

## à propos...

... Trois jours durant, les membres Relais Desserts, se sont réunis au château de Fontainebleau sous la houlette de Frédéric CASSEL, leur président

Responsable de l'enseignement, des collectivités et des métiers de bouche au Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS), Béatrice RÉGNIER a reçu les insignes de Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques Chapeau bas pour cette dame qui a créé le Championnat de France du Dessert voici trente trois ans

Arrive voici six mois à peine au Japon à la pâtisserie Doel, Frederick SCHWEITZER nous livre ses premières impressions. Un niveau très élevé avec un personnel qualifié, courageux et volontaire constate cet expatrié qui, de la pâtisserie française ne cesse de répéter « Il est facile de nous copier... mais imiter n'est pas égaler ! »

Premier prix du concours Escoffier de St-Gély-du-Fesc, Christophe DUPRÉ s'est pris de passion pour le sucre artistique grâce à un maître d'apprentissage volontaire et passionné.

Premier prix de chocolat artistique au salon Serbotel Atlantique de Nantes, Christophe ROUSSEL pâtissier chocolatier de La Baule, ne cesse de s'émerveiller de la créativité, des textures et des parfums innombrables des professionnels les plus passionnés

Installé à Villeurbanne, Stéphane BESSON concocte des créations modernes, hautes en couleur qui prennent place dans une boutique relookée où dominent l'orange et le marron

Voici autant de passionnés que nous vous proposons de rejoindre dans ce numéro. Autant de façons de développer sa passion professionnelle, et de promouvoir le métier

Vous retrouverez également le succès du salon Chocolat en Fête de Tours, les idées de chefs pour le printemps-été, sans compter celles des fournisseurs dans notre dossier sur l'actualité des emballages.

Enfin, pour mieux préparer l'automne des concours, nous vous proposons la plupart des règlements des concours à venir : Mondial des Arts Sucrés, Biennale des Arts Sucrés de Belfort, Trophée Pascal CAFFET de Troyes ou encore le concours artistique qui se déroulera à Meaux. Les plus passionnés retrouveront également le règlement des épreuves de la finale du concours de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier qui se déroulera du 23 au 25 octobre prochains à Dardilly