COMMUNIQUE DE PRESSE -

ADRIEN SALAVERT, PRIX DU TALENT PATISSIER DE L'ANNEE 2027 LA LISTE

24 novembre 2026

Adrien Salavert, Chef Pâtissier des Belles Perdrix de Troplong Mondot, reçoit le Prix du Talent Pâtissier de l'Année 2027 de La Liste.

Adrien Salavert, Chef Pâtissier du restaurant étoilé Les Belles Perdrix de Troplong Mondot, à Saint-Émilion, a été distingué hier soir par La Liste. Il reçoit le Prix du Talent Pâtissier de l'Année 2027, remis lors de la cérémonie de l'édition 2027 de La Liste, le 23 novembre 2026. Cette reconnaissance internationale couronne une année marquante, après son titre de Champion de France du Dessert en mars 2026.

Un prix qui distingue les talents de la pâtisserie de demain

Le Prix du Talent Pâtissier de l'Année fait partie des Prix Spéciaux de La Liste. Il est attribué chaque année à une poignée de chefs pâtissiers à travers le monde.

Il salue les talents qui façonnent la pâtisserie mondiale de demain. Les critères : la maîtrise technique, la créativité, et un engagement envers des valeurs essentielles comme la saisonnalité, la biodiversité, la transmission et la transparence des ingrédients.

La Liste, référence mondiale de la gastronomie

Fondée en 2015 par Philippe Faure, La Liste établit chaque année un classement des meilleures tables du monde, en agrégeant les avis de guides, de critiques et de clients. Depuis 2022, elle consacre aussi un volet à la pâtisserie.

Ses Prix Spéciaux ne sont pas un classement. Ils célèbrent les talents, la créativité et l'artisanat du monde culinaire, en mettant en lumière des chefs et des maisons qui portent les valeurs de la gastronomie de demain.

« Une immense fierté »

« Recevoir ce prix de La Liste est une immense fierté, et je le partage avec toute ma brigade. Il récompense une manière de travailler : partir du fruit, de la saison, du produit juste, et chercher l'équilibre plutôt que la démonstration. » — **Adrien Salavert, Chef Pâtissier des Belles Perdrix de Troplong Mondot**

« Adrien a ce talent rare de savoir s'effacer derrière le produit. Ses desserts prolongent le repas avec justesse et sobriété. Cette distinction internationale salue sa sensibilité et sa rigueur, et je suis très heureux pour lui. » — **David Charrier, Chef des Belles Perdrix de Troplong Mondot, Meilleur Ouvrier de France**

Adrien Salavert, un Chef Pâtissier talentueux, créatif et passionné

Périgourdin d'origine, Adrien Salavert fait ses armes aux côtés de Stéphane Carrade, au Grand Hôtel de Bordeaux puis au Haaïtza à Arcachon. Il se fait connaître du grand public à La Réserve Paris, où il officie comme Chef Pâtissier jusqu'en 2020.

En 2021, il rejoint Les Belles Perdrix de Troplong Mondot et le Chef étoilé David Charrier. Il obtient la distinction « Passion Dessert » en 2022, puis devient Champion de France du Dessert en mars 2026.

Partageant la vision d'excellence du Chef Charrier et sa volonté d'aller à l'essentiel, il compose des desserts d'une grande justesse. Il joue sur l'équilibre et la sobriété pour offrir la note finale des émotions rencontrées tout au long du repas.

À propos des Belles Perdrix de Troplong Mondot

Les Belles Perdrix est le restaurant étoilé de Château Troplong Mondot, à Saint-Émilion. Le Chef David Charrier, Meilleur Ouvrier de France 2026, et le Chef Pâtissier Adrien Salavert, Champion de France du Dessert 2026, y proposent une cuisine d'essentiel, ancrée dans le terroir et les saisons.