

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

CATÉGORIE JUNIORS

Mathys DUTERTRE

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Rémi HYVERNAT

Pour sa 52^e édition, le Championnat de France du Dessert a fait étape au Lycée des métiers hôteliers Quercy Périgord, à Souillac (46) pour la finale régionale Sud-Ouest, ce mercredi 28 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 **Pascal BARDET**, chef de cuisine au restaurant *Le Gindreau** à Saint-Médard (46), 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 **Mathys DUTERTRE**, du **Purple Campus**, à **Béziers (34)**, et dans la catégorie Professionnels, **Rémi HYVERNAT**, du **Mas Vieira**, à **Chaudes-Aigues (15)**, 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

Mathys DUTERTRE

Purple Campus, Béziers (34)



Dessert : Souvenirs parfumés du terroir occitan

Inspiré des jardins du canal du Midi, à Béziers, ce dessert associe le safran et l'orange à la fraîcheur du fenouil. La dégustation s'articule autour d'un sorbet lumineux au safran, de notes d'orange amère et des accents anisés d'une mousse de fenouil. La douceur d'un financier au beurre noisette

équilibre la composition. À travers cette création, Mathys DUTERTRE affirme sa philosophie : « Sublimier la nature sans jamais l'épuiser ».



Catégorie Professionnels

Rémi HYVERNAT

Mas Vieira, Chaudes-Aigues (15)



Dessert : Esprit de poire

Avec ce dessert, Rémi HYVERNAT met en lumière la poire, sélectionnée auprès d'arboriculteurs locaux, associée au sudachi qui apporte fraîcheur et relief. La dégustation débute par un « satellite » chaud/froid évoquant un crumble régressif, mêlant compotée tiède, siphon à la vanille de

Madagascar grillée et sorbet poire-sudachi. Elle se poursuit avec le montage principal, associant sphérification et textures fruitées.



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

