

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

CATÉGORIE JUNIORS

Margaux RICHOUDEAU

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Adrien SALAVERT

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au MFR Saint-Michel-Mont-Mercure (85) pour la finale régionale Centre-Ouest, ce jeudi 8 janvier 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 original pour dix personnes, spécialement conçu pour le concours. Un jury de dix professionnels, présidé par **Benjamin PÂTISSIER**, MOF Cuisine 2015 et chef du restaurant *La Chabotterie**, à Montréverd (85) a évalué l'ensemble des créations. 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, **Margaux RICHOUDEAU - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme du Val-de-Loire**, à Blois (41) et dans la catégorie Professionnels, **Adrien SALAVERT - Les belles perdrix de Troplong Mondot**, Saint-Émilion (33) 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 **Margaux RICHOUDEAU**

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme du Val-de-Loire, à Blois (41)



Dessert : Nectar d'hiver

Avec *Nectar d'hiver*, **Margaux RICHOUDEAU** signe un dessert de saison construit autour de la mandarine, du romarin et du miel. Après le croquant de la meringue surgit la fraîcheur aromatique du romarin, avant de laisser place aux notes acidulées et

légèrement amères de la mandarine et de l'orange sanguine. Servi avec un hydromel relevé de vinaigre de baie de Timut, ce dessert exprime un équilibre précis entre fraîcheur, douceur et intensité, tout en valorisant des produits locaux et de saison.



Catégorie Professionnels **Adrien SALAVERT**

Les belles perdrix de Troplong Mondot, Saint-Émilion (33)



Dessert : Kiwi, ortie, fromage blanc - « Entre prairie et verger »

Inspiré du terroir du Périgord noir, ce dessert met en avant le kiwi, associé à la fraîcheur végétale de l'ortie et à la douceur acidulée d'un fromage blanc fermier. Pensée dans un équilibre précis entre textures et saveurs, la dégustation se

construit autour de l'association de la sauce et du sorbet, tandis que la baie de Timut, utilisée comme un assaisonnement, vient relever l'ensemble avec finesse.



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

