

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

CATÉGORIE JUNIORS Bastien MEULOT

CATÉGORIE PROFESSIONNELS Gurpreet Singh KHALSA

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au Lycée Hôtelier du Touquet (62) pour la finale régionale Nord, ce jeudi 15 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 pour dix personnes, spécialement conçu pour le concours.

Un jury de dix professionnels, présidé par **Marine AUBRY**, cheffe pâtissière de l'*Hôtel Le Westminster* au Touquet (62), 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 **Bastien MEULOT**, Lycée des Métiers de Bazeilles (08), et dans la catégorie Professionnels, **Gurpreet Singh KHALSA**, *Auberge du Jeu de paume* à Chantilly (60), se sont qualifiés pour la **Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2026, prévue les 18 et 19 mars au lycée Jean-Baptiste-Charadin, à Gérardmer (88)**, sous la présidence de **Michaël BARTOCETTI**, chef pâtissier du *Four Seasons Hôtel George V*, à Paris.



Catégorie Juniors

Bastien MEULOT

Lycée des Métiers de Bazeilles (08)



Dessert : Un détour par Fèrebrianges

Inspiré de Fèrebrianges, village marnais natal de **Bastien MEULOT**, ce dessert met en valeur le champagne, le ratafia et les feuilles de vigne. Ici, le yuzu vient équilibrer l'acidité du champagne et la douceur apportée par le ratafia et les raisins, pochés au poivre de Timut puis fumés aux feuilles de vigne. La dégustation débute par

un « satellite » associant granité, espuma et sucre pétillant, qui évoquent la fraîcheur, la mousse et l'effervescence du champagne. La forme circulaire du dessert fait écho à la bouteille de champagne, tandis que la matière de l'assiette rappelle les paysages crayeux de la vallée de la Marne.



Catégorie Professionnels

Gurpreet Singh KHALSA

Auberge du Jeu de paume, Chantilly (60)



Dessert : Lueur de l'Oise

Avec *Lueur de l'Oise*, **Gurpreet Singh KHALSA** propose un dessert conçu comme un voyage sensoriel entre la douceur hivernale de l'Oise et les souvenirs de son enfance en Inde. La création se décline en deux assiettes : l'une autour de la pomme, travaillée sous différentes formes dans une démarche de valorisation

intégrale du produit; l'autre associant glace au foin, lait cru, miel de Chantilly et pollen, pour souligner des notes lactées et florales. L'ensemble évoque, au fil des bouchées, le passage délicat de l'hiver vers le renouveau.



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

