

Tom Berger, le chef pâtissier de la Table de Pavie, remporte le prix "Passion Dessert" du Guide Michelin 2026**



Lors la cérémonie du Guide Michelin 2026, qui s'est tenue le 16 mars à Monaco, Tom Berger, le chef pâtissier de La Table de Pavie** s'est vu décerner le prestigieux prix "Passion Dessert". Une distinction, décernée par le guide en collaboration avec Valrhona depuis 2019, qui vient saluer son talent et sa créativité pour son dessert signature *Fraises farcies et cuisinées au pineau des Charentes, le jus en Chabrot*.

À la Table de Pavie, sa pâtisserie se distingue par sa générosité, son esthétique et son attachement aux produits de saison, notamment aux fruits. Ses desserts gourmands sont toujours dotés d'une délicatesse remarquable. Inspiré par la philosophie du Chef Yannick Alléno, il conçoit la pâtisserie comme un prolongement naturel de la cuisine : des desserts peu sucrés, précis et équilibrés, pensés pour s'inscrire pleinement dans l'expérience gastronomique. Dans chacune de ses créations, il cherche « l'étincelle », cette émotion immédiate que procure la dégustation.

Un dessert généreux et gourmand récompensé

C'est avec son dessert *Fraises farcies et cuisinées au pineau des Charentes, le jus en Chabrot* que Tom Berger s'est vu remettre le prix "Passion Dessert". Une création centrée sur la fraise dans sa plus pure expression. De variété Charlotte, les fraises sont garnies d'une compotée au pineau des Charentes et déposées sur une brunoise de fraises fraîches. L'ensemble est sublimé par des pousses de fenouil cristallisées et des grains de riz soufflé, puis posé sur un extrait de fraise intensément concentré, relevé d'une huile d'herbes. Pour finir, une fois le dessert dégusté, un granité de vin rouge est délicatement versé dans l'assiette, façon Chabrot, pour terminer le repas sur une note à la fois rafraîchissante et bordelaise.

Cette distinction du Guide Michelin salue un parcours déjà remarquable et la vision singulière d'un chef pâtissier qui place émotion, saisonnalité et justesse du goût au cœur de chacune de ses créations.

Tom Berger, un jeune chef pâtissier à l'avenir prometteur



Âgé de 29 ans, Tom Berger incarne une nouvelle génération de chefs pâtissiers, guidés par la générosité, la précision et une sensibilité affirmée pour les produits de

saison. Originaire des Deux-Sèvres, où ses parents tiennent un restaurant et une activité de traiteur, il grandit dans l'univers de la cuisine. Très tôt, il développe une attirance pour le secteur et plus particulièrement pour la pâtisserie.

Formé notamment à l'Hostellerie de l'Abbaye, il affine son savoir-faire avant de rejoindre le restaurant Le Donjon à Niort, où il travaille pendant trois ans. Durant cette expérience, il se passionne pour la pâtisserie ce qui le conduit à participer au Championnat de France du Dessert à l'assiette, pour lequel il se distingue en devenant finaliste. Il poursuit ensuite son parcours en Bretagne, au sein du restaurant Ar-Men-Du, avant d'être confronté à une épreuve majeure : un grave accident qui l'éloigne temporairement des cuisines et forge durablement sa résilience.

En 2024, attiré par la région, les paysages et l'univers du vin, il rejoint La Table de Pavie aux côtés de Yannick Alléno et du chef exécutif Sébastien Faramond, en tant que chef de partie pâtisserie avant d'y être nommé chef pâtissier. Il s'intègre rapidement à la brigade et apprécie particulièrement la bienveillance du chef exécutif Sébastien Faramond et la complicité qu'il entretient avec Arthur Tournu, le second du chef. Il aime également échanger avec Benoît Gelin, le sommelier de la Maison, dont les conseils nourrissent sa réflexion sur l'équilibre des saveurs.

—

À propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie**, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un lieu où l'excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa cuisine raffinée et moderne s'accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.