COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 25/06/2025

HUGO SIPP

rejoint le Fouquet's Paris en tant que Chef Pâtissier Exécutif

L'Hôtel Barrière Fouquet's Paris a le plaisir d'annoncer l'arrivée d'Hugo Sipp en tant que Chef Pâtissier Exécutif de la maison.
Après plusieurs années passées aux Emirats Arabes Unis au sein du groupe Barrière, il revient en France avec une ambition affirmée : faire rayonner l'excellence de la pâtisserie française au coeur du triangle d'or.

"C'est une immense fierté de rejoindre cette maison iconique. Paris, c'est la capitale mondiale de la pâtisserie, une des scènes culinaires les plus exigeantes."

Une vision inspirée par des grands noms

Originaire de **Strasbourg**, Hugo Sipp s'est formé **en France** avant de poursuivre sa carrière **à l'international**. Fort de ses expériences **au Fouquet's Abu Dhabi** et au sein du **groupe Barrière**, il y développe une signature sucrée audacieuse.
Il y élabore notamment son dessert phare : **la tarte aux pommes**, imaginée pour être partagée, et inspirée d'une technique **transmise par Pierre Gagnaire**, son mentor de longue date.
Christophe Adam, une figure emblématique de la pâtisserie française, l'accompagne également en tant que mentor depuis plusieurs années, nourrissant ainsi sa créativité.
Hugo Sipp revendique une pâtisserie à la fois **classique, élégante** et issue d'**un savoir-faire d'exception**.

Un art pâtissier déployé dans toute sa splendeur

Le Chef Hugo Sipp signe désormais l'ensemble de l'offre pâtisserie du Fouquet's Paris :

- **À la brasserie Fouquet's**, il revisite les grands classiques - millefeuille, profiteroles, crème brulée, Paris-Brest - dans un esprit chic et intemporel.
- **Au restaurant Joy**, il propose une pâtisserie plus fine et épurée, en accord avec la saisonnalité.
- **Côté petit-déjeuner et room service**, son objectif est clair : proposer des créations raffinées pensées pour sublimer chaque moment au sein de l'hôtel, toujours dans un esprit d'excellence et de sophistication.

Un duo complémentaire à la tête de la brigade

Pour mener à bien cette ambition, le Chef Hugo Sipp est accompagné de **Baptiste Depoorter**, Chef Pâtissier formé dans **les plus belles maisons**, notamment au sein du groupe **Les Airelles**. Artisan passionné par la pâtisserie dite "gastronomique", Baptiste se distingue par **son exigence, sa sensibilité et son attachement au travail des produits de saison.**

À deux, **ils forment un duo complémentaire,** soudé par une même vision : **proposer une pâtisserie d'exception, élégante, et résolument faite maison.**
Ensemble, ils dirigent **une brigade de 14 personnes**, et insufflent une nouvelle dynamique à l'ensemble des propositions pâtissières du Fouquet's Paris, **entre excellence, transmission et créativité.**

L'arrivée d'Hugo Sipp au Fouquet's Paris **marque une nouvelle étape dans son parcours** et **promet de faire rayonner l'excellence de la pâtisserie** au sein de la mythique adresse du triangle d'or, **avec finesse, précision et émotion gourmande**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Hôtel Barrière Fouquet's Paris - 46 avenue George V, 75008 Paris
Réservations au + 33 1 73 60 01 11 ou via reservations.fouquets@groupebarriere.com.

Brasserie Fouquet's - 99 avenue Champs-Elysées, 75008 Paris, ouvert tous les jours de 07h30 à minuit.
Réservations au +33 1 40 69 60 50 ou via brasserie-fouquets-paris@groupebarriere.com.

Restaurant Signature Joy - 46 avenue George V, 75008 Paris, ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00, le samedi de 19h00 à 22h00.
Réservations au + 33 1 40 69 60 60 ou via restaurantjoy@groupebarriere.com.

HÔTEL BARRIÈRE
Fouquet's
PARIS