

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT 2026 : la finale régionale Centre-Est révèle ses talents

CATÉGORIE JUNIORS Ophélie DELARCHE

CATÉGORIE PROFESSIONNELS Taira KAWAMURA

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au CMA Formation de Mercurey (71) pour la finale régionale Centre-Est, ce jeudi 5 février 2026. Porté par Cultures Sucre, ce concours de référence valorise la créativité, l'exigence et la vision contemporaine du dessert à l'assiette, aussi bien chez les professionnels que chez les jeunes talents en formation.

À cette occasion, les sept candidats Juniors et six candidats Professionnels disposaient de trois heures pour réaliser un dessert à l'assiette pour dix personnes, spécialement conçu pour le concours.

Un jury de dix professionnels, présidé par **Yohann CHAPUIS**, chef cuisinier de *L'écrin de Yohann Chapuis**, à Tournus (71), a évalué l'ensemble des créations. Les trois jurés Travail ont jugé l'organisation et la maîtrise technique, tandis que les six jurés Dégustation ont noté l'esthétique, l'équilibre des saveurs et l'émotion suscitée.

À l'issue de cette finale régionale, dans la catégorie Juniors, **Ophélie DELARCHE**, du MFR Le Fontanil, à Saint-Alban-Leysses (73), et dans la catégorie Professionnels, **Taira KAWAMURA**, de la *Maison Henriroux La Pyramide*, à Vienne (38), se sont qualifiés pour la **Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2026, prévue les 18 et 19 mars au lycée Jean-Baptiste-Chardin, à Gérardmer (88)**, sous la présidence de **Michaël BARTOCETTI**, chef pâtissier du *Four Seasons Hôtel George V*, à Paris.



Catégorie Juniors

Ophélie DELARCHE

MFR Le Fontanil, Saint-Alban-Leysses (73)



Dessert : Harmonie acidulée autour du kiwi

Inspiré de souvenirs en compagnie de sa grand-mère, la dessert d'Ophélie décline le kiwi sous différentes textures. La douceur du chocolat blanc est relevée par les notes acidulées du poivre de Timut. Le dressage s'articule autour d'un disque de chocolat blanc accueillant brunoise et crémeux de kiwi, mousse au chocolat blanc et éléments croustillants, complétés par une quenelle de sorbet kiwi-oseille recouverte d'un voile de kiwi. Il est conseillé de déguster le dessert en versant autour une vinaigrette au kiwi, à l'huile d'olive et au citron caviar.



Catégorie Professionnels

Taira KAWAMURA

Maison Henriroux La Pyramide, Vienne (38)



Dessert : Hommage à la Vallée du Rhône

Inspiré par son ancrage dans la Drôme, ce dessert associe avec finesse agrumes (mandarine, sudachi et pamplemousse), fromage de chèvre et notes aromatiques de la chartreuse. Articulé autour d'un palet confit d'agrumes et d'un cercle en chocolat blanc, le dressage évoque l'esthétique des vitraux de la cathédrale Saint-Maurice de Vienne. Crème de chèvre, biscuit madeleine à l'huile d'olive, salade d'agrumes, sorbet mandarine satsuma et sauce miel aux agrumes composent un ensemble où acidité et douceur s'équilibrent.



REGARD DU PRÉSIDENT DU JURY 2026

Michaël BARTOCETTI

Président du jury de la 52^e édition du Championnat de France du Dessert, **Michaël BARTOCETTI** souhaite valoriser une pâtisserie engagée, sincère et contemporaine, dans laquelle chaque dessert porte une intention et raconte une histoire.

Pour lui, le dessert à l'assiette doit être porteur de sens : il doit sublimer le produit, respecter la saisonnalité et proposer une création lisible, émotionnelle et techniquement maîtrisée. Plus qu'un simple final, le dessert est envisagé comme une expérience à part entière.

Prochaine étape

Finale Nationale

les 18 et 19 mars 2026,
au Lycée Jean-Baptiste Chardin,
à Gérardmer (88)

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.

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

Fabienne Frédal – ab3c

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

Johanna Redon - Culture Sucre

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

Nos partenaires

