

ADRIEN SALAVERT CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2026

Chef Pâtissier du restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (1 étoile et Passion Dessert au Guide Michelin), Adrien Salavert a remporté ce 19 mars la finale nationale du Championnat de France du Dessert, une victoire qui vient saluer son talent et son exigence du goût.

Après avoir brillamment remporté la finale régionale en janvier dernier, Adrien Salavert représentait la région Centre Ouest lors de la finale nationale le 19 mars à Gérardmer, catégorie Professionnels. Pour cette ultime épreuve, les 8 pâtissiers sélectionnés parmi les meilleurs de France devaient relever un double défi : présenter le dessert proposé lors des épreuves de sélection régionales et réaliser un dessert à partir d'un panier surprise.

Le matin de l'épreuve, le président du jury Michael Bartocetti, chef pâtissier du Four Seasons Hotel George V à Paris, a dévoilé le contenu et le thème imposé. Le défi : concevoir un dessert "sauce à manger", dans lequel la sauce devait apporter relief, caractère et assurer la liaison de l'assiette. Une technique définie venait compléter l'exercice : réaliser un fruit rôti au beurre de sauge fraîche, à partir de poire et/ou de pomme.

Après 20 minutes consacrées à la découverte et à l'analyse du panier surprise, chaque candidat a disposé de 4h30 en laboratoire de pâtisserie pour élaborer ses deux desserts. Une épreuve exigeante, sous pression, qui demande autant de rigueur technique que d'audace.

Pour son dessert de sélection, Adrien Salavert a présenté « *Entre prairie et verger* », une assiette qui associe kiwi, ortie et fromage blanc, sélectionnés auprès de producteurs situés à quelques kilomètres du Restaurant les Belles Perdrix de Troplong Mondot. Surprenant par ses alliances inattendues et ses ingrédients peu communs, ce dessert à la fois équilibré, frais et gourmand a su une nouvelle fois susciter une véritable émotion à la dégustation.



Face au panier imposé, le chef a proposé une poire rôtie au beurre et au miel, accompagnée d'un sorbet poire à la cardamome verte et d'une gavotte au caramel, le tout lié par une sauce à manger associant brunoise de pommes, siphon de sabayon au vin jaune (clin d'œil à la région hôte de l'épreuve) et noix de macadamia caramélisées. Une assiette qui a séduit le jury par sa maîtrise et sa créativité, soulignant la justesse des saveurs et l'équilibre des textures.

« Je suis extrêmement heureux et honoré de recevoir ce titre. Le Championnat de France du Dessert est une épreuve aussi difficile que gratifiante et une magnifique reconnaissance de la profession. Après des mois de travail intense, cette victoire me donne encore plus envie de continuer à progresser, pour offrir chaque jour à nos clients des desserts qui procurent de véritables émotions » a déclaré le champion 2026.

Ce titre de Champion de France du dessert vient saluer le travail, l'exigence et la sensibilité d'Adrien Salavert, dont la pâtisserie se distingue par une attention constante portée au goût et au produit. Attaché aux circuits courts et aux produits de saison, il a fait du terroir et de l'audace les piliers de sa création dans une approche qu'il défend chaque jour aux Belles Perdrix comme au sein de la boulangerie-pâtisserie La Petite Perdrix, à Saint-Émilion.

Toute l'équipe des Belles Perdrix de Troplong Mondot se réjouit de cette reconnaissance qui souligne le talent et l'engagement d'Adrien Salavert et confirme sa place parmi les pâtissiers les plus inspirants de sa génération.

A PROPOS



Adrien Salavert, un Chef Pâtissier talentueux, créatif et passionné

Périgourdin d'origine, Adrien Salavert fait ses armes aux côtés de Stéphane Carrade au Grand Hôtel de Bordeaux puis au Haaïtza à Arcachon. C'est à La Réserve Paris où il officie jusqu'en 2020 en tant que Chef Pâtissier, que le jeune homme se fait connaître auprès du grand-public.

Le Chef Pâtissier Adrien Salavert, qui a rejoint les Belles Perdrix de Troplong Mondot et le Chef étoilé David Charrier en 2021, a obtenu la distinction « Passion dessert » en 2022. Partageant la vision d'excellence et la volonté d'aller à l'essentiel du Chef Charrier, il compose des desserts d'une grande justesse. Adrien joue sur l'équilibre et la sobriété pour proposer la note finale des émotions rencontrées à chaque plat.

CONTACT MEDIA

saux