



SOUS LA PRÉSIDENCE DE

**MICHAËL
BARTOCETTI**



**CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT**

UN CONCOURS CULTURES SUCRE

DOSSIER DE PRESSE

ÉDITION 2026



Sommaire

52e édition du Championnat de France du Dessert	3
Le Championnat en chiffres	4
Chaque année, deux nouveaux Champions	5
Michaël Bartocetti, Président du jury	6
Une sélection en 3 étapes	7
Des présidents de jury prestigieux	10
Une ambiance bienveillante et conviviale	11
Palmarès 2025	12
Ils ont été candidats au Championnat de France du Dessert	13
Le Championnat de France du Dessert, révélateur de talents	14
Le Championnat de France du Dessert, la puissance d'un réseau	15
Un concours Cultures Sucre	17



52^e édition

Championnat de France du Dessert

Depuis plus de 50 ans, Cultures Sucre, association interprofessionnelle de la filière betterave-sucre française, orchestre le Championnat de France du Dessert, une compétition prestigieuse qui a vu naître une véritable famille de grands pâtissiers. Soutenu par le ministère de l'Éducation nationale et les acteurs de la restauration et de la pâtisserie, cet événement incontournable célèbre **l'art du dessert à l'assiette en restauration.**

Au fil des décennies, ce concours s'est affirmé comme un tremplin majeur pour les talents de la pâtisserie, offrant à la fois aux professionnels et aux apprenants l'opportunité de démontrer leur créativité et leur savoir-faire. Cultures Sucre, fidèle à sa mission de valoriser **l'excellence française**, accompagne les pâtissiers dans cette aventure unique qui les propulse vers de nouvelles perspectives professionnelles.

Année après année, des candidats venus de toute la France, et même de l'étranger, se confrontent à ce défi d'envergure, alliant technicité et imagination, pour rejoindre les rangs des Champions de France du Dessert. Plus qu'un concours, cet événement est un véritable **incubateur de talents**, scruté avec attention par l'ensemble de la profession.

Devenir Champion(ne) de France du Dessert, c'est bien plus qu'une distinction : c'est un passeport vers une carrière d'exception, avec la reconnaissance des plus grands noms du métier et un rayonnement aussi bien national qu'international.



Le Championnat

(depuis 1974)

52^e
édition



4650
candidats

3816
jurés

4725
desserts créés

112
Champions de France
du Dessert
dont

16
Championnes

3
double Champions



Chaque année, *deux nouveaux Champions*



Principal concours à valoriser **le dessert de restaurant** (ou dessert à l'assiette), le Championnat de France du Dessert s'adresse à deux catégories de candidats :

- Les **Professionnels** : âgés de plus de 18 ans, pâtissiers et cuisiniers de toutes les nationalités exerçant en France ou pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.
- Les **Juniors** : âgés de 25 ans maximum, élèves et apprentis de lycées hôteliers et de CFA préparant le certificat de spécialisation « Desserts de restaurant », le BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) 1ère et 2ème année ou le Bachelor Arts Culinaires 1ère et 2ème année.

Ainsi, chaque année, la famille des Champions de France du Dessert s'agrandit de deux nouveaux membres : un Junior et un Professionnel.



Clément RÉAUTÉ

Champion de France du Dessert 2025
catégorie Professionnels

Franck PUTELAT

Président du jury 2025

Lucie BILLON

Championne de France du Dessert 2025,
catégorie Juniors



Michaël BARTOCETTI

GEORGE V - Four Seasons Hotel
Paris (75)

Président du jury 2026

Son parcours

Chef pâtissier talentueux et créatif, Michaël Bartocetti incarne une génération engagée. Il sélectionne ses producteurs, favorise les circuits courts, l'agriculture raisonnée et les produits de saison. Inspiré par la nature, il crée des desserts audacieux où chaque détail est pensé comme une expérience sensorielle.

Dès l'enfance, il baigne dans l'univers culinaire familial et découvre sa vocation auprès d'amis pâtissiers.

Après des débuts en Lorraine, il se forme à Paris chez Guy Savoy ou Alain Ducasse, avant de rejoindre le Four Seasons Hotel George V. En tant que Chef Pâtissier Exécutif, il signe les créations des restaurants étoilés Le Cinq, Le George, L'Orangerie, sans oublier le Tea-Time et les banquets.

Passion Dessert Michelin 2019, Chevalier des Arts et des Lettres et Chef Pâtissier de l'Année en 2023, il allie excellence, éthique et émotion dans chacune de ses créations.

Ses attentes

Président du Championnat 2026, Michaël Bartocetti souhaite valoriser une pâtisserie audacieuse, engagée et résolument tournée vers l'excellence, où chaque création sublime le produit, respecte la nature et fait rayonner l'émotion du goût.

Une sélection en 3 étapes



Le dossier de candidature

Pour participer au Championnat, les concurrents doivent présenter une création de dessert à l'assiette originale et inédite pour 10 personnes, réalisable en restauration, en 3 heures et respectant la saisonnalité.

Le dossier de présentation doit comporter les éléments suivants : nom du dessert, photo, ingrédients, techniques utilisées, poids net et prix de revient. Le candidat doit également raconter l'histoire de son dessert.

Un pré-jury évalue chaque dessert présenté sur sa faisabilité, la mise en valeur des différentes textures (croquant, fondant, moelleux...), les températures (chaud, froid, ambiant), ainsi que sur son potentiel à être reproduit.

Les finales régionales du 8 janvier au 18 février 2026

Après la sélection de leur dossier, les candidats sont affectés à l'une des 8 finales régionales organisées dans un lycée ou CFA à travers la France. Au maximum, 8 candidats dans chaque catégorie participeront à leur finale régionale.

Programme d'une finale régionale



Juniors :

- 07h00 - 08h00 : mise en place des candidats
- 08h00 - 11h45 : épreuve en laboratoire
- 11h00 - 11h45 : dégustation des desserts

Professionnels :

- 13h00 - 14h00 : mise en place des candidats
- 14h00 - 17h45 : épreuve en laboratoire
- 17h00 - 17h45 : dégustation des desserts
- 18h30 - 19h30 : remise des prix

Le jury se compose d'un Président de jury régional, trois jurés Travail et six jurés Dégustation. A chaque finale régionale, les meilleurs candidats Junior et Professionnel obtiennent leur ticket pour la Finale Nationale.

Calendrier des *finales régionales 2026*

Jeudi 8 janvier - Finale régionale Centre-Ouest

MFR Saint-Michel-Mont-Mercure - 85

Jeudi 15 janvier - Finale régionale Nord

Lycée Hôtelier du Touquet - 62

Jeudi 22 janvier - Finale régionale Ouest

CMA Formation Vannes - 56

Mercredi 28 janvier - Finale régionale Sud-Ouest

Lycée des métiers hôteliers Quercy Périgord, *Souillac* - 46

Mardi 3 février - Finale régionale Est

Lycée Hyacinthe Friant, *Poligny* - 39

Jeudi 5 février - Finale régionale Centre-Est

CMA Formation Mercurey - 71

Mercredi 11 février - Finale régionale Sud-Est

CFA André Fargier, *Lanas* - 07

Mardi 18 février - Finale régionale Centre

FERRANDI Paris - 75



La finale nationale

les 18 et 19 mars 2026



Lors de la finale nationale, qui se déroulera au Lycée Jean-Baptiste Chardin, à Gérardmer (88), les 16 finalistes devront réaliser deux desserts à l'assiette pour 10 personnes, en 4 h 50.

Tout d'abord, l'épreuve tant redoutée du **dessert panier** impose quatre défis majeurs : un thème, une liste d'ingrédients, une technique et, enfin un ou plusieurs contenants, tous définis par Michaël Bartocetti, Président du jury. Ces éléments ne sont dévoilés qu'au début de l'épreuve, renforçant ainsi la pression et l'exigence imposées aux candidats.

Ensuite, vient le **dessert de sélection**, celui qui leur a permis de se qualifier pour la grande finale.

Pour mener à bien ces épreuves, les candidats sont assistés d'un commis, tiré au sort parmi les élèves du lycée d'accueil.

Déroulé de l'épreuve

20 min : découverte du panier avec le président

4 h 30 : laboratoire de pâtisserie

- après **3 h 20** : envoi des 10 assiettes du dessert panier
- puis, après **1 h 10** : envoi des 10 assiettes du dessert de sélection.

Un système de notation transparent

Sur le même modèle que les finales régionales, deux jurys évaluent les performances des candidats.

Le **jury Travail**, composé de 5 membres, évalue l'organisation générale des candidats, l'hygiène et la propreté, les pratiques écoresponsables, la maîtrise des techniques, la gestion des envois et le management du commis. La note compte pour **1/3 de la note finale**.



Le jury Dégustation évalue à la fois l'esthétique, la gourmandise ainsi que les goûts et les textures du dessert. La note de ce jury représente les **2/3 de la note finale** dont près de la moitié est consacrée **au goût**.

Le Président des jurys intervient dans la notation des candidats pour attribuer des bonus / malus.

Le bonus/malus panier, par exemple, permet au Président de récompenser ou pénaliser les candidats dont le dessert panier est en phase ou non avec le thème et la technique imposés.

Il existe d'autres malus : temps, conformité dossier, conformité assiette et poids.

Des Présidents de jury *prestigieux*



À noter

Afin de garantir l'intégrité du
Championnat de France du Dessert,
la composition du jury est tenue
secrète jusqu'au jour J.



Président 2025

Franck Putelat

*La Table de Franck Putelat,
Carcassonne*



Présidente 2024

Claire Heitzler

*Claire Heitzler & Producteur,
Levallois*



Président 2023

Hugues Pouget

*Pâtisserie Hugues Pouget,
Paris*



Président 2022

Angelo Musa

Plaza Athénée, Paris



Président 2021

Philippe Mille

Arbane, Reims



Président 2020

Christophe Adam

L'éclair de Génie, Paris



Président 2019

Pierre Hermé

Maison Pierre Hermé, Paris



Président 2018

Emmanuel Renaut

Flocons de Sel, Megève



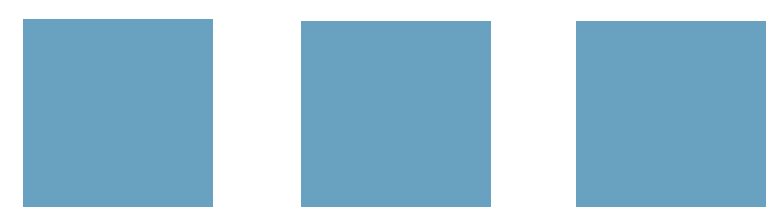
Candidats, jury, partenaires et équipe organisatrice du Championnat de France du Dessert 2025



Une ambiance *bienveillante et conviviale*

Bien que la sélection pour devenir Champion(ne) de France du Dessert soit rigoureuse, les organisateurs s'efforcent de créer une atmosphère chaleureuse et conviviale. Conscients du stress que peut susciter un concours de cette envergure, ils mettent tout en œuvre pour que chaque candidat puisse concourir dans des conditions optimales.

Ici, une seule règle : l'organisation prend tout en charge. Les participants n'ont qu'à se concentrer sur leur épreuve, libérés des contraintes logistiques. Cette bienveillance, unanimement saluée par les candidats transforme la compétition en une véritable aventure humaine. Un moment de partage et d'échanges où les talents se rencontrent et s'épanouissent.



Palmarès 2025

Clément RÉAUTÉ

Fleur de Loire***, Blois (41)

CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2025 CATÉGORIE PROFESSIONNELS

« C'est l'aboutissement de toutes ces années de travail. Ce concours a été une très belle expérience, avec une excellente ambiance entre les candidats et un niveau particulièrement élevé. Et aujourd'hui, c'est surtout une immense fierté d'obtenir le titre de Champion. » »

Son dessert : Agrumes du Froid

Le dessert de Clément RÉAUTÉ est une exploration raffinée des agrumes, depuis les fruits jusqu'aux feuilles. Tirant son inspiration de son propre verger, il met en lumière des variétés résistantes au froid, dévoilant des saveurs rafraîchissantes, herbacées et méconnues. Sa création joue sur les textures et les contrastes : biscuit à la feuille d'agrumes, crème aigrette, sorbet yuzu-sudashi et granité caché au cœur d'un pamplemousse. Un kumquat garni de sauce mandarine vient compléter et équilibrer l'ensemble.



Lucie BILLON

CHAMPIONNE DE FRANCE DU DESSERT 2025 CATÉGORIE JUNIORS

« Ces derniers mois, j'ai énormément travaillé, au prix de nombreuses nuits écourtées. Je ne m'attendais pas à décrocher la première place, mais cette victoire est une très belle récompense. »



Son dessert : Hent ar Blaz

Le dessert de Lucie BILLON, "Hent ar Blaz" ("le chemin du goût" en breton) est un hommage à son enfance et à ses racines finistériennes.

Il met à l'honneur le sarrasin sous différentes formes, associé aux saveurs délicates de la poire et aux notes subtiles de la baie de Timut.

Cette création gourmande et authentique sans gluten est le fruit d'une démarche engagée, qui valorise la richesse des produits locaux et le savoir-faire artisanal breton.

Ils ont été candidats au Championnat de France du Dessert



Régis Marcon



Philippe Etchebest



François Daubinet



Philippe Gobet



Franck Putelat



Thierry Bamas



Sébastien Serveau



Audrey Gellet



Yann Brys



Adrien Cachot

et tant d'autres ...

Le Championnat de France du Dessert

révélateur de talents !

Palmarès

Catégorie Professionnels

2024

2023

2022

2021

2020



Alexandre Legras
Hôtel Le Bristol
Paris



Cédric Barrère
Maison Pic
Valence



Julien Leveneur
Mes racines
Saint-Pierre, La Réunion



Pierre-Jean Quinonero
Grand Hôtel du Cap Ferrat
Saint-Jean-Cap-Ferrat



Morgane Raimbaud
Consultante

Et aussi ...

François Josse, *Pâtisserie Familha* (07), **Damien Gendron**, *Potel et Chablot* (75), **Jeremy Del Val**, *Consultant* (75), **Remi Touja**, *Pâtisserie Rémi Touja* (11), **Noémie Honiat**, *Jacques a dit* (12), **Florent Margaillan**, *La Chèvre d'or* (06), **Mathieu Mandard**, *Boulom* (64), **Hugues Pouget**, *Pâtisserie Hugo & Victor* (75), **Sébastien Brocard**, *Pâtisserie Brocard* (01), **Nicolas Boussin**...

Palmarès

2024

2023

2022

2021

2020



Marion Wickaert
Maison Pic
Valence



Margot Moura
Domaine Les Crayères
Reims



Elsa Molton
Christophe Michalak
Paris



Simon Lefevre
L'Oustau de Baumanière
Les Baux de Provence



Zachary Lebel

Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau !

Des ambassadeurs

Véritables relais entre les candidats et les organisateurs, ils partagent conseils, retours d'expérience et peuvent coacher les candidats jusqu'au jour J.

Le club des Champions



Les 110 lauréats du concours forment le Club des Champions. Ambassadeurs spontanés du Championnat de France du Dessert, reconnaissables à leur veste, à l'instar des MOF, ils :

- réalisent des démonstrations sur des salons professionnels (Sirha Lyon, Sirha Européen...) ou grand public (Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, Salon de l'agriculture, les Étoiles de Mougins..),
- participent notamment en tant que jury à de nombreux événements prestigieux, et concours,
- recrutent via le réseau et diffusent leurs offres d'emploi.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ces dernières années 10 candidats au Championnat de France du Dessert ont été sacrés **“Passion dessert”** par le Guide MICHELIN, un a été élu, par ses pairs **“Pâtissier de l'année”** et deux sont **MOF Pâtissier**.

Le Championnat de France du Dessert

la puissance d'un réseau !

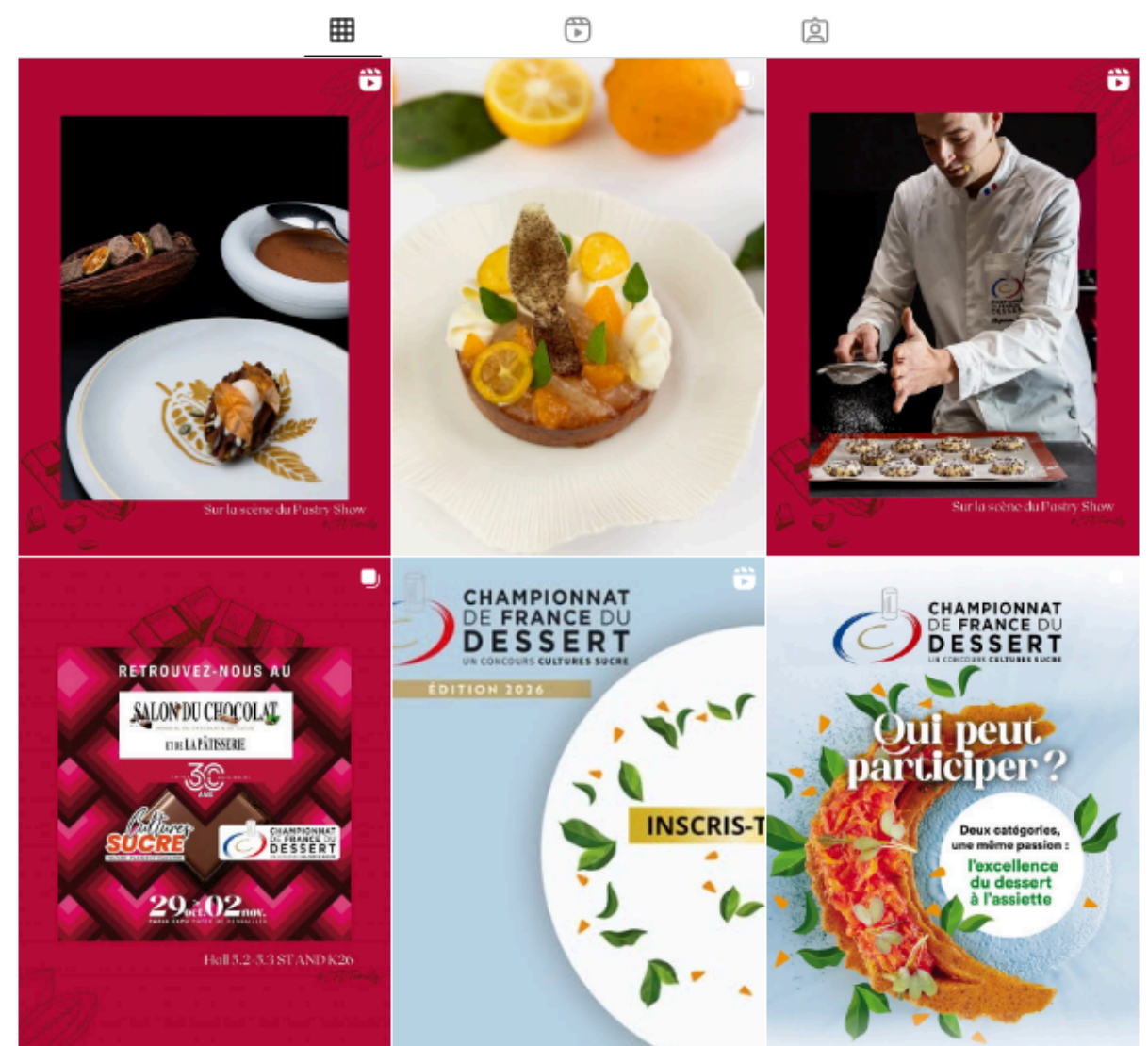
Une forte communauté
sur les réseaux sociaux



+ de 34 000 abonnés



+ de 15 600 abonnés



avec des contenus plébiscités :

- infos et résultats en live du concours
- petites annonces
- actualités des Champions ...

Pour suivre l'actualité du Championnat :
@ChampionnatdeFranceduDessert



Un concours *Cultures Sucre*

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.

La mise à l'honneur de la pâtisserie et de l'univers du sucré s'inscrit au cœur de ses missions. Cultures Sucre produit des outils d'information et contribue à des événements gourmands à travers lesquels l'association valorise la gastronomie, les usages culinaires du sucre, le savoir-faire des artisans du goût ainsi que le patrimoine sucré et ses spécialités régionales. Elle encourage également le fait-maison en apportant aux consommateurs des astuces et recettes.



Depuis plus de 50 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert qui récompense chaque année des élèves et des professionnels de la pâtisserie. Cette compétition, dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle, est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.



www.cultures-sucre.com

Partenaires



Supporters





Contacts Organisation



Johanna Redon

Responsable communication
événementielle et partenariats

Tel. 01 44 05 39 99

j.redon@cultures-sucre.fr



Jean-Patrick Blin

Organisateur

Tel. 01 53 30 74 01

jeanpatrick@ab3c.com

Contact Presse



Fabienne Frédal

Tel. 01 53 30 74 07

fabienne@ab3c.com