

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bourges, mercredi 29 avril 2026

### PATAPAIN CÉLÈBRE SES 40 ANS AVEC UNE CRÉATION PÂTISSÈRE INÉDITE DE NOÉMIE HONIAT

A l'occasion de ses 40 ans, Patapain innove en s'associant pour la première fois à une cheffe pâtissière de renom, Noémie Honiat. Ensemble, ils signent une création de saison exclusive, « Le Camélia », disponible dès le 1<sup>er</sup> mai dans l'ensemble des 61 restaurants Patapain de France.

#### UNE PREMIÈRE COLLABORATION AVEC UNE CHEFFE DE RENOM

Pour célébrer ses 40 ans, Patapain collabore pour la première fois avec une cheffe reconnue de la scène gastronomique française.

Patapain a porté son choix sur **Noémie Honiat**, cheffe pâtissière à l'univers raffiné, qui partage avec l'enseigne les valeurs de l'excellence, de la créativité, de l'authenticité et du sens du partage.

En s'associant à une cheffe médiatique reconnue, Patapain confirme sa volonté de proposer une restauration rapide de qualité, en constante évolution, capable **d'allier exigence culinaire et accessibilité**.

Ce partenariat renforcera la crédibilité culinaire de Patapain et séduira une clientèle élargie, notamment les amateurs de pâtisserie premium.

Ce projet, longtemps tenu secret en interne, a été dévoilé récemment aux collaborateurs et a reçu un accueil unanime. Les équipes sont fières d'avoir l'honneur de partager cette création originale avec une telle cheffe.

#### « LE CAMELIA », UNE CRÉATION PÂTISSÈRE D'EXCEPTION

Fruit d'un travail de co-création entre la cheffe Honiat et les équipes de l'atelier pâtisserie de Patapain, « Le Camélia » incarne une **pâtisserie à la fois technique, élégante, gourmande et accessible**.

Imaginée **autour de la fraise de saison**, la création est composée de génoise moelleuse, croustillant pistache, crémeux citron, biscuit Joconde, compotée et mousse de fraises, nappage sublimé de fleurs comestibles.

Déclinée en **deux formats** : individuel (4,20€) et à partager (22€ pour 6 personnes), cette pâtisserie premium sera disponible pendant tout le mois de mai associée à la Cheffe Honiat.

*« J'ai imaginé une recette autour de la fraise fraîche et de saison, en jouant sur les textures et les équilibres : le moelleux de la génoise, le croustillant de la pistache, l'acidité du citron et l'intensité du fruit. Je voulais une création gourmande, accessible et pleine de plaisir, fidèle à nos valeurs communes, avec Patapain. J'espère qu'elle vous plaira ! »* (Noémie Honiat)

#### À PROPOS DE NOÉMIE HONIAT

Cheffe pâtissière et cuisinière reconnue, Noémie Honiat s'impose comme une **figure incontournable de la gastronomie française**. Formée à Nice, elle débute sa carrière dans des établissements prestigieux de la Côte d'Azur et de Monaco, où elle forge une solide expertise technique (Cap Estel, Carlton Cannes, Grand Hôtel de Saint-Jean Cap Ferrat).

**Révélee au grand public par Top Chef sur M6 en 2012**, elle devient rapidement une personnalité médiatique, intervenant depuis 13 ans comme **jurée et animatrice** dans plusieurs émissions culinaires à succès, telles que **La Meilleure Boulangerie de France** ou **Le Meilleur Pâtissier**.

En parallèle, elle s'illustre dans les plus grands concours gastronomiques, décrochant notamment le titre de **championne de France du dessert** et une place de **finaliste au Bocuse d'Or France**. Après avoir dirigé plusieurs restaurants à Villefranche-de-Rouergue avec son mari, elle développe aujourd'hui son activité à travers *L'Univers de Noémie*, dédié à l'événementiel et au **conseil culinaire**, où elle accompagne marques et entreprises dans la création d'expériences gastronomiques sur mesure et innovantes.

Ses créations, à la fois raffinées et contemporaines, traduisent une approche exigeante de la gastronomie, où précision, créativité et sens du partage occupent une place centrale.

## À PROPOS DE PATAPAIN

Créée il y a **40 ans** par François Prély, inspiré par ses voyages aux Etats-Unis, Patapain est une **entreprise familiale de restauration rapide** reconnue pour ses produits de qualité et son ancrage local. Depuis les années 2000, Pascal et Stéphane Prély, les fils du fondateur, ont repris la suite en faisant le choix de **se recentrer sur les métiers et les recettes autour du pain à la française**. Ils innovent avec de nouveaux produits, un **service traiteur** et plus de confort pour les consommateurs. Ils s'impliquent dans une véritable **politique environnementale** et impliquent leurs fournisseurs et leurs équipes.

Avec une **croissance raisonnée**, l'entreprise développe un modèle basé sur l'humain, la formation et la promotion interne, permettant à de nombreux collaborateurs d'évoluer au sein de ses restaurants.

Patapain dispose aujourd'hui de **61 restaurants** en France dans **20 départements** et emploie **1 000 collaborateurs**.

