

FINALE NATIONALE 52^E ÉDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

**Les 18 et 19 mars 2026
au Lycée Jean-Baptiste-Chardin, à Gérardmer (88)**

Après huit finales régionales organisées dans toute la France, seize candidats – huit Juniors et huit Professionnels – se sont qualifiés pour la Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2026.

Les 18 et 19 mars prochains, à Gérardmer (88), ils défendront leur vision du dessert à l'assiette, sous la présidence de Michaël Bartocetti, Chef Pâtissier Exécutif du *Four Seasons Hotel George V*, à Paris. Cette 52^e édition met à l'honneur une pâtisserie engagée, sincère et résolument contemporaine.

Une pâtisserie engagée, sincère et contemporaine

Les 18 et 19 mars prochains, Gérardmer accueillera la Finale Nationale de la 52^e édition du Championnat de France du Dessert, organisée par Cultures Sucre. Seize finalistes – huit Juniors et huit Professionnels – s'y affronteront pour décrocher le titre de Champion(ne) de France du Dessert 2026.



Cette ultime étape sera placée sous la présidence de Michaël BARTOCETTI, Chef Pâtissier Exécutif du *Four Seasons - Hôtel George V*, à Paris.

« Le dessert à l'assiette doit être porteur de sens : sublimer le produit, respecter la saisonnalité et créer une émotion lisible et maîtrisée. »

Michaël BARTOCETTI

Depuis plus de cinquante ans, le Championnat de France du Dessert s'impose comme le principal concours dédié au dessert de restaurant. Révélateur de talents, il a vu émerger de nombreux chefs qui participent aujourd'hui au rayonnement de la pâtisserie française.

Un double défi pour accéder au titre

Après avoir franchi les deux premières étapes, sélection sur dossier et finale régionale, les candidats s'apprêtent à faire face au double défi de la Finale Nationale. Cette fois, ils devront réaliser deux desserts à l'assiette pour dix personnes en 4 h 50.

La première épreuve, le redouté **dessert panier**, impose un thème, une liste d'ingrédients, une technique définis par le Président du jury. Ces éléments ne sont dévoilés qu'au début de l'épreuve, exigeant davantage d'adaptation, de créativité et de maîtrise technique.

La seconde épreuve consiste à la présentation de leur **dessert de sélection** retravaillé en fonction des remarques du jury.

Le jury Travail évalue l'organisation, l'hygiène, les pratiques écoresponsables, la gestion des envois et la maîtrise technique.

Le jury Dégustation juge, quant à lui, l'esthétique, l'équilibre des saveurs, les textures et, surtout, le goût. Le Président du jury pourra attribuer bonus ou malus.

Programme de la Finale Nationale

Mercredi 18 mars 2026

Juniors

12h30 : début des épreuves

16h10 - 18h30 : dégustation des desserts par le jury.

Toutes les 7 minutes, les desserts de chaque candidat sont soumis à l'appréciation du jury.

Jeudi 19 mars 2026

Professionnels

07h00 : début des épreuves

10h40 - 13h : dégustation des desserts par le jury.

Toutes les 7 minutes, les desserts de chaque candidat sont soumis à l'appréciation du jury.

18h00 - 19h00 : Remise des prix des catégories « Juniors » et « Professionnels ».

www.championnatdefrancedudessert.fr



Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France, dont la vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée, sans excès ni privation.

Depuis plus d'un demi-siècle, Cultures Sucre est à l'initiative du Championnat de France du Dessert, qui met en valeur, chaque année, le talent des apprenants et des professionnels de la pâtisserie. Organisée au cœur des établissements de formation, cette compétition incarne la solidité des liens tissés avec le monde de l'enseignement. Aujourd'hui, elle s'impose comme une référence majeure dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

Nos partenaires



QUI SONT LES FINALISTES 2026, CATÉGORIE PROFESSIONNELS ?

CENTRE-OUEST

Adrien SALAVERT, *Les belles perdrix de Troplong Mondot*, Saint-Émilion (33)



Dessert : Kiwi, ortie, fromage blanc – « Entre prairie et verger »



Inspiré du terroir du Périgord noir, ce dessert met en avant le kiwi, associé à la fraîcheur végétale de l'ortie et à la douceur acidulée d'un fromage blanc fermier.

Pensée dans un équilibre précis entre textures et saveurs, la dégustation se construit autour de l'association de la sauce et du sorbet, tandis que la baie de Timut, utilisée comme assaisonnement, vient relever l'ensemble avec finesse.

NORD

Gurpreet Singh KHALSA, *Auberge du Jeu de paume*, Chantilly (60)



Dessert : Lueur de l'Oise



Ce dessert est conçu comme un voyage sensoriel entre la douceur hivernale de l'Oise et les souvenirs de son enfance en Inde. La création se décline en deux assiettes : l'une autour de la pomme, travaillée sous différentes formes dans une démarche de valorisation intégrale du produit; l'autre associant glace au foin, lait cru, miel de Chantilly et pollen, pour souligner des notes lactées et florales. L'ensemble évoque, au fil des bouchées, le passage délicat de l'hiver vers le renouveau.

OUEST

Bastien DEPOORTER, *L'Auberge Pom'Poire*, Azay-le-Rideau (37)



Dessert : Empreinte



Ancré dans un territoire et une histoire familiale, *Empreinte* associe la poire, le vin rouge et l'épeautre dans une création sobre et structurée. Le dressage met en scène des lamelles de poire pochée au vin rouge, accompagnées d'un biscuit et d'une brunoise de poires.

Un satellite, composé d'épeautre au lait, d'un siphon aérien et de pop-corn d'épeautre, complète l'ensemble dans un équilibre précis entre fruit, céréale et touche de vin.

SUD-OUEST

Rémi HYVERNAT, *Mas Vieira*, Chaudes-Aigues (15)



Dessert : Esprit de poire



Ce dessert met en lumière la poire, sélectionnée auprès d'arboriculteurs locaux, associée au sudachi qui apporte fraîcheur et relief.

La dégustation débute par un « satellite » chaud/froid évoquant un crumble régressif, mêlant compotée tiède, siphon à la vanille de Madagascar grillée et sorbet poire-sudachi. Elle se poursuit avec le montage principal, associant sphérification et textures fruitées.

EST

Guillaume PERROSE, Restaurant Le Cin5, La Clusaz (74)



Dessert : Le champ de mes dix ans



Élaboré en souvenir du verger familial, des champs de blé noir et des fleurs sauvages, ce dessert met en avant, la pomme, travaillée sous différentes formes, notamment en schrub, et associée au sarrasin pour lui procurer profondeur et croquant. La reine-des-prés, issue de ses cueillettes, ponctue l'ensemble de notes florales, tandis qu'un sorbet cidre-sarrasin, servi en accompagnement, apporte fraîcheur et contraste.

CENTRE-EST

Taira KAWAMURA, Maison Henriroux La Pyramide, Vienne (38)



Dessert : Hommage à la Vallée du Rhône



Ce dessert associe avec finesse agrumes (mandarine, sudachi et pamplemousse), fromage de chèvre et notes aromatiques de la chartreuse. Articulé autour d'un palet confit d'agrumes et d'un cercle en chocolat blanc, le dressage évoque l'esthétique des vitraux de la cathédrale Saint-Maurice de Vienne. Crème de chèvre, biscuit madeleine à l'huile d'olive, salade d'agrumes, sorbet mandarine satsuma et sauce miel aux agrumes composent un ensemble où acidité et douceur s'équilibrent.

SUD-EST

Emma BAUDOUIN, Château de Berne, à Flayosc (83)



Dessert : Souvenirs caramélisés d'embruns



Ce dessert évoque un rituel familial mêlant caramel et embruns marins. Un quatre-quarts, clin d'œil à sa grand-mère, est agrémenté d'un caramel onctueux, relevé par une glace criste marine-agrumes et une crème glacée biscuit. Le dressage s'articule autour d'un mélange de textures avec une crème montée iodée et des éléments croustillants dans un univers maritime affirmé. Une sauce iodée et acidulée complète la dégustation.

CENTRE

Antoine TOUCHAIS, Le Burgundy Paris (75)



Dessert : Le Haut Villiers



Le Haut Villiers rend hommage à la ferme familiale transmise depuis cinq générations. Inspiré des moissons d'été, ce dessert associe céréales biologiques locales, poire des vergers de Molien et produits laitiers issus de l'exploitation. Le dressage met en scène une poire rôtie garnie de crémeux malt et de praliné céréales, accompagnée d'un sablé et d'une glace au malt ainsi que d'un siphon fromage blanc-lait ribot. Un sorbet et une sauce à la poire viennent parfaire cette composition ancrée dans son terroir.

QUI SONT LES FINALISTES 2026, CATÉGORIE JUNIORS ?

CENTRE-OUEST

Margaux RICHOUDEAU, *Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme du Val-de-Loire*, à Blois (41)



Dessert : Nectar d'hiver

Nectar d'hiver est un dessert de saison construit autour de la mandarine, du romarin et du miel. Après le croquant de la meringue surgit la fraîcheur aromatique du romarin, avant de laisser place aux notes acidulées et légèrement amères de la mandarine et de l'orange sanguine. Servi avec un hydromel relevé de vinaigre de baie de Timut, ce dessert exprime un équilibre précis entre fraîcheur, douceur et intensité, tout en valorisant des produits locaux et de saison.



NORD

Bastien MEULOT, *Lycée des Métiers de Bazeilles* (08)



Dessert : Un détour par Fèrebrianges

Champagne, ratafia et feuilles de vigne composent l'âme de ce dessert en écho à Fèrebrianges, son village natal dans la Marne. Le yuzu équilibre l'acidité du champagne et la douceur du ratafia, tandis que des raisins, pochés au poivre de Timut puis fumés aux feuilles de vigne, prolongent cette signature aromatique.



La dégustation s'ouvre sur un « satellite » mêlant granité, espuma et sucre pétillant, clin d'œil à la fraîcheur et à l'effervescence du champagne. La forme circulaire du dessert et la texture de l'assiette rappellent enfin la bouteille et les paysages crayeux de la vallée de la Marne.

OUEST

Julien FAVREL, *CFA de Ploufragan* (22)



Dessert : Ar Razh-Mor



Inspiré des paysages de l'estran breton, *Ar Razh-Mor* s'articule autour d'un couteau de mer en chocolat cristallisé, pièce centrale du dressage, clin d'œil aux coquillages emblématiques des côtes bretonnes. Le sarrasin, le lait ribot et le pamplemousse racontent la Bretagne entre terre, tradition et fraîcheur iodée. Un satellite, associant glace et siphon au lait ribot, relevés de Kasha, prolonge la dégustation par un jeu de textures et complète l'équilibre du dessert.

SUD-OUEST

Mathys DUTERTRE, *Purple Campus*, Béziers (34)



Dessert : Souvenirs parfumés du terroir occitan



Ode à ses racines dans le jardin familial, près du Canal du Midi, à Béziers, ce dessert associe un sorbet lumineux au safran, des notes d'orange amère et les accents anisés d'une crème de fenouil. La douceur d'un financier au beurre noisette équilibre la composition. Le dessert est accompagné d'un granité fenouil. À travers cette création, se dessine une philosophie claire : sublimer la nature sans jamais l'épuiser.

EST

Thomas GIRAUDON, CFA Raymond-Mondon, Metz (57)



Dessert : Cheminement automnal aux Jardins fruitiers de Laquenexy



Né d'un souvenir d'enfance, ce dessert servi sur une assiette en bois réalisée par un artisan mosellan, met en valeur la pomme et le coing dans un équilibre de textures. Le parfait givré aux pommes évoque le givre matinal des vergers, tandis que les fruits cuits dans leur eau d'extraction traduisent une démarche de valorisation intégrale. Crème glacée au coing, biscuit aux noix et chantilly complètent la dégustation.

CENTRE-EST

Ophélie DELARCHE, MFR Le Fontanil, Saint-Alban-Leyse (73)



Dessert : Harmonie acidulée autour du kiwi



Puisant dans ses souvenirs partagés avec sa grand-mère, Ophélie décline le kiwi sous différentes textures, associé à la douceur du chocolat blanc et relevé par le poivre de Timut. Le dressage réunit brunoise et crémeux de kiwi, mousse au chocolat blanc et éléments croustillants sur un disque de chocolat blanc, accompagnés d'un sorbet kiwi-oseille voilé de kiwi. La dégustation est conseillée avec une vinaigrette au kiwi, à l'huile d'olive et au citron caviar, versée autour du dessert.

SUD-EST

Baptiste LOYAU, Purple Campus Marguerittes (30)



Dessert : Lumière d'agrumes, huître en soufflé marin



Évocation de souvenirs d'enfances sur les plages de Montpellier, ce dessert associe agrumes et huître dans un dialogue entre éclat acidulé et pureté iodée. L'assiette présente une tartelette de brick garnie d'un biscuit moelleux, de praliné citron et de tartare de clémentine au miel, surmontés d'une huître sous siphon miel-clémentine. Servi en coquille, le satellite mêle granité clémentine-citronnelle et glace aux feuilles d'huître, relevés d'écume iodée et d'une tuile aux algues, prolongeant la fraîcheur marine de l'ensemble.

CENTRE

Lila DRAI, École hôtelière de Paris, Médéric (75)



Dessert : L'excès floral



L'excès floral décline fleur d'oranger, huile d'olive et agrumes dans une composition inspirée du bassin méditerranéen. Présenté en forme de fleur, le dessert se compose de cinq pétales pensés comme un effeuillage délicat, mêlant blanc mousseux, biscuit miel-citron, goutte de meringue et gel à la fleur d'oranger avec un tartare d'agrumes. Une quenelle de crème glacée à la fleur d'oranger complète cette création florale.