“ L’AVENIR POUSSE ENTRE NOS MAINS ” :

LE CONCOURS RELAIS DESSERTS - CHARLES PROUST DÉVOILE SON PALMARÈS SOUS LE SIGNE DE L’ENGAGEMENT ET DE L’EXCELLENCE.



« Envol vers l’avenir » - 1er Prix Relais Desserts Charles Proust.

Le 8 novembre 2026, le *Concours Relais Desserts Charles Proust* s’est déroulé sous le signe de la responsabilité écologique, 11 candidats ont présenté leurs œuvres face à un jury de 12 experts dont Nina Métayer, Davide Malizia et Arnaud Larher entre autres.

Ce prix s’est tenu lors du 5e Gala de la Pâtisserie organisé par l’association Relais Desserts, réunissant l’élite de la pâtisserie française et internationale. À cette occasion, 6 Prix d’Excellence ont marqué la soirée autour de valeurs d’excellence, de créativité et de partage.

UNE ÉDITION ENGAGÉE POUR LA PLANÈTE

À la croisée de l’excellence artisanale et de l’engagement écologique, le Concours Relais Desserts Charles Proust s’est tenu sous le thème : **« L’avenir pousse entre nos mains, la beauté d’un monde à préserver »**.

“Pour un chef pâtissier, rien n’est jamais acquis. Aujourd’hui gardien d’un précieux savoir-faire, il doit aussi savoir s’imposer une constante remise en question. Accepter de douter, d’expérimenter et d’échouer parfois, pour innover, toucher à l’excellence et devenir ainsi l’un des pionniers de la pâtisserie de demain.”

Vincent Guerlais, Président de Relais Desserts

Les candidats ont été invités à exprimer la beauté mais aussi la fragilité de notre planète à travers **une pièce artistique** et **trois gâteaux de dégustation**.

La pièce artistique, confectionnée en amont et apportée le jour J par les participants, a été **réalisée entièrement en matières comestibles** (sucre, isomalt, pastillage et chocolat). Respectant un équilibre visuel entre ces ingrédients, l'œuvre présentée à la verticale ne devait pas dépasser un mètre vingt de hauteur ni quarante kilos au total.

Elle a servi de présentoir scénographié pour les **trois gâteaux de dégustation** devant peser chacun de 60 à 80 grammes : **l'un à dominante chocolat, le deuxième aux fruits de saison du pays, et le dernier en création libre**.

Au-delà de la prouesse visuelle et gustative, les candidats devaient accompagner leur travail d'une **note explicative d'une vingtaine de lignes**. Le jury a évalué l'originalité de la démarche, le design et le respect de cette thématique engagée.

Imaginé par Patrick Rougereau, le Trophée porte l'histoire de la compétition : les noms de tous les gagnants depuis 1953 sont gravés sur son socle, et celui du lauréat de cette édition viendra s'y ajouter.

Le trophée sera exposé à l'école Bellouet pour inspirer les jeunes talents en devenir.

Remis à l'issue du concours qui s'est déroulé le jour même, ce trophée récompense l'excellence technique, la créativité et la maîtrise des arts pâtissiers. Surnommé « l'antichambre des MOF », il incarne l'engagement de Relais Desserts en faveur de l'excellence artisanale et de l'innovation. Cette année, le Trophée a été attribué à **Riku Yamamoto**. Né au Japon, il se forme à l'École Internationale des Techniques de Pâtisserie de Nagoya, dont il sort diplômé en 2013. Après une première expérience au Cerisier d'Amour, il rejoint en 2020 la Maison Matériel, à Tokyo, en tant que sous-chef.

Passionné de concours, il remporte plusieurs distinctions, dont le premier prix de pièce artistique en sucre au Japan Cake Show Tokyo en 2018. En 2024, sa victoire au Concours Technique Utsumi lui permet de se qualifier pour le Concours Relais Desserts Charles Proust 2026. À travers ce concours, il poursuit sa recherche d'excellence technique et de créativité, avec une ambition : repousser les limites de son savoir-faire et explorer de nouvelles formes d'expression artistique en pâtisserie.



Ce palmarès est complété par **Yvan Guidicelli (ENSP Yssingeaux)** qui s'illustre en remportant le 2e prix, et **Sora Kato (Tokyo - Japon)**, qui décroche le 3e prix.



REMISE DES PRIX

Relais Desserts souhaite ainsi mettre à l'honneur celles et ceux qui, par leur talent et leur savoir-faire, contribuent chaque jour à l'excellence de la pâtisserie.

PRIX D'EXCELLENCE ARTISAN D'EXCEPTION 2026

Ce prix distingue un artisan qui se démarque par la qualité de son savoir-faire, son exigence professionnelle et son engagement au quotidien. Il célèbre ceux qui, par leurs produits remarquables, nourrissent la créativité des pâtissiers et participent à l'excellence de la profession. Soucieux de saluer le haut niveau présenté, le jury a choisi de distinguer trois candidats dans cette catégorie.

Le premier lauréat est **Céline Chabert Chaverot** (Lyon, 69). Illustratrice et graphiste lyonnaise forte de 25 ans d'expérience, Céline Chabert Chaverot est aussi fille de cuisinier-pâtissier. Passionnée de dessin, elle fonde en 2019 l'Art en Douceurs pour lier ses deux univers. Elle y illustre les créations des artisans des arts sucrés français (sur papier et tablette) tout en racontant le parcours de ces passionnés.

Avec elle est distinguée **Hortense de Castries**. Diplômée de l'EDHEC et experte de l'agroalimentaire, Hortense de Castries cofonde en 2021 nOk, une filière bio et équitable valorisant la noix franco-belge auprès des chefs et artisans. Auteure de l'ouvrage La noix (2023), cette entrepreneuse engagée a également créé en 2024 le fonds GENeHOPE pour soutenir la recherche sur les maladies génétiques.

Nino Marino (Sicile, Italie) complète ce trio. Il fonde Pistì avec Vincenzo Longhitano à Bronte, en Sicile, au pied de l'Etna. Leur ambition : créer un laboratoire artisanal dédié aux spécialités sucrées siciliennes, alliant tradition et créativité. La pistache, emblématique du terroir de Bronte, occupe une place centrale dans leur gamme de confiseries, chocolats et pâtisseries. Pistì valorise ainsi le savoir-faire sicilien tout en lui apportant une touche de modernité.

PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER FRANCOPHONE 2026

À travers ce prix, Relais Desserts a souhaité mettre à l'honneur un professionnel qui contribue au rayonnement de la pâtisserie à l'échelle internationale. Il valorise les talents qui, au-delà des frontières, font vivre l'excellence pâtissière, partagent leur savoir-faire et participent au développement de la pâtisserie française et francophone dans le monde.



Il revient cette année à **Louisa Lim (Singapour)**. Cheffe pâtissière singapourienne formée au Cordon Bleu, Louisa Lim a forgé son expérience dans des étoilés parisiens avant de diriger la pâtisserie Odette pendant sept ans. Sacrée Meilleure Cheffe Pâtissière d'Asie en 2023, elle fonde Loulouca, un atelier-boutique à Singapour, structuré sur deux niveaux avec une offre de viennoiseries et pâtisseries raffinées en journée, suivie d'un menu de dégustation de desserts à l'assiette au comptoir en soirée. Louisa Lim allie rigueur technique française et richesses asiatiques dans des créations empreintes d'émotion.

Nommés : *Pía Salazar (Equateur), Christophe Devoille (Emirats arabes unis)*

PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2026

Ce prix récompense un professionnel qui s'est particulièrement distingué dans son métier. Il met en lumière un parcours remarquable, une vision de la pâtisserie contemporaine et une contribution au rayonnement de l'excellence pâtissière.

Le prix d'Excellence est décerné à **Maxime Frédéric** (Paris, 75). Originaire de Normandie et issu du monde agricole, Maxime Frédéric s'est imposé dans les plus beaux palaces (Le Meurice, Four Seasons Hôtel | George V, Paris et Cheval Blanc Paris). Élu « Meilleur Pâtissier du monde » en 2025, il allie haute gastronomie et authenticité. Avec son épouse, il a fondé la maison Plein Cœur aux Batignolles sublimant les produits de ses producteurs partenaires. Il réalise aussi la carte du Café Louis Vuitton.

Nommés : *Léandre Vivier (Le Burgundy, Paris), Pascal Hainigue (Auberge De L'ill - Illhaeusern, 68), Pierre-Jean Quinonero Grand-Hôtel du Cap-Ferrat - Saint-Jean-Cap-Ferrat, 06)*



PRIX D'EXCELLENCE
CARRIÈRE D'EXCEPTION 2026

Ce prix hors catégorie récompense une personnalité dont le parcours constitue une référence dans l'univers de la pâtisserie. Il distingue une carrière marquée par l'excellence, l'innovation et un engagement en faveur de la transmission des savoir-faire.

Il est remis à **Jean-Michel Perruchon** (Paris, 75). Meilleur Ouvrier de France Pâtissier (1993), Jean-Michel Perruchon est une figure incontournable de la haute pâtisserie française. Formé dans de grandes maisons (Fauchon, Lenôtre) aux côtés de Pierre Hermé, il cofonde en 1989 l'École Bellouet Conseil. Depuis plus de 30 ans, il voue sa carrière à la transmission et à la formation de générations de chefs à l'international.



PRIX D'EXCELLENCE
BOUTIQUE 2026

Ce prix met à l'honneur les professionnels qui contribuent au dynamisme de la pâtisserie artisanale, par leur créativité, leur maîtrise technique et des créations alliant excellence et identité propre.
Il a été désigné à l'issue d'un vote ouvert au public, auquel 2 219 personnes ont participé, signe du lien privilégié entre les artisans pâtissiers et leurs clients.



Le public a choisi **Mélanie et Arnaud Mathez** (Le Jardin Sucré - Paris, 75). Artisans autodidactes et passionnés, Mélanie et Arnaud Mathez ont fondé Le Jardin Sucré en 2012 avant d'être sacrés Champions de France de macaron en 2014. De leur première adresse à Cernay-la-Ville jusqu'à Paris et Dampierre-en-Yvelines — où ils inaugurent en 2024 leur chocolaterie-salon de thé —, ils défendent une pâtisserie franche, végétale et de saison, portée par des créations emblématiques comme leur Tarte Signature Pistache & Fleur d'Oranger.

Nommés : *Germain Decreton / Iris Rouche (Neja - Lille, 59), Maison Yvan Chevalier (Rennes, 35)*

PRIX D'EXCELLENCE
RELAIS DESSERTS ESPOIR 2026

Le Prix d'Excellence Relais Desserts Espoir récompense un jeune professionnel qui s'est distingué par son savoir-faire, sa créativité et son engagement dans le métier. Il met en lumière un talent prometteur, son attachement à l'excellence artisanale et sa contribution au rayonnement de la pâtisserie de demain, dans le respect des valeurs de Relais Desserts : excellence, transmission, créativité et partage.



Le Prix d'Excellence Relais Desserts Espoir récompense un jeune professionnel qui s'est distingué par son savoir-faire, sa créativité et son engagement dans le métier. Il met en lumière un talent prometteur, son attachement à l'excellence artisanale et sa contribution au rayonnement de la pâtisserie de demain, dans le respect des valeurs de Relais Desserts : excellence, transmission, créativité et partage.

Le Prix d'Excellence Relais Desserts Espoir 2026 consacre **Guillaume Subtil (Maison Gaël Redouté, Saint-Malo)**, vainqueur du 1er prix, aux côtés de **Pierre Augeix (Maison Jérôme de Oliveira, Cannes)**, qui décroche le 2e prix, et d'**Anna Peter (Maison Frédéric Cassel, Fontainebleau)**, qui monte sur la 3e marche du podium.

À PROPOS DE L'ASSOCIATION RELAIS DESSERTS :

Fondée en 1981, Relais Desserts est l'association de référence qui rassemble l'élite de la Haute Pâtisserie française à travers le monde. Réunissant environ une centaine de chefs d'exception répartis dans 19 pays. Sous la présidence de Vincent Guerlais et la vice-présidence de Pierre Hermé et Jeff Oberweis, ce club très sélectif fonctionne à l'image de la Haute Couture. Structurée autour de valeurs d'excellence, de rigueur technique et de fraternité, l'association s'articule autour du partage de recettes, de l'entraide entrepreneuriale et de la transmission du savoir-faire aux jeunes générations, notamment via l'organisation du prestigieux Concours Relais Desserts Charles Proust.

À PROPOS DU CONCOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST :

Relancé en 2006 par l'association Relais Desserts (en partenariat avec Marnier-Lapostolle), le Concours Charles Proust est une compétition historique et prestigieuse de la pâtisserie. Désormais rebaptisé Concours Relais Desserts Charles Proust, cet événement référence se tient tous les deux ans et met en lumière de grands talents du sucré.