

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

CATÉGORIE JUNIORS **Lila DRAI**

CATÉGORIE PROFESSIONNELS **Antoine TOUCHAIS**

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait sa dernière étape à l'école Ferrandi, à Paris (75) pour la finale régionale Centre, ce mercredi 18 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 six candidats Juniors et sept 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 **Anne CORUBLE**, cheffe pâtissière à l'hôtel *The Peninsula Paris* (75), 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, **Lila DRAI**, de l'école hôtelière de Paris, Médéric (75), et dans la catégorie Professionnels, **Antoine TOUCHAIS**, *Le Burgundy Paris* (75), 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

Lila DRAI

École hôtelière de Paris, Médéric (75)



Dessert : L'excès floral

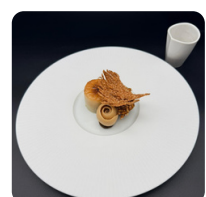
Avec *L'excès floral*, **Lila DRAI** décline la fleur d'oranger, l'huile d'olive et les agrumes dans une composition inspirée du bassin méditerranéen, portée par une sélection exigeante de matières premières. Présenté en forme de fleur, le dessert se compose de cinq pétales aux textures distinctes, pensés comme un effeuillage délicat : un blanc mousseux garni de crème fleur d'oranger et de citrons confits, un biscuit miel-citron, une goutte de meringue, ainsi qu'un gel à la fleur d'oranger et un tartare d'agrumes. Une quenelle de crème glacée à la fleur d'oranger complète cette variation florale.



Catégorie Professionnels

Antoine TOUCHAIS

Le Burgundy Paris (75)



Dessert : Le Haut Villiers

Avec *Le Haut Villiers*, **Antoine TOUCHAIS** rend hommage à la ferme familiale transmise depuis cinq générations. Inspiré des moissons d'été, ce dessert associe céréales biologiques locales, poire des vergers de Molien et produits laitiers issus de l'exploitation. Le dressage met en scène une poire rôtie garnie de crémeux malt et de praliné céréales, accompagnée d'un sablé et d'une glace au malt ainsi que d'un siphon fromage blanc-lait ribot. Un sorbet et une sauce à la poire viennent parfaire cette composition ancrée dans son terroir.



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

