



## GUILLAUME DUSAUTOIS DE L'HÔTEL ROYAL EVIAN SE QUALIFIE POUR LA FINALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

**Depuis plus de quarante ans, se déroule chaque année le Championnat de France du dessert, qui récompense les meilleurs pâtissiers. Le 10 janvier dernier, Guillaume Dusautois, Chef de Partie en pâtisserie à l'Hôtel Royal a remporté la finale régionale « Est » dans la catégorie « professionnels ».**

Agé de 28 ans et après avoir travaillé dans de grandes maisons à Lille et en Suisse voisine, Guillaume Dusautois a rejoint les équipes de l'Hôtel Royal\*\*\*\*\* en Janvier 2016. A la fois passionné et d'une très grande rigueur professionnelle, il a choisi de se lancer dans cette aventure avec le soutien de son mentor et Chef pâtissier, Stéphane Arrête, encouragé par l'Hôtel Royal\*\*\*\*\* , récemment distingué Palace.

Après trois mois de préparation intense, le dessert qui lui a permis de remporter cette victoire s'intitule « *Suspension Acidulée et Choco-lacté* » ; une création personnelle et originale comme exigé par le concours, riche en saveurs à base de chocolat au lait lacté Orizaba, de Kalamansi, un agrume très fuité, le tout relevé par de la fève tonka.

Rendez-vous le 22 mars à Nancy pour disputer la grande finale nationale du Championnat de France du Dessert ; les 8 finalistes sélectionnés devront réaliser à nouveau leur création ainsi qu'un dessert improvisé à partir d'un panier d'ingrédients surprise.