



OUVERTURE DU CONCOURS CRÉATION & SAVEURS PÂTISSERIE 2026

UN AMBASSADEUR DE LA PÂTISSERIE
FRANÇAISE POUR PRÉSIDER LA 16ÈME
ÉDITION CÉLÉBRANT L'ART SUCRÉ
FRANÇAIS ET SON RAYONNEMENT
INTERNATIONAL

Concours Pâtisserie

sous la présidence de

Julien ALVAREZ

Chef Pâtissier Ladurée Paris

Champion du Monde de Pâtisserie



Julien Alvarez, figure incontournable de la pâtisserie française, s'est imposé sur la scène internationale grâce à un parcours d'excellence.

Originaire de Bergerac, il découvre très jeune l'univers de la gastronomie grâce à son père, avant de se former en pâtisserie auprès d'artisans qui lui transmettent les bases d'un savoir-faire rigoureux.

Sacré Champion du Monde de Pâtisserie en 2011 avec l'équipe espagnole, il confirme rapidement son talent et enchaîne les expériences dans des maisons d'exception, du Peninsula Paris au Café Pouchkine, puis au palace Le Bristol Paris, où il affirme son identité créative et consolide un savoir-faire déjà reconnu.

Depuis 2021, il occupe le poste de Chef Pâtissier de la Maison Ladurée. À travers ses créations raffinées et son travail avec des équipes internationales, il incarne le mariage entre tradition et modernité et s'impose comme un véritable passeur de goût, garantissant que le charme de la pâtisserie française traverse les continents avec cohérence, exigence et gourmandise.



Le concours poursuit son évolution en affirmant l'alternance désormais installée entre les deux disciplines : Cuisine et Pâtisserie, proposées une année sur deux. Pour cette édition 2026, place à la gastronomie sucrée pour une compétition exceptionnelle.

Pour sa 16^{ème} année, le **Concours Création & Saveurs Pâtisserie** poursuit son expansion à l'international. Après Hong Kong, Singapour, Taïwan, la Chine, la Thaïlande, le Benelux et la Suisse, de nouvelles destinations rejoignent l'aventure du **Concours Création & Saveurs** : Dubaï et l'Italie



En 2026, la **Pâtisserie** est mise à l'honneur. Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :

Réalisation d'un **Montblanc** pour huit personnes selon une interprétation personnelle, tant sur le goût que sur la texture. Le marron devra être mis à l'honneur, avec incorporation d'une crème foisonnée et d'une meringue.

Préparation d'une **Pavlova** dressée dans huit assiettes, sous forme de dessert déstructuré. Elle devra être composée de fruits de saisons, d'une crème réalisée au siphon ou foisonnée, ainsi que d'une préparation glacée, telle une glace ou un sorbet.

Ce concours, créatif et exigeant, représente un challenge unique pour chaque candidat, l'occasion de se dépasser pour satisfaire un jury à la renommée internationale. Cette année plus que jamais, les candidats sont invités à transformer l'ordinaire en émerveillement.

LES INSCRIPTIONS À LA 16^{ÈME} ÉDITION DU
CONCOURS CRÉATION & SAVEURS PÂTISSERIE
2026 SONT DÉSORMAIS OUVERTES !

Le **Concours Création & Saveurs Pâtisserie 2026 Président Professionnel** est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chefs, pâtissiers, cuisiniers, seconds, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale, collective et de boulangerie-pâtisserie située en France métropolitaine ou dans les pays suivants : Hong Kong, Singapour, Taïwan, Chine, Thaïlande, Benelux, Suisse, Italie et Dubaï.

Dès aujourd'hui et jusqu'au 21 septembre 2026, les candidats constituent un dossier complet d'inscription contenant leurs recettes et fiches techniques avec photo téléchargeables directement sur le site : www.président-professionnel.fr/les-concours.

Sur la base d'une notation spécifique, le Président du Jury sélectionnera les 8 finalistes retenus issus de deux sélections distinctes : l'une concernant la France métropolitaine et la seconde à l'international. Ces nommés participeront à **la grande finale, le lundi 16 novembre 2026 à l'École Ferrandi Paris**.

