

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

CATÉGORIE JUNIORS

Julien FAVREL

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Bastien DEPOORTER

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au CMA Formation à Vannes (56) pour la finale régionale Ouest, ce jeudi 22 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.

Pour évaluer l'ensemble des créations, un jury de dix professionnels, présidé par **Julien NORAY**, Dessert de bronze du Championnat de France du Dessert 2017 catégorie Professionnels, chef pâtissier et propriétaire du restaurant *Iodé* à Vannes (56). 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, **Julien FAVREL**, du CFA de Ploufragan (22), et dans la catégorie Professionnels, **Bastien DEPOORTER**, de *L'Auberge Pom'Poire*, à Azay-le-Rideau (37), 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

Julien FAVREL

CFA de Ploufragan (22)



Dessert : Ar Razh-Mor

Inspiré des paysages de l'estran breton, *Ar Razh-Mor* s'articule autour d'un couteau de mer en chocolat cristallisé, pièce centrale du dressage, clin d'œil aux coquillages emblématiques des côtes bretonnes. Le sarrasin, le lait ribot et le pamplemousse racontent la Bretagne entre terre, tradition et fraîcheur iodée.

Un satellite, associant glace et siphon au lait ribot, relevés de Kasha, prolonge la dégustation par un jeu de textures et complète l'équilibre du dessert.



Catégorie Professionnels

Bastien DEPOORTER

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



Dessert : Empreinte

Ancré dans un territoire et une histoire familiale, *Empreinte* associe la poire, le vin rouge et l'épeautre dans une création sobre et structurée. Le dressage met en scène des lamelles de poire pochée au vin rouge, accompagnées d'un biscuit et d'une brunoise de poires. Un satellite, composé d'épeautre au lait, d'un

siphon aérien et de pop-corn d'épeautre, complète l'ensemble dans un équilibre précis entre fruit, céréale et touche de vin.



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

