un siphon et 12 litres de crème.

> **Le TROISIEME, catégorie « JUNIORS »,** recevra une médaille, un diplôme et un chèque de 1 000 € offert par le Cedus.

La société Barry Callebaut offrira du chocolat de couverture Origine Tanzanie (10 kg), du chocolat de couverture Origine Saint Domingue (5kg) et du chocolat de couverture Origine Venezuela (5 kg).

La société Elle & Vire offrira un Bamix plongeur et 12 litres de crème.

> Tous les autres finalistes seront récompensés.

**PRIX « PROFESSIONNELS »**

> **Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT, catégorie « PROFESSIONNELS »,** sera le candidat qui aura totalisé le maximum de points pour l'ensemble des 2 recettes.

**Le Trophée « SUCRE »** lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 4 000 € offert par le Cedus.

Un stage à l'Académie du chocolat sera offert par la société Barry Callebaut.

La société Elle & Vire offrira un batteur Kitchenaid + 12 litres de crème.

> **Le VICE-CHAMPION DE FRANCE, catégorie « PROFESSIONNELS »,** recevra une médaille, un diplôme et un chèque de 2 000 € offert par le Cedus.

La société Barry Callebaut offrira du chocolat de couverture Plantations Millésimées Alto El Sol (2kg), Oropucce (2kg) et Madirofolo (2kg), du chocolat de couverture Origine Tanzanie (10 kg) et du chocolat de couverture Origine Saint Domingue (5kg).

La société Elle & Vire offrira un siphon + 12 litres de crème.

> **Le TROISIEME, catégorie « PROFESSIONNELS »,** recevra une médaille, un diplôme et un chèque de 1 000 € offert par le Cedus.

La société Barry Callebaut offrira du chocolat de couverture Origine Tanzanie (10 kg), du chocolat de couverture Origine Saint Domingue (5kg) et du chocolat de couverture Origine Venezuela (5 kg).

La société Elle & Vire offrira un Bamix plongeur et 12 litres de crème.

> Tous les autres finalistes seront récompensés.

**ATTENTION**

Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS n'auront plus le droit de concourir au Championnat de France du dessert les 2 années suivantes (2010 et 2011).

**POUR LES CANDIDATS « JUNIORS et PROFESSIONNELS »**

Les frais de transport des candidats et des professeurs accompagnateurs se déplaçant pour la finale seront pris en charge par le CEDUS, sur présentation des justificatifs originaux et dans les limites définies par le CEDUS. Les candidats ayant moins de 18 ans devront obligatoirement être accompagnés d'un professeur de leur établissement.

Le Centre d'études et de documentation du sucre a obtenu en mai 2006 la certification AFAQ Engagement de Service © selon le référentiel Quali'OP.



Quali'OP est une certification attestant le respect d'engagements de services concrets et mesurables qui sont, pour nos interlocuteurs, un véritable gage de confiance.

« Notre communication est structurée, son efficacité est évaluée. »

« Nos outils d'information sont à jour. »

« Nous vous communiquons des informations fiables et régulières. »

« Nos réponses sont fiables, personnalisées et rapides ». »

**La CEDUS décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant le Championnat de France du dessert, catégorie « JUNIORS » et « PROFESSIONNELS ». La participation au Championnat de France du dessert implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement. Sauf avis contraire, les coordonnées du candidat sont susceptibles d'être transmises aux partenaires du Championnat de France du Dessert à leur demande.**



Partenaires Officiels  
du Championnat de France du dessert 2009

# Championnat de France du dessert 2009

## Standard de présentation des recettes

Afin d'être sélectionné(e) sur la qualité de votre création en toute impartialité, nous vous remercions de bien vouloir respecter une uniformité dans la présentation de votre recette. Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.

Votre recette se présente en huit parties parfaitement distinctes :

➔ **Le curriculum vitae avec les coordonnées complètes du candidat**

➔ **La photo du dessert**

➔ **Le titre du dessert à l'assiette**

Exemple : « Douceurs exotiques »

➔ **Les ingrédients en grammage pour 10 personnes**

Exemple :

**INGRÉDIENTS :**

---

### Les inserts chocolat gingembre

Purée de fruits de la passion	100 g
Sucre inverti	13 g
Couverture chocolat	100 g
Gingembre	PM
Sorbitol cristallisé	16 g
Sirop de glucose	13 g

### La sauce caramel et balsamique

Sucre semoule	400 g
Vinaigre balsamique	150 g
Eau	PM

### La mousse bavaroise passion banane

Purée de fruits de la passion	100 g
Purée de bananes	150 g
Sucre semoule	50 gr
Gélatine	7 g
Crème fleurette Elle et Vire	400 g

### Les décors

Chocolat couverture noir 88%	250 g
Fruit de la passion	1
Framboises fraîches	12
Cacao en poudre	20 g

---

➔ **La progression de la recette, étape par étape, reprenant chacune des préparations mentionnées dans la rubrique « Ingrédients »**

Exemple :

**PROGRESSION**

---

### Les inserts chocolat gingembre

Porter à ébullition la purée de fruits ainsi que les sucres. Laisser infuser le gingembre pendant une dizaine de minutes puis verser le mélange sur la couverture préalablement hachée. Verser dans les moules prévus pour insérer dans les 1/2 sphères. Laisser prendre en cellule.

### Préparer la mousse bavaroise passion banane

Prélever la moitié des purées de fruits et porter à frémissement avec le sucre. Ajouter la gélatine et mettre la deuxième partie de purée pour ramener la température du liquide en dessous de 30°C. Incorporer délicatement la crème fleurette fouettée. Chemiser les moules en forme de demi-sphères et laisser prendre en cellule.

---

➔ **Le dressage de l'assiette reprenant étape par étape les préparations, de la rubrique « Progression », dans l'ordre chronologique**

➔ **Le commentaire**

➔ **Le coût matière détaillé, présenté, à l'identique de la présentation des ingrédients**