

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2026 : la finale régionale Est révèle ses talents

CATÉGORIE JUNIORS

Thomas GIRAUDON

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au Lycée Hyacinthe-Friant, à Poligny (39) pour la finale régionale Est, ce mardi 3 février 2026. Porté par Cultures Sucre, ce concours de référence valorise la créativité, l'exigence et la vision contemporaine du dessert à l'assiette, aussi bien chez les professionnels que chez les jeunes talents en formation.

À cette occasion, les sept candidats Juniors et six candidats Professionnels disposaient de trois heures pour réaliser un dessert à l'assiette pour dix personnes, spécialement conçu pour le concours.

Pour évaluer l'ensemble des créations, un jury de dix professionnels, présidé par **Vivien SONZOGNI**, Dessert de Bronze du Championnat de France du Dessert 2011 catégorie Juniors, et chef de *La Table du Grapiot*, à Pupillin (39). Les trois jurés Travail ont jugé l'organisation et la maîtrise technique, tandis que les six jurés Dégustation ont noté l'esthétique, l'équilibre des saveurs et l'émotion suscitée.

À l'issue de cette finale régionale, dans la catégorie Juniors, **Thomas GIRAUDON**, du CFA Raymond-Mondon, à Metz (57), et dans la catégorie Professionnels, **Guillaume PERROSE**, du restaurant *Le Cin5*, à La Clusaz (74), se sont qualifiés pour la **Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2026, prévue les 18 et 19 mars au lycée Jean-Baptiste-Chardin, à Gérardmer (88)**, sous la présidence de **Michaël BARTOCETTI**, chef pâtissier du *Four Seasons Hôtel George V*, à Paris.



Catégorie Juniors

Thomas GIRAUDON

CFA Raymond-Mondon, Metz (57)



Dessert : Cheminement automnal aux Jardins fruitiers de Laquenexy

Inspiré d'un souvenir d'enfance aux Jardins fruitiers de Laquenexy, 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 glacé 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.



Catégorie Professionnels

Guillaume PERROSE

Restaurant *Le Cin5*, La Clusaz (74)



Dessert : Le champ de mes dix ans

Inspiré du verger familial, des champs de blé noir et des fleurs sauvages de son enfance, ce dessert met en avant la pomme, travaillée sous différentes formes et associée au sarrasin qui lui procure profondeur et croquant. La reine-des-prés, issue des cueillettes de Guillaume PERROSE, ponctue l'ensemble de notes florales, tandis qu'un sorbet cidre-sarrasin, servi en accompagnement, apporte fraîcheur et contraste.



REGARD DU PRÉSIDENT DU JURY 2026

Michaël BARTOCETTI

Président du jury de la 52^e édition du Championnat de France du Dessert, **Michaël BARTOCETTI** souhaite valoriser une pâtisserie engagée, sincère et contemporaine, dans laquelle chaque dessert porte une intention et raconte une histoire.

Pour lui, le dessert à l'assiette doit être porteur de sens : il doit sublimer le produit, respecter la saisonnalité et proposer une création lisible, émotionnelle et techniquement maîtrisée. Plus qu'un simple final, le dessert est envisagé comme une expérience à part entière.

Prochaine étape

Finale Nationale

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

www.championnatdefrancedudessert.fr



NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE

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

