

Ecrit par le 1 février 2026

# Un vaclusien finaliste du championnat de France de dessert



**Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.**

La finale nationale de la 48<sup>e</sup> édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vaclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

**Un concours Cultures sucre**

Ecrit par le 1 février 2026

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.

## Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre



Ce mardi 5 avril, le [lycée professionnel Ferdinand Revoul](#), situé à Valréas, accueillera la sélection

Ecrit par le 1 février 2026

régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le [groupement des artisans boulangers pâtisseries du département](#) organise également son propre [concours du meilleur croissant au beurre](#) chaque année.

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la [coopérative Isigny Sainte-Mère](#), connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'[Association nationale des professeurs de boulangerie](#) dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

---

## 'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito



Ecrit par le 1 février 2026



Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »

Ecrit par le 1 février 2026



### De l'AOC Beaumes-de-Venise à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figues sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaumes-de-Venise rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaumes-de-Venise pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaumes.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

**Commande par mail : [espobryan@gmail.com](mailto:espobryan@gmail.com) à retirer sur place (75€ pour 6 portions)**