

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2026 DEUX NOUVEAUX TALENTS SACRÉS À GÉRARDMER

Au terme de la Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2026, organisée les 18 et 19 mars au Lycée Jean-Baptiste-Chardin à Gérardmer (Vosges), deux candidats se sont distingués parmi les seize finalistes en lice.

Dans la catégorie Professionnels, **Adrien SALAVERT**, Les belles Perdrix de Troplong Mondot, à Saint-Emilion (33), remporte le titre de Champion de France du Dessert 2026.

Dans la catégorie Juniors, le titre est décerné à **Bastien MEULOT**, Lycée des Métiers de Bazeilles (08).

Placée sous la présidence de **Michaël BARTOCETTI**, Chef Pâtissier Exécutif du Four Seasons - Hôtel George V, à Paris, cette 52^e édition, organisée par Cultures Sucre, a réuni huit finalistes Juniors et huit finalistes Professionnels issus des finales régionales organisées dans toute la France.

Les Champions de France du Dessert 2026



Catégorie Professionnels

Adrien SALAVERT

Les belles Perdrix de Troplong Mondot, à Saint-Emilion (33)

Dessert de sélection :

Kiwi, ortie, fromage blanc
"Entre prairie et verger "



"Ce titre de Champion, c'est incroyable. Il n'y a pas d'autres mots. Je ne sais pas si je l'ai rêvé, mais je l'ai profondément espéré. J'ai énormément travaillé pour y parvenir. Je me suis inscrit pour la première fois en 2017, et aujourd'hui, c'est une véritable consécration. Je suis très, très heureux." - **Adrien SALAVERT**



Catégorie Juniors

Bastien MEULOT

Lycée des Métiers de Bazeilles (08)

Dessert de sélection :

"Un détour par Ferebrianges"



"Gagner ce titre me remplit de fierté. Je pense à ma famille, à mon professeur, à un ami qui m'a soutenu tout au long de ce parcours, mais aussi à tout le travail accompli. J'ai encore du mal à réaliser ce qui m'arrive. Aujourd'hui, je suis surtout très heureux et très fier du travail mené avec mon professeur et mon équipe." - **Bastien MEULOT**

En remportant le titre de Champion de France du Dessert, les deux lauréats rejoignent la grande famille des chefs pâtissiers révélés par ce concours de référence, consacré depuis plus de cinquante ans à l'excellence du dessert de restaurant.

Sous la présidence de Michaël BARTOCETTI, une finale de très haut niveau

Présidée par Michaël BARTOCETTI, chef pâtissier exécutif du *Four Seasons - Hotel George V* à Paris, la Finale Nationale 2026 a mis à l'honneur une pâtisserie contemporaine, engagée et guidée par l'émotion gustative.

Pour conquérir le titre, les candidats ont dû relever un double défi en 4 h 50 : réaliser deux desserts à l'assiette pour dix personnes.

Le premier, le dessert panier, constituait l'épreuve la plus redoutée du concours, puisque le thème, les ingrédients et la technique imposés n'étaient dévoilés qu'au début de l'épreuve.

- Pour les Juniors, Michaël BARTOCETTI attendait un dessert "bistronomique" autour du riz au lait, où le goût, l'assaisonnement et le relief primaient sur la seule recherche esthétique.
- Pour les Professionnels, le thème de la "sauce à manger" plaçait la sauce au cœur de l'assiette, autour d'un fruit rôti — pomme et/ou poire — travaillé en plusieurs textures, avec caractère et profondeur.

Le second dessert reprenait la création de sélection qui avait permis aux candidats de se qualifier lors des finales régionales.

Le membres du jury ont départagé les finalistes sur des critères à la fois techniques et gustatifs : organisation, maîtrise des gestes, gestion des envois et coordination avec le commis. Entraient également en ligne de compte l'esthétique générale du dessert, le jeu des différentes textures et l'équilibre des saveurs.



"J'ai participé à de nombreuses finales régionales et nationales du Championnat de France du Dessert, et je vois le niveau progresser d'année en année. Présider cette 52^e édition a été une réelle fierté tant par la qualité des créations que par la cohésion remarquable entre les candidats et les commis. Au-delà de la compétition, ce concours est une véritable aventure humaine. Il permet aux candidats de se confronter aux meilleurs de leur génération et constitue une expérience extrêmement formatrice, faite de travail, d'entraînement, de remise en question, avec à la clé un véritable bond en avant sur le plan professionnel." **Michael BARTOCETTI**, Président du Jury

Palmarès complet

Catégorie Professionnels

Dessert d'argent



Taïra KAWAMURA

La Pyramide - Maison Henriroux,
à Vienne (38)

Dessert de sélection :

Hommage à la Vallée du Rhône



Dessert de bronze



Bastien DEPOORTER

Auberge Pom'Poire,
à Azay-le-Rideau (37)

Dessert de sélection :

Empreinte



Catégorie Juniors

Dessert d'argent



Lila DRAI

Ecole hôtelière de Paris, Médéric
(75)

Dessert de sélection :
L'excès floral



Dessert de bronze



Baptiste LOYAU

Purple Campus Marguerittes (30)

Dessert de sélection :
Lumière d'agrumes, huître en
souffle marin



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.

Contact presse

Pour tous reportages, interviews ou informations complémentaires,
merci de contacter :

Fabienne Frédal – ab3c

Tel. 01 53 30 74 07 | fabienne@ab3c.com

Contact Cultures Sucre

Johanna Redon

Tel. 06 19 90 57 29 - j.redon@cultures-sucre.fr

Nos partenaires

