

## 52<sup>E</sup> ÉDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT C'EST PARTI POUR LA FINALE RÉGIONALE SUD-OUEST !

**Mercredi 28 janvier,  
Lycée des métiers hôteliers Quercy Périgord, à Souillac (46)**

**Pour sa 52<sup>e</sup> édition, le Championnat de France du Dessert 2026 organisera sa quatrième finale régionale, le mercredi 28 janvier 2026, à Souillac (46).**

**Ce concours organisé par Cultures Sucre met en lumière la créativité et l'exigence technique des pâtissiers, qu'ils soient élèves en formation ou professionnels confirmés. Bien plus qu'une compétition, ce concours est une opportunité pour les candidats de montrer leur savoir-faire et de donner un coup d'accélérateur à leur carrière.**

**À chaque finale régionale, le Championnat de France du Dessert offre un panorama des tendances pâtissières émergentes, sources d'inspiration pour la profession.**

Pour l'organisation de cette finale régionale, l'équipe du Championnat de France du Dessert a travaillé en étroite collaboration avec celle du Lycée des métiers hôteliers Quercy Périgord, mobilisant à la fois enseignants et apprentis. Grâce à cette coopération, les candidats bénéficient d'un cadre de travail optimal permettant à chacun de donner le meilleur de lui-même dans une ambiance propice à l'excellence. Chaque participant dispose de trois heures pour concevoir un dessert à l'assiette original pour dix personnes. Cette épreuve unique exige une concentration absolue, puisqu'elle représente pour chaque candidat l'unique occasion de décrocher son billet pour la Finale Nationale. La matinée sera dédiée aux 7 candidats juniors, avant de laisser place, l'après-midi, aux 6 professionnels, dans une atmosphère où la précision et le sang-froid deviennent des atouts décisifs.

### PROGRAMME DE LA FINALE RÉGIONALE

#### **Juniors**

07h00-08h00 : mise en place des candidats

08h00-11h45 : épreuve en laboratoire

11h00-11h45 : dégustation des desserts

#### **Professionnels**

13h00-14h00 : mise en place des candidats

14h00-17h45 : épreuve en laboratoire

17h00-17h45 : dégustation des desserts

**18h30 : Remise des prix**



© JCB

Les créations sont soigneusement évaluées par un jury de dix experts, présidé par **Pascal BARDET**, chef de cuisine au restaurant *Le Gindreau\** à Saint-Médard (46).

- **Les 3 jurés Travail** notent la maîtrise de l'organisation et des techniques, tant dans l'élaboration que dans le dressage, et l'envoi des desserts.
- **Les 6 jurés Dégustation** évaluent quant à eux le goût, l'harmonie des saveurs, la beauté du dessert et les émotions ressenties.

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



Crée 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

