

## BO&MIE remporte le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris

Une création hommage à Paris qui célèbre l'excellence accessible

BO&MIE est fier d'annoncer que sa création Amour<sup>3</sup> a remporté le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris, un concours de référence ouvert à tous les professionnels parisiens (pâtissiers, boulangers, palaces, restaurants) et récompensant chaque année la meilleure création originale sélectionnée par un jury indépendant.

Cette distinction a été remise par Anne Hidaląo, Maire de Paris, ainsi que par Pierre Hermé, considéré comme l'une des plus grandes figures de la pâtisserie française. Une reconnaissance forte qui confirme l'exigence et la singularité du travail mené par l'ensemble des équipes BO&MIE.

## AMOUR<sup>3</sup>: UNE DÉCLARATION D'AMOUR À PARIS

Le thème de cette édition — "Paris, Ville de l'Amour" — a inspiré une création entièrement conçue comme un hommage à la capitale.

Amour<sup>3</sup> se présente sous la forme d'un cube chocolaté ajouré, dans lequel apparaissent les silhouettes d'un couple amoureux découvrant quatre lieux mythiques du romantisme parisien :

- La Tour Eiffel
- Le Pont des Arts
- Le Moulin Rouge
- Montmartre

Une véritable promenade amoureuse en version pâtisserie, jouant sur les détails, les textures et la précision technique.

Côté saveur, BO&MIE a choisi d'explorer la noisette sous toutes ses formes : sablé, croustillant, praliné, crémeux et mousse. La signature qui a séduit le jury : une mousse à la bière parisienne, apportant une profondeur aromatique unique et contemporaine.





















Ce projet a été mené sous la direction de Enzo Baptista, Responsable R&D, accompagné d'Eugénie Fiquet/JF Bandet à la création, et de Victor Neviere, Chef Pâtissier Exécutif, à la production.

Une réalisation collective qui illustre le savoir-faire transversal des équipes BO&MIE.

L'excellence accessible : l'ADN de BO&MIE

Fondée en 2017 à Paris par Magali Szekula et Jean-François Bandet, BO&MIE défend une vision claire : réinventer la boulangerie parisienne en proposant une créativité de haut niveau, 100 % maison, accessible au plus grand nombre.

Ce prix confirme la pertinence de ce positionnement, au moment où l'enseigne poursuit son développement rapide en France et à l'international (Paris, Aix-en-Provence, Barcelone, Jeddah, Séoul...) et s'apprête à accélérer son expansion, notamment au Moyen-Orient et en Asie.

Amour<sup>3</sup> marque une nouvelle étape dans l'ambition de BO&MIE : faire rayonner le savoir-faire parisien au-delà des frontières, en combinant technique, imagination et modernité.





## A PROPOS DE BO&MIE

BO&MIE est une maison fondée à Paris en 2017 par Magali Szekula et Jean-François Bandet, avec une ambition claire : réinventer la boulanaerie artisanale en mêlant exiqence, créativité et accessibilité.

L'enseigne est aujourd'hui présente à Paris, Aix-en-Provence, Barcelone, Jeddah et Séoul.

Chaque jour, BO&MIE régale des milliers de clients avec une offre 100 % maison, sans additifs, à base de matières premières soigneusement sélectionnées. Une boulangerie moderne, accessible, ultra-gourmande... et résolument instagrammable.

