

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

CATÉGORIE JUNIORS Baptiste LOYAU

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au CFA André Fargier, à Lanas (07) pour la finale régionale Sud-Est, ce mercredi 11 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 huit candidats Juniors et sept 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 **François JOSSE**, Champion de France du Dessert 2018, catégorie Professionnels, pâtissier et propriétaire de la *Pâtisserie Familha*, à Chambonas (07). 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, **Baptiste LOYAU**, du *Purple Campus Marguerites* (30), et dans la catégorie Professionnels, **Emma BAUDOUIN**, du *Château de Berne*, à Flayosc (83), 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

Baptiste LOYAU

Purple Campus Marguerites (30)



Dessert : Lumière d'agrumes, huître en souffle marin

Inspiré des souvenirs d'enfance sur les plages de Montpellier, ce dessert associe l'éclat des agrumes à la pureté iodée de l'huître. L'assiette se compose d'une tartelette de brick garnie d'un biscuit moelleux, d'un palet de praliné citron et d'un tartare de clémentine aux touches de miel, surplombés d'une huître dissimulée sous un siphon miel-clémentine. Présenté dans une coquille d'huître, le satellite associe granité clémentine-citronnelle et glace aux feuilles d'huître. L'ensemble est recouvert d'écume iodée et accompagné d'une tuile aux algues, qui prolongent l'équilibre entre fraîcheur, acidité et notes marines.



Catégorie Professionnels

Emma BAUDOUIN

Château de Berne, à Flayosc (83)



Dessert : Souvenirs caramélisés d'embruns

Le dessert d'Emma 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.



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



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

