



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



Cacao Barry dévoile l'excellence en pâtisserie à l'occasion de la première remise de prix pour les chef.fes et boutiques de La Liste lors de leur Garden Party à Paris



Paris, 7 septembre 2023 - Cacao Barry, la marque française de chocolat haut de gamme, renommée pour son esprit novateur et avant-gardiste dans l'univers de la pâtisserie depuis 1842, est fière de célébrer le **1er anniversaire** du lancement de la **première sélection mondiale des meilleures pâtisseries** La Liste, en partenariat avec Cacao Barry. Cette initiative précurseur, témoignage de notre engagement constant à élever l'art de la pâtisserie, compte à présent 2000 boutiques de pâtisseries sur l'application gratuite. Elle englobe des salons de thé, des restaurants, des boulangeries, des cafés et des chocolatiers, ce qui en fait la **référence ultime pour les amateurs de sucrés partout dans le monde.**

Les moments phares incluent :

- Le lancement de la **remise des prix pour les chef.fes et boutiques de pâtisserie** La Liste. Ces Prix mettent à l'honneur la contribution exceptionnelle des individus qui repoussent les limites de l'art de la pâtisserie. La liste complète des lauréats est disponible ci-dessous.
- **Pierre Hermé** reçoit le **prix d'honneur de Pâtisserie LA LISTE 2023**
- **Amaury Guichon** reçoit le **prix du chef pâtissier le plus créatif LA LISTE 2023**
- Les desserts servis lors de la réception seront proposés par le Maître Glacier **Emmanuel Ryon M.O.F.** Ambassadeur Cacao Barry, avec des créations rafraîchissantes, ainsi que par le chef **Yann Couvreur**, la cheffe **Anne Coruble** et les chefs **Solenn Le Squer & Thomas Padovan** avec leurs pâtisseries signature.
- Un "Kit Performance", des chocolats spécialement créés pour l'occasion par Ramon Morató, Directeur Créatif mondial Cacao Barry, sera offert pour célébrer l'année à venir, qui sera particulièrement riche en sport à Paris et en France.

"Chez Cacao Barry, nous sommes ravis de participer au lancement de la remise des prix des chef.fes et boutiques de pâtisserie" confie Andrea Doucet Donida, Directrice Mondiale de la marque Cacao Barry. "Cette occasion unique incarne l'essence même de l'héritage Cacao Barry. Nous voulons mettre tous les chef.fe.s du monde de la pâtisserie sur le devant de la scène gastronomique afin qu'ils puissent exprimer leur vraie nature, comme nous le faisons avec nos chocolats."

Ces nouveaux prix pour les chef.fes et boutiques de pâtisserie mettent en lumière des talents à l'échelle internationale dans un monde en constante évolution. Les Prix comptent 11 catégories, avec une parité parfaite **hommes-femmes** à travers **14 pays** : un aboutissement salué par Cacao Barry, fier partenaire, soulignant son engagement durable en faveur de la construction d'une communauté forte, dynamique et inclusive.

En hommage à cet événement, le Directeur Créatif Cacao Barry, Ramon Morató partage sa vision : "L'avènement de ces prix des chef.fes et boutiques de pâtisserie est un tournant pour cette industrie. Pour les chef.fes, ces prix symbolisent la reconnaissance de leur quête incessante pour la perfection. Cacao Barry a toujours mis en avant la créativité, et je suis honoré d'être témoin de ce nouveau chapitre de notre héritage."

Avec pour toile de fond la ville de Paris, célèbre pour être sur les devants de la scène pâtissière, la sélection mondiale des meilleures pâtisseries et la remise des prix des chef.fes et boutiques de pâtisserie mettront en lumière les chefs innovants et créatifs dans le paysage pâtissier. Cacao Barry élargit cette invitation à tous les enthousiastes de la pâtisserie fine, de l'excellence culinaire et du chocolat haut de gamme, le 7 septembre 2023 pour célébrer l'essence même du rayonnement de la pâtisserie dans le monde.

LISTE COMPLÈTE DES NOMINÉS 2023 GARDEN PARTY LA LISTE et CÉRÉMONIE DES PRIX PÂTISSERIE

Prix d'Honneur Pâtisserie 2023 à Pierre Hermé

Un prix d'Honneur est décerné à Pierre Hermé pour ses 25 ans de carrière pour une pâtisserie créative et précurseur.

Prix du Chef Pâtissier le plus Créatif du Monde, sponsorisé par Cacao Barry :

Le monde de la pâtisserie est idéal pour les chefs en quête d'expérimentation. A la recherche de saveurs ou de designs, en viennoiserie ou en confiserie, le terrain de l'invention et de la réinvention est infini. Pour 2023, La Liste met à l'honneur le chef pâtissier doté d'une extraordinaire créativité et d'une technique imparable. Il propulse la pâtisserie à l'art et conquiert toujours plus d'amateurs de pâtisserie.

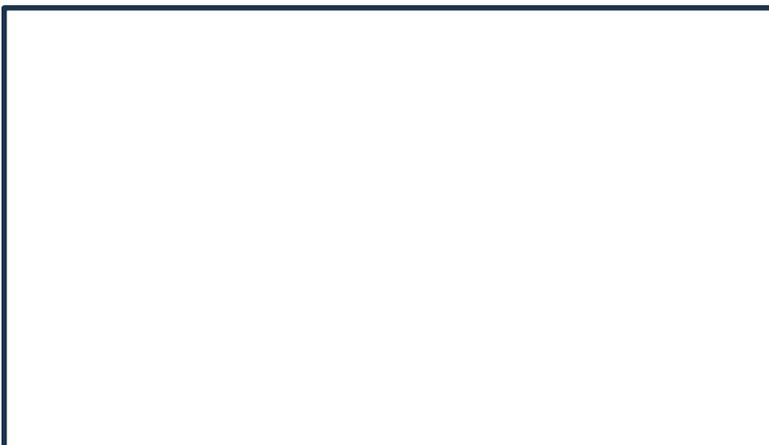
Amaury Guichon est ainsi lauréat pour son incroyable sens de l'innovation et ses œuvres artistiques en chocolat, qui rassemblent la plus grande communauté connectée. Amaury est un franco-suisse basé à Las Vegas, devenue une étape incontournable pour les amateurs de pâtisserie à la recherche de créations incroyables, pleines de créativité. Il a rassemblé la plus grosse communauté sur les réseaux sociaux dans le monde de la pâtisserie et son léopard en chocolat a fait + de 3 millions de vues sur Instagram. Ce prodige de 32 ans originaire de Haute Savoie a quitté la France pour s'installer aux Etats Unis il y a une dizaine d'années. Juge et présentateur dans "School of Chocolate" sur Netflix, il enseigne comment dépasser les limites techniques de la pâtisserie.

LA LISTE PRIX SPÉCIAUX PÂTISSERIE 2023 :

- **Prix Pâtisserie de l'Innovation : Philip Khoury, Harrod's, Londres** pour son concept de pâtisseries végétales et le livre "A New Way To Bake" ; **Yann Couvreur, Paris et à l'échelle internationale**, pour ses pâtisseries bios, naturelles et de saison.
- **Prix Pâtisserie du Changement** : Lauren V. Haas, États-Unis, qui a bousculé le monde de la pâtisserie avec des moules en papier recyclé et l'utilisation d'ingrédients durables tels que le chocolat WholeFruit de Cacao Barry.
- **Talents Pâtisserie de l'Année : Eunji Lee, Lysée, New York** qui mêle les saveurs coréennes aux techniques classiques pour une pâtisserie ludique ; **Dej Kewkacha, Bangkok** pour son concept de menu uniquement composé de desserts; **Kyo Bar, Mayada Badr, Pink Camel, Jeddah**, cheffe de file culinaire et "reine du macaron" ; **Tejasvi Chandela**, chef-propriétaire des boutiques de pâtisserie **Jaipiu, Dzurt** ; **Ophélie Barès**, qui redessine les codes de la nouvelle boulangerie de quartier, Encore, région de Paris
- **Prix Pâtisserie de la Responsabilité Éthique et Environnementale : Oh Faon! Jérôme Raffaelli, Marseille**
- **Prix Pâtisserie de l'Authenticité et de l'Artisanat** : Le Café historique **Demel, à Vienne, Autriche**, qui propose des pâtisseries traditionnelles telles que la Sachertorte et la Dobostorte; **Bontemps à Paris**, où la cheffe Fiona LeLuc se consacre aux biscuits sablés
- **Meilleures Ouvertures de l'année Pâtisseries : Crème, Londres, Paris & Bahreïn ; Tarts Anon, Melbourne, Australie ; La Pastelería Belu Melamed, Buenos Aires, Argentine ; Frappe, Solenn Le Squer & Thomas Padovan, Paris ; La Pâtisserie Julien Dugourd, Julien Dugourd, Nice**
- **Meilleures Pâtisseries à Explorer : Fusto Milano, Gianluca Fusto, Milan ; BRIX Desserts, Carmen Rueda Hernandez, Dubai ; Pâtisserie Rhubarbe, Stéphanie Labelle, Montreal ; Pâtisserie Asako Iwayanagi, Tokyo ; La Goutte d'Or, Yann Menguy, Fort-de-France**
- **Prix du meilleur Afternoon Tea : Nicolas Rouzaud, The Connaught, Londres**
- **Prix de la meilleure Pâtisserie Expérience : Rocambolesc, Jordi Roca & Ale Rivas, Girona**

Le guide gourmand des meilleures boutiques de pâtisserie 2023

La sélection mondiale des meilleures pâtisseries La Liste, en partenariat avec Cacao Barry, met en avant les meilleures boutiques de pâtisserie dans plus de 70 pays de la France, vitrine de la haute pâtisserie, à l'Italie, l'Autriche, l'Espagne et le Royaume-Uni, en passant par le géant des gâteaux, les États-Unis; l'opportunité de découvrir de nouvelles régions et leurs incroyables talents et spécialités.



À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature - [Cacao-Barry.com](https://www.cacao-barry.com)

Cacao Barry®, une marque française devenue un leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, travaille main dans la main avec les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fes pour qu'ils/elles puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fes se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 26 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Toute sa gamme de chocolats et de fruits secs est issue du développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrice du Groupe Barry Callebaut.

Valeurs de Cacao Barry® : Nature durable – Excellence des saveurs – Communauté ouverte et stimulante – Inspirer l'évolution

Instagram & Facebook: @CacaoBarryOfficial

À propos de La Liste - www.laliste.com

LA LISTE est une entreprise privée gérant une base de données mondiale de restaurants, pâtisseries et désormais hôtels, disponible sur une application mobile unique. LA LISTE se positionne comme la sélection la plus mondiale et le guide de voyage digital le plus sélectif en affichant plus de 35 000 restaurants, pâtisseries et, désormais, 5 500 hôtels dans plus de 200 pays, tous sélectionnés selon la méthodologie LA LISTE.

La mission de LA LISTE est d'explorer le monde du voyage et de la gastronomie, de sélectionner les meilleures adresses et d'afficher en toute transparence ses sources pour voyageurs avertis et fins gourmets.

LA LISTE produit également des événements culinaires de portée internationale pour révéler le palmarès des classements et de ses Prix Spéciaux mais surtout rassembler la communauté internationale des chefs et célébrer la diversité des cuisines du monde entier.

Téléchargez l'application gratuite, disponible en 9 langues sur iOS et Android : [laliste.app.link/download](https://www.laliste.com/app)

Visitez notre site internet : [website www.laliste.com](https://www.laliste.com)

Suivez-nous et partagez votre expérience en taguant #LaListe1000:

Instagram @LaListe1000

Facebook @Laliste1000