

PALMARÈS

**JULIEN DUGOURD, CHEF PÂTISSIER CONSULTANT DU MANDARIN ORIENTAL,
PARIS, RÉCOMPENSÉ PARMIS LES MEILLEURES OUVERTURES DE L'ANNÉE DE
LA LISTE**



Crédits photo : Alexis Anice

Le célèbre guide digital de gastronomie et de voyage LA LISTE a dévoilé ce lundi 16 juin son palmarès pâtisserie 2025 au cours d'une cérémonie qui s'est tenue dans les Jardins du Gouverneur Militaire, en présence des lauréats, d'Hélène Pietrini, Directrice Générale de La Liste, Jörg Zipprick, Rédacteur en Chef ou encore Yann Bris, Chef Ambassadeur. Ce nouveau classement, saluant les talents de la pâtisserie mondiale, vient récompenser Julien Dugourd, Chef Pâtissier Consultant du Mandarin Oriental, Paris, pour la réouverture du Cake Shop du palace et le Goûter proposé chaque jour au Camélia.

Au cœur de la rue Saint-Honoré, en écho au saint patron des boulangers et pâtisseries, Mandarin Oriental, Paris célèbre chaque jour la gourmandise, à travers une offre de haute pâtisserie. Dans un écrin élégant, le Cake Shop accueille les fins palais chaque jour de 07h00 à 22h30 avec une sélection raffinée de créations sucrées, viennoiseries maison, pâtisseries signature et douceurs de saison. À déguster à emporter, ou dans l'atmosphère

paisible de la terrasse du Camélia, pour un moment suspendu entre luxe discret et plaisir gourmand, ces créations invitent au lâcher-prise.



Julien Dugourd, déjà récompensé en 2023 par LA LISTE pour l'ouverture de sa pâtisserie éponyme à Nice, se réjouit : *“Recevoir cette distinction parmi les meilleures ouvertures de pâtisseries au monde est un immense honneur. C’est avant tout une reconnaissance du travail d’équipe, de la passion, et d’un engagement sans compromis envers l’excellence. Depuis le début de cette collaboration avec Mandarin Oriental, Paris, notre objectif a toujours été d’offrir une expérience sensorielle unique, où chaque création raconte une histoire, un souvenir, une émotion. Je tiens à remercier chaleureusement toutes les personnes qui m’accompagnent au quotidien, ainsi que celles et ceux qui croient en notre vision. Ce prix nous inspire à aller encore plus loin, avec toujours plus de créativité, d’exigence, et d’amour du métier.”*



LA LISTE sélectionne, classe et célèbre non seulement les meilleurs restaurants et hôtels, mais aussi les meilleures pâtisseries du monde, tout en défendant la diversité de la gastronomie à travers le monde. Plus que jamais, LA LISTE se positionne comme le guide digital de voyage culinaire le plus global et sélectif. Sa méthode inspirée de l’intelligence artificielle en agrégeant plus de 1000 sources culinaires se veut inclusive, objective et experte. Ses classements de restaurants et hôtels sont algorithmiques, les prix spéciaux un choix éditorial volontairement éclectique.



Mandarin Oriental, Paris, récemment honoré par LA LISTE d'un score de 98,50 qui le place troisième du **TOP 1000 des Meilleurs Hôtels du Monde**, est fier de cette nouvelle reconnaissance, qui vient saluer la créativité et le talent de ses équipes.

À propos de LA LISTE

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, proposant plus de 35 000 restaurants, 3 000 pâtisseries et 7 000 hôtels dans plus de 200 pays, accessible via une application mobile en 9 langues. Cette application est également intégrée dans 12 millions de véhicules des groupes Hyundai et Kia. L'objectif de LA LISTE est d'orienter les voyageurs gourmets vers les meilleures adresses, en s'appuyant sur une sélection rigoureuse et transparente. Ses événements culinaires de portée internationale dévoilent les classements et les Prix Spéciaux, tout en célébrant la diversité culinaire mondiale. Financée uniquement par des partenaires privés, LA LISTE valorise ses projets et ses soutiens lors de ses événements et sur ses supports numériques. Sa méthodologie s'inspire des systèmes de méta-classements utilisés dans d'autres domaines culturels tels que la musique, le cinéma ou les jeux vidéo. Elle repose sur un algorithme qui agrège et pondère près de 1 100 sources — guides, publications spécialisées, classements, critiques presse ou en ligne — pour la seule sélection des restaurants. Cette approche permet une couverture internationale cohérente, ainsi qu'une lecture fine des tendances et de leur réception médiatique.

À propos de Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre *al fresco*. L'hôtel offre un choix de restaurants et bars, dont le Camélia, le Cake Shop et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris, offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness. L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande Suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.



À propos de Mandarin Oriental

Mandarin Oriental est le propriétaire et l'exploitant d'hôtels, resorts et résidences parmi les plus luxueux du monde. Reconnu pour ses propriétés exceptionnelles, chaque destination reflète l'héritage oriental du groupe, la culture locale et un design unique. Animé par la passion de l'exceptionnel, chaque jour, partout dans le monde, le groupe a pour mission de créer des expériences enrichissantes qui transforment l'ordinaire en exceptionnel et les hôtes en fans grâce à son service légendaire. Le groupe exploite aujourd'hui 45 hôtels, 12 résidences et 26 Exclusive Homes dans 26 pays et territoires, et de nombreux autres projets sont en cours de développement. Mandarin Oriental continue de renforcer sa réputation de leader innovant de l'hôtellerie de luxe, en assurant une croissance durable sur le long terme.

Pour plus d'informations, visitez : www.mandarinoriental.com, ainsi que le [Media Center](#).