



16 ME ÉDITION

JULIEN ALVAREZ RÉVÈLE LES FINALISTES DU CONCOURS CRÉATION & SAVEURS 2026



Pour sa **16 me édition**, le concours **Création & Saveurs Président Professionnel** choisit de consacrer son épreuve à la pâtisserie. Cette année est la première édition dédiée uniquement à la pâtisserie dans l'histoire du concours. Depuis 2025, une seule discipline est mise à l'honneur par édition, alternant d'une année sur l'autre entre cuisine et pâtisserie, pour offrir à chaque univers un concours pleinement dédié.

Le Concours Création & Saveurs Président Professionnel est un tremplin emblématique pour les jeunes étoiles montantes des métiers de bouche, prêtes à se lancer **sous le regard exigeant des plus grands noms de la gastronomie**. Il est devenu une référence dans la profession depuis plus de 16 ans maintenant.

Après un choix difficile parmi de nombreux dossiers de grande qualité, le président du jury, dévoile **la liste des 8 finalistes PÂTISSERIE** qui seront en compétition lors de la grande finale, **le lundi 16 novembre 2026 à l' cole FERRANDI, Paris**.

Au fil des années, le **Concours Création & Saveurs Président Professionnel** s'est imposé comme un rendez-vous de référence, révélant de nombreux talents et constituant un véritable tremplin pour les chefs qui l'ont remporté. Des lauréats emblématiques tels qu'Arnaud Faye ou encore Yann Maget en témoignent, illustrant la reconnaissance et les opportunités qu'offre cette compétition. Fidèle à sa vocation, le concours s'attache avant tout à refléter la richesse et la diversité de la gastronomie française, en restant ouvert à tous les univers de la restauration, de la haute gastronomie aux nouvelles formes culinaires. L'édition 2026 témoigne d'un niveau d'excellence toujours plus élevé, porté par des candidats évoluant au sein d'établissements de renom, en France comme à l'international.



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS,   VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

FINALISTES 2026

Ce ne sont pas moins de huit candidats issus d'établissements de renoms qui s'affronteront pour remporter l'épreuve pâtisserie autour de deux sujets imposés, **dessert boutique et dessert à l'assiette**, librement élaborés par le Président, Julien Alvarez : **un Montblanc** pour le dessert boutique et **une Pavlova** pour le dessert à l'assiette.



Candidats par ordre alphabétique



AREFEVA Anastasiia

Cheffe Formateur
ICCA School

INTERNATIONAL



BOURSIER Alexis

Sous chef junior
Hôtel du palais



CHANG Hsin-min

Cheffe de partie pâtisserie
Lakeshore Hotel, Hsinchu
Lakeside

INTERNATIONAL



LARRONDE Audrey

Cheffe de partie pâtisserie
La Table de Pavie **



LEPINE Hugo

Chef de partie patisserie
Le Chambard **



MORELLO François

Demi-chef de partie pâtisserie
Hôtel Fleur de Loire -
Restaurant Christophe Hay **



PONCELET Oriane

Demi-chef de partie
Four Seasons George V



SIMON Clara

Cheffe de partie
Glacier des vignobles



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR