



## **4ème Concours du Lièvre à la Royale**

**La 4ème édition du Championnat du Monde du Lièvre à la Royale se tiendra le 26 octobre prochain à Romorantin à l'occasion des Journées Gastronomiques de Sologne.**

**Les candidats ont jusqu'au 15 octobre pour envoyer leur candidature. Les huit retenus prépareront leur recette devant le public.**



CHAMPIONNAT DU MONDE  
*Lyon à la Fourche*  
Thomas Boullault  
Fondateur

BRAGA

Julie LIMONT

Thomas Boullault, créateur du Championnat du Lièvre à la Royale © Julie Limont (archives)

Le concours a été créé en 2016 par le chef **Thomas Boullault** en hommage à sa Sologne natale, mais surtout à une tradition de la gastronomie française. La compétition met ainsi en lumière ce plat emblématique du terroir alliant subtilité et puissance et créé pour le Roi Soleil à la fin de sa vie.



Concours 2018 © Julie Limont

Depuis 4 ans, les chefs se prennent au jeu de la réalisation de différentes versions de ce plat : Périgourdine, Sénateur Couteaux... Tout en conservant les ingrédients de base de la recette : lièvre, foie gras, lard, gorge de porc, cognac, vin, ail, échalotes, légumes, épices et sang du lièvre.

Ce concours est **ouvert aux chefs de partie, seconds de cuisine et chefs de cuisine.**

Ils doivent réaliser en 1h30 et en public un lièvre à la royale dit « en ballotine » accompagné d'au moins une garniture et une saucière à part.



Lièvre à la royale © Julie Limont

## S'inscrire au Championnat du Lièvre à la royale

Les candidatures doivent parvenir au bureau des Journées Gastronomiques de Sologne (13 rue du tour de la Halle, 41200 Romorantin) **avant le Mardi 15 Octobre 2019** accompagnés de la recette détaillée.

Les 8 meilleures recettes sélectionnées pour le concours seront annoncées au plus tard le Vendredi 18 Octobre 2019.

Règlement complet sur le site : [www.jgs.romorantin.net](http://www.jgs.romorantin.net)



Concours 2018 © Julie Limont

## A propos des Journées Gastronomiques de Sologne

Elles invitent depuis plus de 40 ans les professionnels et les amateurs à découvrir les produits de nos terroirs français à travers plus de 120 stands et des concours prestigieux comme celui du Lièvre à la Royale. Plusieurs grands chefs et MOF sont dorés et déjà attendus pour cette nouvelle édition.

### Horaires

- Samedi 26 octobre de 9h30 à 20h
- Dimanche 27 octobre de 9h à 19h



Concours 2018 © Julie Limont





## Championnat de France du Dessert 2018

**Les épreuves du Championnat de France du Dessert 2018 se dérouleront du 11 janvier au 5 avril 2018. Cette 44e édition sera présidée par Emmanuel Renaut chef triplement étoilé du**



**restaurant « Flocons de Sel » à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004. Rendez-vous le 4 et 5 avril pour la finale nationale qui se tiendra à l'École Hôtelière de Grenoble. Noémie Honiat, Arthur Fèvre, Hugues Pouget, Mathieu Mandard, Florent Margaille, Jonathan Wahid... tous Champions, qui sera le Prochain ?**



Championnat de France du Dessert - DR

**Mettre le chef pâtissier sur le devant de la scène... Tel a toujours été l'ambition du Championnat de France du Dessert.**

Noémie Honiat, Arthur Fèvre, Hugues Pouget, Mathieu Mandard, Florent Margaille, Jonathan Wahid... Leurs noms ne vous sont pas inconnus ? Et pour cause !

Ils comptent parmi les plus grands ambassadeurs du dessert français. Et ils sont tous Champions de France du Dessert.

Qui sera **le prochain ?**

Plus question de le laisser dans l'ombre du chef cuisinier ! Les gourmets et les gourmands ont désormais envie de mettre un visage et un nom sur la merveilleuse douceur qui conclut un repas au restaurant. Médias et émissions thématiques ont contribué à cette entrée dans la lumière du pâtissier. Car, il est la femme ou l'homme qui laisse la dernière impression...

Outre cette lourde mission de conclure un festin, le chef pâtissier est aussi un professionnel qui, comme tous chefs, doit jongler avec les impératifs financiers et mener des hommes et des femmes : il doit ainsi posséder des connaissances commerciales, en marketing et en management.

**Ambassadeur de l'excellence française**, il se doit, non seulement de composer des assiettes d'exception en maîtrisant toutes les techniques du métier - notamment le dressage minute -, mais aussi de sourcer les meilleurs produits.

Enfin, son rôle de conseil est essentiel, c'est pourquoi, désormais, la formation du pâtissier prend en compte toutes les facettes de cette profession : gestes, service, création et communication... évidemment pour le meilleur.

**La quarantaine lui va bien ! À précisément 44 ans, le Championnat de France du Dessert met plus que jamais l'eau à la bouche de tous ceux qui y participent mais aussi de ceux qui suivent cette compétition d'exception avec gourmandise.**



Championnat de France du Dessert - DR

**Ces rencontres d'excellence sont tout simplement les Jeux Olympiques du savoir-faire pâtissier de restaurant.**

De la technique, de l'entraînement, de la passion... Pour obtenir le prestigieux titre convoité de Champion de France du Dessert, il faut être talentueux, mais aussi endurant... En vouloir en somme ! Car l'épreuve est un challenge qui se prépare plusieurs mois à l'avance puis se vit en live dans une intense tension.

**Au menu** : la création de desserts servis sur assiette. Les contraintes ? Intégrer au moins sept recettes ou techniques différentes en dehors du décor. Une oeuvre originale, éphémère, qui doit prendre en compte l'harmonie des goûts, bien sûr, mais aussi des textures et des températures. Mais attention, la maîtrise de ces éléments n'est pas suffisante car un dessert à l'assiette, c'est une histoire et surtout des émotions... Une expérience sensorielle complète.

Il n'est donc pas donné à tous les pâtissiers de décrocher ce titre de Champion de France du Dessert et de passer ainsi à la postérité. Seuls les professionnels ou futurs professionnels en formation, à la fois experts, organisés, rapides, précis, artistes, tenaces, créatifs... seront récompensés par deux jurys qui évaluent

travail et dégustation.

**Dans cette course à l'exception, il faut se dépasser pour monter sur le podium...** Et cette édition 2018, dont les épreuves se dérouleront du 11 janvier au 5 avril, n'échappera pas à cet esprit de perfection.

Entrez dans les coulisses...

## **Réveiller les passions, révéler les talents, promouvoir l'exemplarité... tels sont les mots d'ordre du Championnat de France du Dessert**



Emmanuel Renaut chef triplement étoilé du restaurant Les Flocons de Sel à Megève - Photo DR

Les Jurys Juniors et Professionnels de cette 44<sup>e</sup> édition du Championnat de France du Dessert seront présidés par **Emmanuel Renaut**, chef triplement étoilé du restaurant Les Flocons de Sel à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004.

**« En tant que président du Championnat de France du Dessert 2018, je souhaite que les candidats présentent des desserts qui aient une vraie cohérence avec leur parcours personnel. Moments de vie, rencontres, expériences, souvenirs, chaque dessert doit contenir le vécu du pâtissier. Plus qu'un dessert de concours, je souhaite découvrir des desserts de cœurs. Enfin, surprenez-moi, je voudrais voir... du « jamais vu » »**

Car être Champion de France du Dessert, ce n'est pas seulement un titre. Spécificité française qui s'affiche grâce à une veste, une médaille et un trophée, c'est aussi un véritable tremplin pour une profession.

Depuis 1974, le Championnat de France du Dessert a ainsi pour but d'encourager la pratique du dessert

en restauration et de valoriser un métier trop souvent occulté par celui de chef cuisinier, contribuant à inverser quelque peu cette tendance pour donner au pâtissier la visibilité qu'il mérite. Cette compétition est également guidée par une

volonté de transmission : les plus grands talents d'aujourd'hui sont ceux qui formeront les générations de professionnels de demain dans un souci d'excellence. Aujourd'hui, chef pâtissier est une spécialité reconnue : on vient déguster au restaurant son dessert au même titre que le plat du chef cuisinier... Un message porté par les ambassadeurs et présidents du Championnat de France du Dessert depuis sa création.

## **ÇA BOUGE EN 2018 ! Zoom sur les nouveautés de cette 44e édition**

### **Des candidats toujours plus engagés**

En attestant sur l'honneur que le dessert proposé est une création originale jamais proposée à la carte d'un restaurant ou ayant fait l'objet d'une communication.

### **Encore plus d'audace et d'originalité**

Avec la création d'une note d'originalité/gourmandise en dégustation.

### **Un panier thématique valorisé**

Avec la création d'une note respect du thème en dégustation.

### **Une priorité au goût**

Dans la note totale, la note de dégustation passe de 70 % à 75 % : preuve que le dessert du Champion de France doit être avant tout... bon.

## **LES ÉTAPES CLÉS**



Finale 2017 du Championnat de France du Dessert - DR

### **INSCRIPTIONS**

Les dates limites de remise des dossiers étaient fixées au 30 novembre 2017 pour les candidats professionnels âgés de 18 ans et plus et au 7 décembre 2017 pour les candidats juniors, élèves et apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans maximum et préparant la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant".

## **PREMIÈRE SÉLECTION SUR DOSSIER**

Une étape qui consiste à valider l'adéquation de la recette du dessert proposé dans le cadre du concours avec l'esprit du Championnat et décide alors du nombre de participants.

## **LES FINALES RÉGIONALES**

Elles se déroulent en janvier et février 2018 dans des établissements hôteliers. Les candidats dont les dossiers ont été sélectionnés auront à cette occasion 3 heures pour réaliser 10 assiettes de leur dessert.

Cette épreuve est évaluée par deux jurys constitués par des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. L'un s'attache au travail et l'autre à la dégustation. Les lauréats juniors et professionnels régionaux participeront à la finale nationale.

## **LA FINALE NATIONALE**

Rendez-vous à l'École Hôtelière de Grenoble pour la finale nationale. Le mercredi 4 avril 2018 sera dédié à la catégorie junior et le jeudi 5 avril 2018 à celle des professionnels. Les candidats devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes en 4 h 50 : celui présenté en finale régionale et un autre réalisé à partir d'un thème et d'un panier contenant un certain nombre de matières premières dévoilé le jour J.

# **L'agenda du Championnat de France du Dessert 2018**

## **LES FINALES RÉGIONALES**

**Jeudi 11 janvier 2018** - Finale Sud Ouest

CFA CCI Sud Formation de BÉZIERS - 34

**Mercredi 17 janvier 2018** - Finale Centre Ouest

Campus des Métiers de NIORT - 79

**Mardi 23 janvier 2018** - Finale Sud Est

Lycée Professionnel Auguste Escoffier de CAGNES-SUR-MER - 06

**Mardi 30 janvier 2018** - Finale Centre Île-de-France

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de GUYANCOURT - 78

**Mardi 13 février 2018** - Finale Ouest

Faculté des métiers CCI Ille et Vilaine de RENNES-BRUZ - 35

**Mardi 20 février 2018** - Finale Est

Lycée Professionnel Alain Fournier de VERDUN - 55

**Jeudi 22 février 2018** - Finale Nord Île-de-France

Lycée Professionnel et hôtelier Saint Pierre de CALAIS - 62

**Mercredi 28 février 2018** - Finale Centre Est

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme de  
CHAMALIÈRES - 63

## **LA FINALE NATIONALE**

**Mercredi 4 avril 2018** - Finale Nationale Juniors

École Hôtelière de GRENOBLE - 38

**Jeudi 5 avril 2018** - Finale Nationale Professionnels

École Hôtelière de GRENOBLE - 38

## **CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT**

[www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)