



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



LES CHAMPIONS MONDIAUX DE LA PÂTISSERIE RÉUNIS POUR LE PALMARÈS 2024 DES PRIX SPÉCIAUX PÂTISSERIE LA LISTE ET DU 1ER FORUM INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE.

Bastien Blanc-Tailleur est couronné Chef Pâtissier le plus Créatif du Monde, présenté par Cacao Barry®.
Claire Damon, la cheffe engagée des Gâteaux et du Pain reçoit le Prix Pâtisserie de la Responsabilité Éthique et Environnementale.

François Perret du Ritz Paris La Comptoir reçoit le Prix de la Meilleure Pâtisserie du monde.

Dominique Ansel, le roi du Cronut et de la pâtisserie hybride, reçoit le Prix Pâtisserie du Changement.

Les **10 catégories des Prix Spéciaux LA LISTE** récompensent **25 chef(fe)s pâtissier(e)s de 14 pays**, de Los Angeles à Lima, en passant par Melbourne, Budapest, Karachi et Singapour, mettant ainsi en valeur la richesse et la diversité d'un secteur en pleine croissance.

LA LISTE inaugure le **1er Forum International de la Pâtisserie**, en collaboration avec **Pierre Hermé**, avec les plus grands noms de du secteur pour discuter de la créativité et de l'intelligence artificielle, de la haute pâtisserie dans les hôtels de luxe et de l'influence de la pâtisserie française et des pâtissiers dans le monde.



LA LISTE sélectionne, classe et célèbre non seulement les meilleurs restaurants et hôtels, mais aussi les meilleures pâtisseries du monde, tout en défendant la diversité de la gastronomie à travers le monde. Plus que jamais, LA LISTE se positionne comme le guide digital de voyage culinaire le plus global et sélectif. Sa méthode inspirée de l'intelligence artificielle en agrégeant plus de 1000 sources culinaires se veut inclusive, objective et experte. Ses classements de restaurants et hôtels sont algorithmiques, les prix spéciaux un choix éditorial volontairement éclectique.



La pâtisserie démontre une excellence et un dynamisme exemplaire que LA LISTE met sous les projecteurs lors de son rendez-vous annuel : la **Garden Party LA LISTE** où les chefs pâtissiers mondiaux sont attendus ce lundi 17 juin, à Paris, quelques semaines seulement avec l'ouverture des Jeux Olympiques 2024.

Cette fête estivale gastronomique marque la nouvelle édition des **Prix Spéciaux Pâtisserie LA LISTE** : 25 chef(fe)s pâtissier(e)s de 14 pays sont les nouveaux champions de la pâtisserie dans 10 catégories, allant de l'innovation à l'artisanat et l'authenticité, de la créativité au développement durable, nouveaux talents et nouvelles ouvertures.

L'engagement de LA LISTE envers le monde de la pâtisserie s'exprime avec sa **sélection des meilleures pâtisseries du monde**, un projet unique mené en partenariat avec Cacao Barry® depuis 2022. Plus de 3000 pâtisseries, boulangerie-pâtisserie, salons de thé, restaurants de desserts... figurent dans l'application mobile de LA LISTE au même titre que les restaurants et les hôtels.

LA LISTE va encore plus loin cette année en organisant le **1er Forum International de la pâtisserie**, une conférence sur les tendances de la pâtisserie avec des pionniers de l'industrie en collaboration avec **Pierre Hermé**, lauréat du Prix d'Honneur 2023.

Philippe Faure, Président LA LISTE dit : *"En deux ans, l'énergie et l'enthousiasme de la communauté mondiale de la pâtisserie ont dépassé toutes les attentes. Réunir plus de 3 000 établissements dans la sélection des meilleures pâtisseries du monde, ainsi que les lauréats des prix spéciaux de 14 pays, est un privilège dans le métier."*

Hélène Pietrini, Directrice générale LA LISTE ajoute : *"Comme le sport, la pâtisserie fédère un grand nombre de passionnés. Nous sommes fiers de rassembler les plus grands mais aussi les futurs champions de la pâtisserie qui s'exprimeront également lors de notre 1er Forum international de la pâtisserie LA LISTE à la veille des Jeux olympiques de Paris. En ajoutant les meilleures pâtisseries aux meilleurs restaurants et plus récemment aux meilleurs hôtels du monde, notre croissance est rapide. Nous sommes le guide digital idéal pour tout voyageur exigeant avec plus de 40,000 adresses dans le monde entier"*.

PALMARÈS DES PRIX SPÉCIAUX PÂTISSERIE LA LISTE 2024

PRIX DU CHEF LE PLUS CRÉATIF DU MONDE, présenté Cacao Barry®

Bastien Blanc-Tailleur reçoit le prix du **Chef Pâtissier le Plus Créatif du Monde 2024**.

Ses gâteaux de mariage d'une beauté à couper le souffle sont qualifiés de "créations haute couture comestibles", véritables chefs d'œuvre uniques, réalisés dans les règles de l'art de la pâtisserie française, ce qui lui a valu de recevoir le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant. Ses clients sont les familles royales et les célébrités et ses exploits aux quatre coins du monde font rêver ses admirateurs.

"C'est un honneur de décerner au chef Bastien Blanc-Tailleur le prix du Pâtissier le Plus Créatif du Monde lors de la Garden Party de La Liste. Ses gâteaux de mariage ne sont pas de simples desserts, mais des chefs-d'œuvre qui témoignent d'un extraordinaire souci du détail et d'une profonde vision artistique. Son travail élève la pâtisserie au rang d'art et nous inspire tous dans le monde culinaire", déclare le chef **Ramon Morató, directeur créatif de Cacao Barry**.



PRIX PÂTISSERIE DU CHANGEMENT - PASTRY GAME CHANGER AWARD :

Dominique Ansel, basé à New York, n'est pas seulement l'inventeur du Cronut, la pâtisserie mi croissant mi donut qui fête ses 11 ans ; il a également posé les bases d'une pâtisserie hybride aussi gourmande que virale ayant conquis des milliers de fans et fait de nombreuses vocations.

PRX DE LA MEILLEURE PÂTISSERIE DU MONDE - WORLD'S BEST PASTRY SHOP AWARD :

La vision du chef pâtissier du Ritz Paris, **François Perret**, a fait de la boutique du palace, **Ritz Paris Le Comptoir**, une expérience sublime et incontournable de la scène pâtissière parisienne. Dans un écrin aux couleurs crème et pêche, la créativité pâtissière du chef se décuple avec ses fameuses madeleines en hommage à Marcel Proust ou ses viennoiseries à la silhouette élancée comme précédent une fashion week. Avec César Ritz et Auguste Escoffier, le nom de François Perret est désormais lié au Ritz Paris, pour toujours.

PRIX DU MEILLEUR AFTERNOON TEA DU MONDE - WORLD'S BEST AFTERNOON TEA AWARD :

Christophe Devoille, chef pâtissier exécutif de l'**Atlantis The Royal à Dubaï**, est à la tête de 17 restaurants et d'une équipe de 12 boulangers et 50 pâtissiers, une prouesse. C'est dans l'opulence du Royal Tearoom, que le chef crée un Afternoon Tea d'une technicité et élégance parfaites, alliant saveurs locales tels que la framboise, le miel, le lait, les pollens et les herbes, avec le luxe du caviar, de la truffe, de la vanille, et de la pistache.

PRIX DE L'INNOVATION PÂTISSERIE - PASTRY INNOVATION AWARD :

- ♦ **Antonio Bachour**, de **Miami** et **Mérida** (États-Unis et Mexique), met son goût pour l'exploration et l'expérimentation au service de tout ce qu'il entreprend dans ses 4 pâtisseries et restaurants à ses 8 livres de cuisine à succès. Il en est devenu une star mondiale des réseaux sociaux.
- ♦ **Janice Wong**, fondatrice de **2am : dessertbar à Singapour**, est connue pour repousser les limites de la créativité au-delà des frontières habituelles de la chocolaterie et de la pâtisserie. A son actif, des expériences immersives et œuvres d'art comestibles dans des concept stores ou expositions d'art, en Asie et en Australie.

TALENTS PÂTISSERIE DE L'ANNÉE - PASTRY TALENT OF THE YEAR AWARD :

- ♦ **Aurélien Cohen**, Pâtisserie et Chocolaterie Aurélien Cohen, **Asnières sur Seine**, jeune prodige de la nouvelle génération française au parcours atypique, du marketing à la pâtisserie, des réseaux sociaux à la pâtisserie de quartier et aux master class.
- ♦ **Justin Lee**, JL Dessert Bar, à **Séoul**, pour ses menus dégustation de desserts et son sens de l'innovation à travers ses associations de saveurs pointues.
- ♦ **Margarita Lorenzana-Manzke**, République Café & Bakery, **Los Angeles**, sert son pain et ses pâtisseries d'inspiration française aux grands et aux petits de Tinseltown.
- ♦ **Joanna Yuen**, chef pâtissière de la boutique de desserts en ligne Otera, à **Hong Kong**, en Chine, avec un menu omakase et des desserts aux saveurs « umamis »
- ♦ **Noelia Tomoshige**, de la pâtisserie Monroebakes, à **Madrid**, surdouée la scène pâtissière espagnole fusionnant techniques françaises et origines japonaises.

PRIX PÂTISSERIE DE LA RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE ET DURABLE - PASTRY ETHICAL & SUSTAINABILITY AWARD :

Des Gâteaux et du Pain à Paris, boulangerie-pâtisserie de la cheffe **Claire Damon**. Sa philosophie vertueuse en matière éthique et soucieuse de l'environnement relève le défi de l'essentiel du goût, de la générosité capricieuse de la nature et du partenariat avec ses producteurs.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

PRIX PÂTISSERIE DE L'ARTISANAT ET DE L'AUTHENTICITÉ - PASTRY ARTISAN & AUTHENTICITY AWARD :

- ♦ **Caffé Cavour 1880**, à Bergame en Italie, est un bijou de charme et de raffinement restauré par la **famille Cerea**, grande figure de la gastronomie italienne avec Da Vittorio qui cultive avec élégance l'art de la pâtisserie italienne.
- ♦ **Maison Bernachon** à Lyon, véritable institution qui a fêté ses 70 ans qui a reçu le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant et dont la 3ème génération a repris la relève avec son chef pâtissier **Philippe Bernachon**.

MEILLEURES OUVERTURES DE L'ANNÉE PÂTISSERIES - PASTRY OPENING OF THE YEAR AWARD, présentées par Silikomart :

- ♦ **Mietta by Rosemary** à Melbourne, en Australie, où **Rosemary Andrews** transforme d'imposants gâteaux en objets de convoitise.
- ♦ **Christophe Louie** à Paris, France, le roi de la pâtisserie italienne à Paris qui réinterprète les classiques italiens que sont le Panettone, la Focaccia, le Pandoro et la Colombe.
- ♦ **Nèulo** à Paris, du chef **Pierre-Jean Quinonero** associé à Gauthier Rosario et Loïc Chaveau, concept-store pâtisserie-épicerie à la gloire de la Provence, de ses parfums et son artisanat.
- ♦ **Bonbon Café d'Angelo Musa**, nouveau bijou pâtissier du Lana, Dorchester collection, Dubaï, véritable hommage à la haute pâtisserie française.
- ♦ **Lannan Bakery** à Édimbourg, en Écosse, de la cheffe **Darcie Maher**, ouverture à guichets fermés pour ses concepts saisonniers comme la tarte aux pommes et la crème pâtissière Lannan.

PRIX DES MEILLEURES PÂTISSERIES À EXPLORER - PASTRY DISCOVERY GEM AWARD :

- ♦ **Lals Chocolates** au Pakistan, institution créée par la cheffe pâtissière **Lal Majid**, qui a transformé un rêve d'enfant en une marque nationale de luxe.
- ♦ **Farine & Cacao** de **Christian Campos** à Montréal, Canada, un trésor de pâtisserie artisanale contemporaine, axée sur les techniques françaises et l'élégance.
- ♦ **Alanya Repostería** à Lima, au Pérou, par la cheffe **Zara Alanya** mettant en avant sa créativité et son engagement dans les techniques de pâtisserie française et les ingrédients péruviens.
- ♦ **Brigat** à Paris, repère sucré des frères italiens Thomas et Lucio Colombo, le premier chef boulanger, préparant des levains incontournables à base de céréales anciennes, d'herbes et de polenta, et le second, Lucio, créant des gâteaux élégants, riches en saveurs et en textures.
- ♦ **L'Ogre de Carrouselberg** à Lille, est une pâtisserie fine enchanteresse créée par le couple **Stéphanie Touzet** et **Matthieu Buchalski**, dont les pâtisseries semblent tirées d'un conte de fées comme leurs P'tits Pouchins magiques, des poches de choux fourrées et feuilletées.
- ♦ **Chez Dodo** à Budapest, en Hongrie, de la cheffe **Dóra Szalai** surnommée la reine des macarons aux saveurs audacieuses et innovantes fabriqués dans sa vitrine.



FORUM INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE LA LISTE

LA LISTE présente sa toute première conférence sur les tendances de la pâtisserie en collaboration avec **Pierre Hermé**. C'est l'occasion pour les lauréats des prix spéciaux et les grands noms de la pâtisserie mondiale discuter de sujets d'actualité tels que : la créativité et l'IA, la haute pâtisserie dans les hôtels de luxe, et l'influence de la pâtisserie française et des chefs pâtisseries à travers le monde.

"Le nouveau Forum de la pâtisserie de LA LISTE est l'occasion de célébrer l'importance de la pâtisserie dans sa force créative et son dynamisme économique", déclare **Pierre Hermé**, de la **Maison Pierre Hermé Paris**. "J'ai toujours été convaincu de l'influence de la pâtisserie dans la gastronomie, son langage universel et de plus en plus engagé, le souffle créatif et artistique qui inspirent notre métier et crée des vocations. Je suis fier de collaborer avec LA LISTE pour cette conférence inaugurale qui regarde vers l'avenir de notre profession au travers de l'expérience et des témoignages des professionnels. Les nouvelles technologies, les plateformes communautaires, les nouvelles saveurs et techniques décuplent les possibles et ouvrent de nouvelles perspectives qu'il faut explorer. »

Intelligence Artificielle (IA) et créativité pâtissière : Amies ou ennemis ? La cheffe **Nina Métayer** de La Délicatiserie à Paris, le chef lauréat **Bastien Blanc-Tailleur** et le chef espagnol **Ramon Moratò**, discutent des infinies possibilités et des défis de l'IA dans leur processus créatif personnel.

Haute pâtisserie, nouvel eldorado de l'hôtellerie de luxe : Un sujet d'actualité pour **Pierre Hermé**, historiquement présent à La Mamounia à Marrakech mais également en pleine expansion comme sa dernière boutique ouverte au Four Seasons de Riyad. C'est également le quotidien du chef lauréat **Christophe Devoille**, qui évolue au sein de l'hôtel le plus impressionnant de Dubaï, Atlantis The Royal, et du professionnel de renom, **François Delahaye**, Directeur Général des Opérations de la Dorchester Collection.

Pâtisseries à la conquête du monde : Pierre Hermé entouré d'**Antonio Bachour** et **Dominique Ansel** ont chacun joué la carte de l'international. Pierre Hermé les invite à participer à une table ronde sur l'influence de la pâtisserie française dans le monde et sur l'évolution de ce paysage gastronomique à la fois passionnant et stimulant face à la diversité des cultures.

LA GARDEN PARTY LA LISTE

La Garden Party de LA LISTE réunit la communauté de la pâtisserie et de la gastronomie pour une soirée estivale inoubliable, alimentée par un festin salé et sucré, une atmosphère festive dans le cadre enchanteur et exclusif des Jardins du Gouverneur des Invalides.

Côté salé, une équipe de chefs entièrement féminine avec **Emeline Aubry**, la championne de pâté en croûte, **Beatriz Gonzalez** et les tacos les plus recherchés de Taco Mesa, sa taqueria parisienne récemment ouverte, et la cuisinière autodidacte restauratrice, **Alice Tuyet** de **Faubourg Daimant**, dont les croquettes cochonnes vegan ont conquis la scène parisienne.

La **Maison Pierre Hermé Paris** fait honneur côté sucré avec ses desserts glacés Miss Gla'Gla, sa nouvelle gamme Infiniment Chocolat (uniquement disponible dans son concept store à Paris), ainsi que les pièces montées de macarons dans un festin de saveurs signature comme le Mogador, l'Ispahan et le Jardin en Sicile

L'équipe de chef(fe)s côté sucré comprend **Yann Brys**, de la pâtisserie **Tourbillon** à Paris, et **Arnaud Larher**, tous deux Meilleurs Ouvriers de France. **Julien Dugourd**, lauréat du prix de la meilleure ouverture en pâtisserie l'année dernière, se joint à la fête avec son dessert signature au citron. Enfin, **Jessica Préalpato**, la pâtissière la plus renommée au monde, présente une de ses créations à la rhubarbe.



LE GUIDE MONDIAL DES PÂTISSERIES – TENDANCES 2024

“Des croissants au matcha aux éclairs au miso, les pâtisseries mélangent les cultures et les saveurs et la pâtisserie s'est réellement mondialisée. La création de desserts durables et respectueux de la santé et l'engouement sincère vers l'artisanat et les traditions régionales contrebalancent la viralité vorace des pâtisseries instagrammables ou hybrides qui continuent à faire le buzz et faire naître des passions ou des vocations”, explique **Jörg Zipprick, cofondateur et rédacteur en chef LA LISTE.**

Encore une année riche en tendances grâce à des chefs pâtisseries aventureux qui sont prompts à adopter de nouvelles techniques et saveurs, et à innover avec de nouvelles formes et structures.

PÂTISSERIE FUSION : Les pâtisseries mélangent des ingrédients et des techniques de différentes cultures pour créer des desserts uniques et inattendus. Pensez aux croissants au thé vert matcha, aux éclairs au caramel miso et aux gâteaux épicés au curcuma.

DESSERTS BON POUR LA SANTÉ : les options sans gluten, végétaliennes et à faible teneur en sucre sont de plus en plus courantes. Les chefs pâtisseries adoptent l'utilisation de farines alternatives, telles que l'amande, la noix de coco et les céréales anciennes. Les édulcorants naturels tels que le miel, le sirop d'érable et les dattes sont de plus en plus utilisés.

DURABILITÉ ET APPROVISIONNEMENT : Les chefs privilégient les pratiques durables en s'approvisionnant en ingrédients locaux et biologiques, en réduisant les déchets alimentaires et en utilisant des emballages respectueux de l'environnement.

LES NOUVEAUX ARTISANS : Les boulangeries et pâtisseries artisanales sont en plein essor. Le fait maison, les spécialités d'antan mais surtout le travail du geste.

LA PÂTISSERIE VIRALE : La viralité sur les plateformes communautaires pousse les pâtisseries à jouer la carte du visuel avant tout. Cependant, tout ce qui est beau n'a pas forcément bon goût, et ce qui est toujours plus gros n'est pas toujours le meilleur. En utilisant des additifs et des arômes industriels, c'est une forte contre-tendance aux desserts sains, à l'approvisionnement local et aux techniques artisanales.

MINIMALISME : À l'opposé de l'instagrammable, des lignes épurées, des décorations simples et un accent mis sur la beauté de la pâtisserie elle-même, permettant aux saveurs de parler d'elles-mêmes.

PÂTISSERIE HYBRIDE : Depuis le fameux cronut (croissant + donut) de Dominique Ansel, de nombreuses pâtisseries 2 en 1 continuent de fleurir avec toujours plus d'inventivité : le crookie, le flankie, le duffin, le cruffin, le brookie, le wonut, et le dernier né, le cronigiri.

INFLUENCES MONDIALES : Les classiques français comme les croissants, les choux et les éclairs partagent désormais la vedette avec les mochi japonais, les cannoli italiens et les baklavas du Moyen-Orient, enrichissant ainsi le monde de la pâtisserie.

PÂTISSERIE DIGITALE ET INTERACTIVE : d'un côté, la pâtisserie tech permet d'offrir des desserts personnalisables étonnants, de créer des gâteaux sur mesure. De l'autre côté, masterclass et laboratoires de pâtisserie ayant pignon sur rue démontrent de l'envie forte des passionnés de participer au processus de création.

CALENDRIER LA LISTE

LA LISTE, fondée en 2015 par son président actuel, Philippe Faure, continue de se développer mondialement, acteur fédérateur au sein de la communauté des chefs et seule organisation à proposer un guide digital aussi mondial et diversifié dans ses sélections de restaurants, pâtisseries et hôtels.

Sa prochaine cérémonie annuelle révélant le Top 1 000 des Meilleurs Restaurants du Monde et les prix spéciaux pour 2025 est prévue le lundi 25 novembre 2024 à Paris.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Communiqué de presse - 19 juin 2024

À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature Cacao-Barry.com

Cacao Barry, fondé en 1842 à Paris, est un pionnier dans le monde du chocolat haut de gamme. Riche d'un héritage gastronomique français de plus de 180 ans, Cacao Barry est un moteur de l'évolution des arts pâtisseries, inspirant les chef.fe.s à explorer les profondeurs de leur créativité. Grâce à son engagement inébranlable en faveur de la qualité et de l'innovation, de la protection de la biodiversité du fruit de cacao et de la promotion de son développement durable, Cacao Barry continue d'être le choix préféré des chef.fe.s et des chocolatier.e.s du monde entier en matière de chocolat fin.

Les chef.fe.s bénéficient également du soutien de son influent réseau d'ambassadeurs dans le monde entier et de ses 26 centres Chocolate Academy™ à travers le monde.

L'ensemble de sa gamme de chocolats et de noix provient de sources durables, ce qui renforce sa position de leader pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrices du groupe Barry Callebaut.

Les valeurs de la marque Cacao Barry : Excellence des saveurs - Nature durable - Communauté ouverte et stimulante - Évolution inspirante.

@CacaoBarryOfficial

À propos de La Liste

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, proposant plus de 35000 restaurants, 3000 pâtisseries, et 7000 hôtels dans plus de 200 pays, accessible via une application mobile en 9 langues. Cette application est également intégrée dans 4.7 millions de voitures des groupes Hyundai et Kia.

L'objectif de LA LISTE est de sélectionner les meilleures adresses pour les voyageurs gourmets, en présentant ses sources avec transparence. Ses événements culinaires de renommée internationale servent à dévoiler les classements et les lauréats des Prix Spéciaux, tout en rassemblant les chefs pour célébrer la diversité culinaire mondiale.

Financée uniquement par des partenaires privés, LA LISTE met en avant ses projets et ses sponsors lors de ses événements et sur ses supports numériques.

La méthodologie de LA LISTE, inspirée par les méta-classifications dans divers domaines comme la musique, les films, et les jeux vidéo, s'appuie sur un algorithme intégrant près de 1100 sources internationales et nationales. Cette méthode, selon Jörg Zipprick, cofondateur et rédacteur en chef, permet une couverture mondiale et l'identification rapide des tendances émergentes et de leur perception par les médias.

Téléchargez gratuitement l'application La Liste disponible en 9 langues sur IOS et Android:

laliste.app.linl/download

Visitez le site internet Cacao Barry

www.cacao-barry.com

Rejoindre la conversation et partagez votre expérience :

- ♦ Instagram @CacaoBarryOfficial
- ♦ Facebook <https://www.facebook.com/CacaoBarry.fr>
- ♦ Linked In @CacaoBarry
- ♦ #CacaoBarry
- ♦ #LaListePastry