

Communiqué de presse
Lyon, le 15 octobre 2026

Institut Lyfe : le Chef Exécutif Joannic Taton décroche le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) en Pâtisserie-Confiserie

Au terme d'un parcours d'excellence et d'une finale d'une rigueur absolue disputée à Bordeaux, Joannic Taton, Chef Exécutif Pâtisserie à l'Institut Lyfe, s'est imposé ce mercredi 14 octobre 2026. Une distinction suprême qui vient couronner des mois d'entraînement intensif et d'exigence partagée.

De 49 candidats au col tricolore

Ils étaient 49 au départ de cette édition du concours le plus sélectif de la profession. Après des qualifications drastiques seuls **16 finalistes** ont eu le privilège de s'illustrer lors de cette ultime épreuve au CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France à Bordeaux.

Les candidats ont eu à convaincre un jury d'exception, placé sous la présidence de **Philippe Segond** (Président de la classe « Pâtisserie, Confiserie ») et d'**Emmanuel Serna** (Président du Jury Général), évaluant la maîtrise technique, la précision d'exécution, la créativité et la qualité des réalisations.

Une partition technique et créative minutieuse autour du thème « À la recherche du temps perdu »

Durant 28h d'épreuves réparties sur trois jours intenses, les finalistes ont dû exprimer tout leur savoir-faire technique, gustatif et artistique à travers une production complexe :

- Gâteau de voyage et gâteau au chocolat
- Millefeuille « simplement vanille »
- Croquembouches garnis d'une crème au praliné noisette et amuse-bouche sucrés
- Pâtisserie de restaurant sur assiette : autour de la pomme, du coing et de notes florales
- Réalisation artistique : un chef-d'œuvre en chocolat et un en sucre

Ce thème a permis à Joannic de démontrer toute l'étendue de sa virtuosité technique et artistique, du travail du sucre et du chocolat jusqu'aux pièces de dégustation.

L'aboutissement d'un travail d'équipe et d'une vision

Cette victoire est aussi le fruit de valeurs partagées – dépassement de soi, exigence, transmission – et d'une préparation de longue haleine menée au sein des laboratoires de l'Institut Lyfe, épaulé par toute la communauté des chefs formateurs de l'école

Cette distinction vient couronner le parcours d'un chef pâtissier d'exception, dont le talent s'exprime au quotidien à l'Institut Lyfe à travers la création pédagogique et la transmission de son savoir-faire auprès des étudiants en Bachelor Management International de la Pâtisserie.

« Accompagner nos étudiants, mais aussi nos professionnels, dans les concours qu'ils entreprennent est au cœur de notre mission. Notre rôle est de leur offrir les meilleures conditions et de les guider pour les aider à donner le meilleur d'eux-mêmes, c'est notre engagement collectif pour l'excellence », déclare François Mary Directeur Général de l'Institut Lyfe.

A propos de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)

L'Institut Lyfe forme les décideurs engagés et responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie. En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 200 étudiants de 75 nationalités. Son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management

Institut Lyfe

Siège social : Château du Vivier BP 25 – 69131 Écully Cedex
Siret : 41813774100017
TVA intracommunautaire : FR20 418137741
Association Loi 1901
institutlyfe.com



de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 6000 alumni présents dans 90 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et par la Conférence de Grandes Ecoles, avec ses Bachelors en Management International visés par l'Etat, il est la seule école en France à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements Pour plus d'informations : www.institutlyfe.com

Contact presse :

Graziella TEKLE

graziella.tekle@moonpress.fr

06 67 05 71 89

Caroline ABECASSIS

Directrice Marketing et Communication

cabecassis@institutlyfe.com

Institut Lyfe

Siège social : Château du Vivier BP 25 – 69131 Écully Cedex
Siret : 41813774100017
TVA intracommunautaire : FR20 418137741
Association Loi 1901
institutlyfe.com

