



Paris, le 5 septembre 2022

Après les restaurants, La Liste lance la toute première liste mondiale des meilleures pâtisseries, en partenariat avec Cacao Barry®.

Plus de 700 adresses dans sa nouvelle application mobile, une première pour les passionnés de gastronomie et de pâtisserie !



- Sept ans après la création de la liste mondiale des meilleurs restaurants, La Liste met le monde de la pâtisserie sous les projecteurs et l'intègre dans sa nouvelle application mobile.
- Près de 700 adresses de pâtisserie sélectionnées par la Liste pour le lancement de cette première liste sucrée, principalement en Europe mais couvrant plus de 60 pays. Une première version qui géolocalise les boutiques de haute-pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, tea time et afternoon-tea, coffee shops, salons de thé traditionnels, pâtisseries végans et bio, pâtisserie en ligne, gâteaux sur mesure....
- La méthodologie La Liste : persuadés que plusieurs opinions valent mieux qu'une, La Liste vise à condenser les avis des guides gastronomiques, de critiques gastronomiques reconnus, de blogueurs et de sites participatifs qui publient les avis des consommateurs.
- Un projet lancé lors de la Garden Party annuelle de La Liste le 5 septembre sur le thème de la pâtisserie et 15 chef(fe)s pâtissier(e)s français et internationaux.



Moët Hennessy

AIRFRANCE

ALL ACCOR
LIVE LIMITLESS

HYUNDAI

JOHN PAUL
GENERALI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

euro
assistance
you live we care
*Vive vite, nous voulons

HAVILAND
LIMOGES FRANCE MADE

« Les chefs ont commencé à se faire un nom à l'époque de la nouvelle cuisine, aujourd'hui ce sont les pâtissiers – mais aussi les fournisseurs des grandes tables – qui deviennent connus et, pour certains, font rêver. » dit **Philippe Faure, Président et Fondateur de La Liste** « Aujourd'hui, les pâtisseries vont rejoindre notre base de données mondiale et notre nouvelle application mobile. »

Effectivement, l'engouement mondial pour la pâtisserie de qualité ne semble qu'à ces débuts, grâce à des pâtissier(e)s novateur(trice)s et entrepreneur(e)s, mais aussi grâce à des hôtels qui donnent aux pâtissiers l'espace pour s'épanouir, en finançant salons de thés et pâtisseries sur mesure avec une offre « à emporter ».

La Liste, connue pour son classement TOP 1 000 des Meilleurs Restaurants du Monde et son application de *restaurant finder* de près de 30 000 restaurants dans le monde, intégrera désormais sa sélection mondiale d'adresses de pâtisseries. Les becs sucrés pourront désormais découvrir les meilleures pâtisseries en les recherchant dans l'appli, qu'elles soient en boutiques, salons de thé, boulangeries, *Tea times, coffee shops...* Pour la première édition, on y trouvera plus de 700 adresses dans plus de 60 pays et capitales du monde. Une collection de bonnes adresses qui grandira rapidement.

« Les pâtisseries sont les nouvelles stars de la gastronomie, et sont désormais non seulement des stops gourmands incontournables dans le monde entier mais aussi une véritable porte d'accès à la gastronomie », commente **Hélène Pietrini, Directrice Générale de La Liste**. « En créant le premier guide mondial des meilleures pâtisseries, La Liste se positionne désormais comme le guide de voyage culinaire mondial le plus sélectif pour les passionnés de gastronomie, et souhaite mettre sous les projecteurs un secteur d'héritage culinaire en pleine créativité visuelle mais aussi gustative, responsabilité et innovation entrepreneuriale. »

Bien plus que photogénique, la pâtisserie devient durable et anti-gaspillage, locale, respectueuse des saisons et de l'équilibre nutritionnel. Elle est à l'origine des nouveaux concepts, comme les « restaurants à desserts » ou devient numérique tout en revalorisant un artisanat manuel historique. C'est ce que La Liste détaille pour chaque adresse en quelques mots clés, les spécialités du lieu.

La méthodologie de sélection La Liste pour les pâtisseries sera la même que pour les restaurants et fondée sur le *sourcing*. La Liste établit un condensé des évaluations disponibles dans les guides et autres médias internationaux, à la fois en ligne et en version papier. Les notes attribuées par différents guides et publications sont compilées et pondérées.

« Notre méthode s'inspire des "méta-classifications" utilisées dans le domaine universitaire (Shanghai Ranking), le sport (ATP) et d'autres domaines : [rottentomatoes.com](#) pour les films, [metacritic.com](#) pour les jeux vidéo. Cela ne permet pas seulement une couverture internationale, on se rend compte rapidement des nouvelles tendances et de leur perception par les médias. » ajoute **Jörg Zippnick, Cofondateur et Rédacteur en chef de La Liste**, « Cette nouvelle liste donnera à terme une vision de la pâtisserie mondiale. »

Si la France reste la capitale de la pâtisserie et ses pâtissiers formés par des experts dominent la pâtisserie haut de gamme, le monde de la pâtisserie est vaste et le résultat d'un fort héritage culturel. La Liste met à l'honneur des pays connus pour leur tradition pâtissière comme l'Allemagne et l'Autriche, l'Italie et la Suisse. En Asie, la plupart des pays ne dispose pas d'une pâtisserie traditionnelle au sens « occidental ». En revanche, les *Wagashi* japonais ou les *mooncakes*, *wife cakes* ou *year cakes* chinois ont souvent des significations culturelles qui échappent aux touristes. Cette tradition est gardée par des boutiques parfois centenaires. En parallèle, la pâtisserie anglaise joue un rôle dominant dans le monde des hôtels en dictant les codes de l'*Afternoon tea*, largement repris dans les pays du Commonwealth. La pâtisserie américaine



Moët Hennessy

AIRFRANCE

ALL
ACCOR
LIVE
LIMITLESS

HYUNDAI

JOHN PAUL
GENERALI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

euro
assistance
you live we care!
* Vous vivez, nous aidons

HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1841

(Cookies, Donuts, Cupcakes, Cheesecake, Carrot Cake, Pecan Pie), s'est imposée comme une alternative *casual* un peu partout et est aussi à l'origine de créations surprenantes des grands pâtissiers.

Il n'y aura pas de classement la première année ; mais La Liste réévaluera la situation l'année prochaine, une fois le maillage géographique consolidé et référencé.

Ce projet a été développé en partenariat avec Cacao Barry®, marque française de renommée internationale, aujourd'hui leader dans le monde du chocolat, expert du fruit du cacao et privilégiant l'innovation, la diversité et le développement durable de la filière cacao, aux côtés des artisans depuis 1842.

« *Le lancement de cette première sélection des meilleures pâtisseries du monde est la réalisation d'un rêve de longue date chez Cacao Barry, rendu possible grâce à notre partenaire La Liste, et ce, à l'échelle mondiale* », commente Andrea Doucet Donida, **Directrice Mondiale de la marque Cacao Barry**. « *Fournir aux chefs et aux artisans les moyens de s'exprimer et de réussir à travers une offre de chocolats les plus fins est la mission de Cacao Barry depuis sa création il y a 180 ans à Paris. Après avoir créé le premier club des chefs ambassadeurs et les premiers cours de chocolat pour les chefs pâtissiers au siècle dernier, voilà que nous continuons aujourd'hui cet important héritage. Nous sommes honorés de participer à la mise en valeur des meilleurs chefs pâtissiers et de leurs boutiques, offrant ainsi une véritable expérience gastronomique que le public peut désormais retrouver en un clic.* »

Cette sélection et application mobile sont lancées lundi 5 septembre lors de la Garden Party La Liste.

Ce rendez-vous de la rentrée culinaire rassemble traditionnellement la communauté des chefs et des restaurateurs. Cheffes et chefs pâtissiers ont donc été mis à l'honneur, orchestrant une partition unique autour de la pâtisserie dans les magnifiques jardins de la Maison de l'Amérique Latine :

René Frank et **Sébastien Vauxion**, chefs des deux seuls restaurants de desserts d'Europe, respectivement Coda Dessert dining à Berlin et Le Sarkara à Courchevel ; les cheffes **Myriam Sabet** de la Maison Aleph et **Nina Métayer** de la pâtisserie en ligne Delicatisserie ; les chefs de file parisiens **Yann Couvreur** des pâtisseries Yann Couvreur et **Kevin Lacote** de la pâtisserie éponyme KL Pâtisserie ; les chefs de palaces parisiens Le Ritz Paris et Royal Monceau Raffles Paris en équipe avec leur mixologue, respectivement **François Perret** et **Quentin Lechat** ; le pâtissier-chocolatier **Sébastien Bouillet** de Lyon mais aussi présent à Tokyo et Osaka ; en provenance de Londres et de la pâtisserie de l'hôtel iconique de Londres The Connaught, le chef pâtissier **Nicolas Rouzaud** ; du Maroc, la cheffe **Aya Balkahia** de la Madeline de Proust ; d'Espagne, **Jordi et Ale Roca**, le couple créateur de Rocambolesc de Gérone, et **Ramon Morató**, Directeur Créatif, Cacao Barry monde.

Depuis la création de La Liste en 2015 par son Président actuel, **Philippe Faure**, La Liste continue de s'affirmer comme la sélection gastronomique mondiale de référence et soutenir le tourisme gastronomique local et international. La Liste sélectionne, classe et célèbre les meilleurs restaurants et pâtisseries du monde et toute la diversité du monde gastronomique. Sa prochaine cérémonie annuelle révélant le **TOP 1000 des Meilleurs Restaurants du Monde et des prix spéciaux 2023** est prévue le lundi 28 novembre 2022 au Quai D'Orsay. D'autres événements culinaires sont à l'agenda de La Liste comme les cérémonies locales au Japon le lundi 14 novembre 2022 et au Maroc le lundi 1^{er} décembre 2022.

A propos de La Liste

Souvent désigné comme « le classement des classements », La Liste est un classement indépendant inauguré en 2015. Sa méthode repose sur un algorithme intégrant et pondérant près de 1000 sources internationales.



Moët Hennessy

AIRFRANCE

ALL
ACCOR
LIVE
LIMITLESS

HYUNDAI

JOHN PAUL
GENERALI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

europ
assistance
you live we care*

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

HAVILAND
LIMOGES FRANCE 1841

Selon les pays, ces sources peuvent être des notes et classements des guides gastronomiques reconnus, mais également les avis de la presse internationale, nationale et régionale, ainsi que la satisfaction clients. La Liste est disponible dans son application mobile étendue à 30 000 restaurants géolocalisés dans plus de 200 pays et disponible en 9 langues. La Liste est également « embarquée » dans 1.5 millions de voitures du groupe Hyundai, ce qui porte à 3 millions les consultations mensuelles de la base de données.

La Liste organise également des événements culinaires de portée internationale pour révéler le palmarès du classement mais surtout rassembler la communauté internationale de chefs et célébrer la diversité des cuisines du monde entier.

A propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature

Cacao Barry, une marque française devenue un leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, main dans la main avec les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef(fe)s pour qu'ils puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef(fe)s se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 26 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Grâce à son engagement envers la filière cacao et ses ambitieux objectifs du programme 'Thriving Nature', Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat par le biais d'un mouvement qui inclut les producteurs de cacao, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les professionnels du chocolat soutenant le programme Cocoa Horizons. Elle a déjà atteint son objectif en 2020 : que 100 % de ses fèves proviennent de sources durables. Cacao Barry est aussi la première et seule marque de chocolat pour professionnels à être certifiée Bee Friendly pour ses produits à base d'amandes. Toute sa gamme de fruits secs est aussi issue de développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est une des deux marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut.

Nature durable – Excellence des saveurs – Communauté ouverte et stimulante – Inspirer l'évolution

Téléchargez gratuitement l'application La Liste disponible en 9 langues sur IOS et Android :
laliste.app.lnl/download

Visitez notre site internet

www.laliste.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partagez votre expérience et taguez #LaListe1000 :

- Instagram @LaListe1000
- Facebook <https://www.facebook.com/Laliste1000>
- Twitter @LaListe1000



Moët Hennessy

AIRFRANCE

All ACCOR
LIVE
LIMITLESS

HYUNDAI

JOHN PAUL
GENERALI

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

GENERALI

BANQUE
TRANSATLANTIQUE

europan
assistance
you live we care*

SUPER
SHOCHU
SPIRITS

HAVILAND
L'HÔTEL DE FRANCE 1842