

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le goût avant tout : Benoît Castel, une excellence reconnue dans le monde entier.

Une distinction exceptionnelle qui récompense autant un artisan qu'elle incarne le nouveau regard porté aujourd'hui sur la pâtisserie.

Singapour, 14 juillet 2026.

Il y a quelques années encore, peu auraient imaginé voir Benoît Castel recevoir l'une des plus hautes distinctions internationales de la pâtisserie. Et pourtant.

En le nommant **UIBC World Confectioner of the Year 2026**, l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisiers (UIBC) ne récompense pas seulement un parcours. Elle envoie aussi un signal fort : le regard porté sur la pâtisserie est en train d'évoluer.

Aujourd'hui, l'excellence ne se résume plus à la prouesse technique ou aux créations spectaculaires. Elle revient à l'essentiel : le goût, les bons produits, le temps, les saisons, le savoir-faire et le plaisir de partager. Une pâtisserie plus sincère, plus vivante, plus proche des gens.

C'est précisément cette vision que Benoît Castel défend depuis plus de vingt ans. Dans ses boutiques comme dans ses livres, il n'a jamais cherché à suivre les tendances. Il préfère parler de beurre, de levain, de fruits de saison, de producteurs, de recettes qui ont du sens et d'une gourmandise assumée. Il trace un chemin en dehors des codes établis, défendant une vision profondément contemporaine du métier : moins d'artifice, plus de vérité, moins de démonstration, plus de plaisir. Cette distinction vient reconnaître une conviction portée depuis toujours : le goût reste la plus belle démonstration de savoir-faire.

Cette récompense reconnaît ainsi une nouvelle manière d'être pâtissier boulanger, fondée sur la sincérité, la curiosité et la transmission. Elle célèbre un artisan qui accompagne une véritable révolution silencieuse : celle d'une profession qui redéfinit aujourd'hui ce qu'est l'excellence.

"Je ne m'attendais pas à ce que cette vision soit reconnue de cette façon. Cette distinction est une immense surprise et un grand honneur. Ce prix je le partage avec ma fille Margot, mes équipes et nos producteurs. Il récompense une aventure collective et nous donne surtout envie de continuer à faire ce que l'on aime : une pâtisserie vivante, sincère et gourmande." **Benoît Castel**

À propos de Benoît Castel

Artisan boulanger et pâtissier installé à Paris, Benoît Castel défend une pâtisserie de saison, engagée et résolument gourmande. Dans ses boutiques, tout est pensé pour mettre en valeur le produit, le savoir-faire et le plaisir de partager, avec une attention particulière portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au travail des producteurs.