



Paris, 15 Juin 2026

LA LISTE révèle les lauréats des Prix Spéciaux Pâtisserie & Boulangerie 2026

L'essor mondial de la boulangerie artisanale marque une nouvelle étape dans l'évolution de LA LISTE



LA LISTE dévoile les lauréats de ses *Prix Spéciaux Pâtisserie & Boulangerie 2026* lors de la sixième édition de sa Garden Party annuelle, organisée aux Jardins des Invalides à Paris.

Cette édition marque une évolution importante dans l'histoire du guide avec l'intégration officielle de la boulangerie artisanale au cœur de sa sélection internationale. Désormais réunies sous la signature « The World's Best Pastry & Bakery Shops », pâtisserie et boulangerie reflètent une réalité déjà observable sur tous les continents : les frontières entre les deux univers n'ont jamais été aussi perméables.

À travers 36 distinctions attribuées dans 18 pays, LA LISTE met en lumière les grandes tendances qui façonnent aujourd'hui le paysage mondial : le retour du pain de qualité et des fermentations naturelles, l'internationalisation accélérée des savoir-faire pâtisseries, l'émergence de nouveaux talents sur plusieurs continents et le rôle croissant de l'Asie comme moteur d'innovation.

Une première historique pour l'Asie

L'un des moments marquants de cette édition est l'attribution du World's Most Creative Pastry Chef Award à la cheffe coréenne Eunyoung Yun de Garuharu. C'est la première fois depuis la création de cette distinction que cette récompense est attribuée à un chef asiatique. Après avoir récompensé notamment Amaury Guichon, Bastien Blanc-Tailleur ou Maxime Frédéric, LA LISTE salue une créatrice dont le travail illustre la montée en



puissance de l'Asie comme l'un des pôles les plus dynamiques de la pâtisserie contemporaine. Au-delà d'un succès individuel, cette distinction reflète l'influence croissante de la Corée du Sud, du Japon, de Singapour et de plusieurs autres marchés asiatiques sur les tendances mondiales.

La boulangerie artisanale s'impose au cœur de la gastronomie

L'intégration officielle de la boulangerie est la reconnaissance d'une transformation profonde du secteur.

Depuis plusieurs années déjà, des établissements remarquables associent dans un même lieu pains de caractère, viennoiseries, pâtisseries, café de spécialité et hospitalité contemporaine. La distinction historique entre pâtisserie, boulangerie, salon de thé et bakery café tend progressivement à s'effacer.

Cette évolution se retrouve dans la base de données mondiale de LA LISTE, qui référence aujourd'hui plus de 3 000 établissements spécialisés à travers le monde.

Le succès international du levain naturel, l'intérêt renouvelé pour les céréales anciennes, la fermentation, le travail artisanal et la qualité des ingrédients ont contribué à replacer le boulanger au centre de la conversation gastronomique. Dans de nombreux pays, certaines boulangeries attirent désormais des voyageurs du monde entier avec la même force d'attraction que les grandes tables ou les pâtisseries emblématiques.

Ce phénomène se reflète directement dans le palmarès 2026 : 12 des 36 lauréats sont des boulangers ou des établissements principalement reconnus pour leur travail du pain.

Deux nouvelles distinctions

L'édition 2026 introduit également deux nouvelles catégories destinées à reconnaître des contributions qui dépassent la seule excellence technique. Le nouveau Prix du Rayonnement Pâtisserie est attribué à Frédéric Bau pour l'ensemble d'une carrière ayant profondément influencé la pâtisserie internationale à travers la création, la transmission et la formation.

Le Prix de la Solidarité distingue quant à lui Shanghai Young Bakers, organisation qui forme de jeunes adultes défavorisés aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie, démontrant le potentiel de ces métiers comme vecteurs d'intégration sociale et professionnelle.

PHILIPPE FAURE, Président fondateur de La Liste

« Depuis sa création, LA LISTE poursuit une ambition simple : offrir une vision mondiale, équilibrée et ouverte de l'excellence. À une époque où les opinions se fragmentent et où les points de vue se multiplient, nous demeurons convaincus de la valeur du consensus. En réunissant les évaluations des guides, des critiques, des experts et des clients du monde entier, LA LISTE propose un repère international unique, tout en respectant la richesse et la diversité des cultures gastronomiques. »

PRIX SPÉCIAUX PÂTISSERIE LA LISTE 2026

PRIX PÂTISSERIE DU RAYONNEMENT

Un(e) chef(fe) reconnu(e) dont l'influence rayonne sur la scène mondiale de la pâtisserie.

FRÉDÉRIC BAU - France

PRIX DU CHEF PÂTISSIER LE PLUS CRÉATIF DU MONDE sponsorisé par Cacao Barry

Chef(fe) pâtissier(e) dont la créativité est insatiable et qui pousse sans cesse les limites techniques et artistiques de ses créations

GARUHARU - Eunyoung Yun - Séoul, Corée du Sud

PRIX DU MEILLEUR AFTERNOON TEA DU MONDE sponsorisé par Palais des Thés



Salon de thé offrant une expérience reconnue et mémorable d'Afternoon tea tant en termes de lieu, tradition, innovation ou service

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V - Michael Bartocetti - Paris, France

JACQUELINE AT THE CHANCERY ROSEWOOD - Marius Dufay - Londres, Angleterre

PRIX DE LA MEILLEURE PÂTISSERIE DU MONDE

Pâtisserie ou groupe offrant un concept unique et différent en termes d'expérience, de design et d'offre sucrée

PIERRE HERMÉ PARIS - Sentosa, Singapour

PRIX PÂTISSERIE DU CHANGEMENT sponsorisé by BWT Diamond Mineralized Water

Personnalité du monde de la pâtisserie qui a eu un impact sur le secteur par l'innovation, l'exemplarité et/ou la transmission.

WILL GOLDFARB - Room 4 Dessert, Bali, Indonésie

PRIX BOULANGERIE DE L'INNOVATION

Chef(fe)s boulanger(e)s qui se réinventent en créant de nouvelles opportunités de développement

RICHARD HART - Hart Bageri, Copenhague, Danemark - Claridge's Bakery, Londres, Angleterre

THOMAS TEFFRI-CHAMBELLAND - Ecole Internationale de Boulangerie, Noyers sur Jabron - Chambelland, Paris - La Fabrique à pain, Aix en Provence - Maison Deschamps, Lyon - France

PRIX PÂTISSERIE DE L'AUTHENTICITÉ ET DE L'ARTISANAT

Pâtisseries mettant en valeur la tradition pâtissière artisanale ou patrimoine culinaire de leur région ou de leur pays au travers de leur savoir-faire, leurs spécialités et des circuits courts

MAISON BONNAT - Stéphane Bonnat - Voiron, France

CAFFÈ SICILIA - Corrado Assenza - Noto, Italie

PRIX PÂTISSERIE DE LA RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE ET ENVIRONNEMENTALE sponsorisé par BWT Diamond Mineralized Water

Pâtisserie qui a mis en œuvre des pratiques éthiques, durables et solidaires ayant eu un impact au sein de sa pâtisserie ou dans sa communauté.

MAMICHE - Cécile Khayat & Victoria Effantin - Paris, France

JOSEPH BROT - Josef Weghaupt - Vienne, Autriche

PRIX DE LA SOLIDARITÉ PÂTISSERIE

Projet porté par un(e) chef(fe), restaurateur ou organisation qui permet de soutenir une communauté ou une cause.

SHANGHAI YOUNG BAKERS - Shanghai, Chine

MEILLEURES OUVERTURES DE L'ANNÉE- PÂTISSERIES sponsorisé par Silikomart

Pâtisseries qui ont réussi leur ouverture et qui méritent d'être saluées

LE CAFÉ BY NICOLAS ROUZAUD - Nicolas Rouzaud - Londres, Angleterre

MAISON DEVOILLE - Christophe Devoille - Dubai, Emirats Arabes Unis

BLUE BOX CAFÉ by Natsuko Shoji - Tokyo, Japon

Zoom France

L'OKARA - Linda Vongdara - Brunoy, France

PÂTISSERIE TOSHIYA TAKATSUKA - Toshiya Takatsuka - Paris, France

LE SALON DE THÉ, LE CHAMBARD - Olivier Nasti & Jordan Gasco - Kaysersberg, France

DU PAIN ET DES MIETTES - Julien Allano & David Andria - Bonnieux, France

THOMAS DURA PÂTISSERIE - Thomas Dura - Ecully, France

TALENTS PÂTISSERIE DE L'ANNÉE

BERNARDAUD

DIAMOND
MINERALIZED WATER
BWT

PIERRE HERMÉ
PARIS

CAFFÈ
BARRÏ

AIRFRANCE

OpenTable

PALAIS DES THÉS

silikomart

PROVA

TN GLOBAL

aT Korea Agro-Fisheries & Food
Trade Corporation

MIA

PECU-LATT

UNIQUE

瑰野
GUOYU

UNIQUES
PARIS

CRAVAN

BYD

MÉDÉRIC

Chef(fe)s pâtissier(e)s les plus prometteurs(euses) de l'année (pâtisserie, salon de thé, restaurant de desserts...)

HYOJU PARK - Madeleine de Proust - Melbourne, Australie

JULIANA PENTEADO - Juliana Penteado Pastry - Lisbonne, Portugal

JEFFREY TAN - JT Pâtisserie by Jeffrey Tan - Penang, Malaisie

MIGUEL YESTE - Obrar Madrid - Madrid, Espagne

MARCELO MABILIA - Les Manufactures Alain Ducasse - Paris, France

MEILLEURES PÂTISSERIES À EXPLORER

Pâtisserie, salon de thé ou restaurant de dessert qui méritent d'être découverts pour leur expérience pâtissière unique

FROM LUCIE - Lucie Franc de Ferrière - New York, États-Unis

PANADERIA ROSETTA - Elena Reygadas - Mexico, Mexique

BURNT ENDS BAKERY - Dave Pynt - Singapour

EIGENBRÖTLER BACKWERKE - Daniel Amrein - Wauwil, Suisse

O'MILLS BAKERY & BISTRO - Xiao Xiao - Shanghai, Chine

Zoom France

LOISEAU LA PÂTISSERIE - Lucile Vigilant - Saulieu, Metz & Megève, France

LÉA CHIARI PÂTISSERIE - Léa Chiari - Nîmes, France

BOULANGERIE GONFLÉ - Timothy Breton - Paris, France

HOUSE OF PAIN - Pierre Houlès & Jérôme Flayac - Marseille, France

MANDIPILI - Aimée & Anne-Sophie Mendy - Paris, France

FORUM INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE 2026

Le Forum International de la Pâtisserie La Liste réunit les lauréats des Prix Spéciaux et personnalités pour plusieurs panels de discussions consacrés aux grandes tendances qui façonnent la pâtisserie et la boulangerie à travers le monde. À travers leurs témoignages, leurs parcours et leurs échanges, les intervenants offrent un regard privilégié sur les évolutions du secteur et les enjeux qui dessinent son avenir.

Trois grandes thématiques pour l'édition 2026

- **La pâtisserie française, patrimoine vivant au rayonnement mondial**, avec Pierre Hermé, Frédéric Bau, Loïc Bienassis et Mathieu Lafay : l'occasion de mettre en perspective le projet de l'association "Pâtisserie et patrimoine" d'inscrire au patrimoine immatériel de l'UNESCO les « Savoir-faire, pratiques et culture de la pâtisserie française »

Pierre Hermé, Maison Pierre Hermé Paris : « La pâtisserie française occupe une place singulière dans notre patrimoine culturel. Si elle continue d'inspirer et de rayonner bien au-delà de nos frontières, c'est parce qu'elle a toujours su conjuguer transmission et création, respect des savoir-faire et désir constant d'explorer de nouveaux territoires de goût. Sa capacité à se renouveler, sans jamais perdre son identité, est sans doute l'une de ses plus grandes forces. »

- La **vision pionnière de Will Goldfarb** selon laquelle « Dessert deserves the full weight of a meal », à travers une immersion dans l'univers de Room4Desserts à Ubud, Bali ;
- **Le renouveau de la boulangerie artisanale** : levain naturel, savoir-faire artisanal et nouvelle génération de boulangers, introduit par Jörg Zipprick, rédacteur en chef de La Liste, qui présentera un panorama des



tendances mondiales de la boulangerie avant un échange avec Thomas Teffri-Chambelland ainsi que Victoria Effantin et Cécile Khayat, fondatrices de Mamiche.

GARDEN PARTY

La Garden Party de LA LISTE est l'occasion de réunir la communauté de la pâtisserie et de la gastronomie pour une soirée estivale conviviale pour un cocktail festif salé et sucré dans le cadre enchanteur et exclusif des Jardins du Gouverneur des Invalides.

Côté salé, les invités découvriront comment une nouvelle génération de chefs réinvente la gastronomie à travers une street food exigeante et une cuisine bistronomique créative. Le casting 2026 présente : **Emeline Aubry**, finaliste du Championnat du Monde de Pâté en Croûte ; **Danny Khezzar**, Talent de l'Année La Liste 2026, dévoilera en avant-première son concept Sheesh, prochainement à Paris ; **Alice Tuyet** et l'équipe du **Daimant Collective** avec leur cuisine végétale bistro-créative ; **Albane Auvray et Hugo Riboulet** de Groot La Tourte pour des pithiviers à manger avec les doigts ; ainsi qu'**Alessandra Montagne** de Nosso, qui proposera son emblématique Beijinho brésilien sublimé par la truffe et le caviar.

Le buffet sucré réunira quant à lui quelques-uns des plus grands noms de la pâtisserie contemporaine, parmi lesquels **Maison Pierre Hermé Paris**, **Alexis Beaufile**, **Dej Kewkacha**, qui présentera pour la première fois à Paris ses pâtisseries françaises aux influences thaïlandaises, **Sachi Takagi**, Prix de la Meilleure Pâtisserie à Découvrir 2025, avec RAU Kyoto, ainsi que **David Alves**, Meilleur Ouvrier de France Glacier.

OBSERVATOIRE DE LA PÂTISSERIE ET DE LA BOULANGERIE

Tendances mondiales de la pâtisserie et de la boulangerie : entre élégance asiatique, monoculture et art de l'illusion

Comment la mondialisation, les algorithmes et la renaissance du pain redessinent l'avenir de la pâtisserie et de la boulangerie

Le secteur mondial de la pâtisserie a connu au cours des dernières années une profonde transformation structurelle. Si la technique française classique — maîtrise absolue du feuilletage, des émulsions et de la cuisson — demeure le socle non négociable de la profession, le secteur avance aujourd'hui sur une ligne de crête entre deux forces contradictoires. D'un côté, une maturation remarquable du métier nourrie par les échanges culturels internationaux ; de l'autre, la pression parfois superficielle d'une économie de l'attention dominée par les réseaux sociaux et un recul progressif de la créativité originelle.

1. Le grand paradoxe gastronomique : pâtisserie sans frontières, pain enraciné

La mutation la plus profonde du paysage culinaire contemporain réside dans une séparation presque existentielle entre le sucré et le salé.

Alors que le monde de la restauration a passé la dernière décennie à se replier sur ses racines — célébrant le terroir, l'hyper-localisme et les identités régionales — la pâtisserie s'est progressivement affranchie de la géographie. Curieusement, le pain a suivi la trajectoire inverse. À mesure que la pâtisserie devient mondiale, le pain artisanal devient de plus en plus local, intimement lié aux variétés de céréales, aux traditions de meunerie, aux cultures de fermentation et aux réalités agricoles de chaque territoire.

Les tendances pâtisseries se propagent désormais à l'échelle planétaire en quelques semaines, indépendamment du sol qui les a vues naître. Un restaurant coréen ne peut ressembler à un restaurant français parce que son identité profonde est indissociable de son histoire, de ses produits et de sa culture. Pourtant, un



croissant à Séoul peut aisément ressembler, se comporter et parfois même goûter exactement comme un croissant à Paris.

La pâtisserie est peut-être devenue le premier langage culinaire premium véritablement sans frontières.

2. La symbiose franco-asiatique : la maturité plutôt que la nouveauté

Ce qui n'était autrefois qu'un mouvement de niche s'est transformé en constante créative majeure de notre époque mondialisée.

La rencontre entre le savoir-faire pâtissier français et les sensibilités gustatives d'Asie orientale — principalement japonaises, coréennes, thaïlandaises ou chinoises — n'est plus une simple touche décorative. Elle constitue une réforme structurelle profonde de nombreuses recettes classiques.

Portée par des chefs asiatiques parfaitement formés aux exigences de l'école française, cette évolution marque un éloignement progressif des niveaux de sucre traditionnellement élevés dans la pâtisserie européenne. Le matcha, le yuzu, le sésame noir torréfié ou encore le miso ne sont pas utilisés pour leur exotisme, mais pour leur capacité à équilibrer la richesse des crèmes et des pâtes feuilletées grâce à l'amertume, l'acidité ou l'umami. L'esthétique asiatique privilégie souvent une douceur plus retenue et des textures plus aériennes. Le résultat peut être une pâtisserie plus épurée, plus équilibrée, qui respecte davantage la saveur intrinsèque des matières premières.

3. L'exportation moyen-orientale : de la pistache au kadaïf

Pendant des générations, l'influence culinaire a fonctionné dans une seule direction : la France exportait ses techniques et le reste du monde les adoptait.

Aujourd'hui, le Moyen-Orient inverse progressivement cette dynamique en exportant à son tour son patrimoine aromatique et ses ingrédients structurants au cœur même de la pâtisserie occidentale.

L'un des exemples les plus convaincants est celui de Lam, à Paris, dirigé par le chef saoudien Abdulatif Alrashoudi, où la rigueur de l'exécution française sert de support à une expression extrêmement précise des saveurs moyen-orientales.

Les pâtisseries intègrent de plus en plus la fleur d'oranger, le sumac, le kadaïf ou encore le tahini dans des tartes, mille-feuilles et entremets où ils remplacent parfois les associations traditionnelles fondées sur la vanille ou les fruits rouges.

À plus grande échelle, la pistache occupe désormais dans la pâtisserie de luxe une place comparable à celle qu'occupait autrefois la vanille.

Portée par le phénomène viral du « chocolat de Dubaï », qui a déclenché une véritable ruée mondiale sur le kadaïf, la pâte de pistache haut de gamme et le kadaïf grillé ont largement dépassé leurs racines régionales. De Londres à Tokyo, les pâtisseries utilisent aujourd'hui ce dernier dans les pralinés, les fonds de tartes ou les garnitures chocolatées afin d'obtenir un croustillant authentique qu'aucune technologie industrielle ne reproduit aisément.

La pistache n'est plus une saveur parmi d'autres ; elle est devenue cet or vert presque obligatoire qui signale désormais le luxe contemporain.

4. Le mirage visuel : quand la technique rencontre le laboratoire

L'affirmation devenue omniprésente selon laquelle « la texture est la nouvelle saveur » a alimenté une demande massive pour des contrastes physiques extrêmes : cœurs coulants, couches ultra-croustillantes, chocolats ou tartes garnis de kadaïf.

Il convient cependant de distinguer l'artisan qui obtient ces résultats grâce à la maîtrise technique de celui qui s'appuie sur toute une panoplie d'auxiliaires invisibles. A l'image de certains chefs qui prêchent l'évangile du local tout en s'appuyant discrètement sur des texturants derrière les portes de la cuisine, une partie du monde pâtissier a silencieusement adopté les outils de la chimie alimentaire pour répondre aux exigences de l'économie de l'attention.

Afin d'obtenir les glaçages parfaitement lisses, les couleurs éclatantes et les croustillants prolongés exigés par les algorithmes des réseaux sociaux, le savoir-faire traditionnel est souvent complété par les outils de la science alimentaire.

Dans certains concepts conçus avant tout pour leur impact visuel, le consommateur échange parfois la complexité aromatique contre des stabilisants sophistiqués, des amidons modifiés, des colorants artificiels ou des arômes liquides soigneusement dissimulés hors du champ de vision.

L'économie de la visibilité numérique récompense de plus en plus l'impact visuel au détriment de la complexité gustative.

5. La nouvelle vague boulangère : pain, levain et prestige culturel



Si la pâtisserie est devenue le premier langage culinaire premium sans frontières, le pain a suivi une trajectoire remarquablement différente.

À travers l'Europe, l'Amérique du Nord, le Japon et certaines régions d'Asie, la boulangerie artisanale connaît une spectaculaire réévaluation culturelle. Il y a vingt-cinq ans encore, les céréales biologiques, la mouture sur pierre, les blés anciens et les fermentations naturelles étaient souvent associés à des communautés alternatives ou à des passionnés marginaux. Aujourd'hui, ils occupent le sommet de la hiérarchie gastronomique.

Les grands boulangers sont devenus des figures culturelles à part entière et le pain d'exception un produit de luxe.

Des pains qui auraient autrefois été considérés comme de simples aliments du quotidien se vendent désormais couramment à plus de 10 dollars le kilo. Le pain est devenu un objet gastronomique. Dans un nombre croissant de restaurants — dont certains établissements comme JAN à Munich — il est servi non plus comme simple accompagnement mais comme un véritable plat.

Si la pâtisserie est devenue l'expression la plus mondialisée de la culture boulangère, le pain en est peut-être devenu la plus locale.

Derrière cette renaissance culturelle se cache également une réalité économique simple. Le pain demeure l'un des produits les plus rentables d'une boutique. Alors que les viennoiseries riches en beurre et les pâtisseries élaborées subissent la volatilité des matières premières et des coûts de main-d'œuvre élevés, un bon pain au levain combine souvent marges confortables et demande croissante.

La réhabilitation culturelle du pain s'est accompagnée d'un retour spectaculaire de la fermentation au levain, qui s'est progressivement étendu au monde de la pâtisserie.

L'essor du levain dans les viennoiseries et les pâtisseries reflète à la fois une renaissance technique authentique et une remarquable opportunité marketing. Si les fermentations longues apportent une réelle complexité aromatique et peuvent améliorer certaines qualités digestives, les promesses de santé associées au levain méritent souvent d'être examinées avec prudence.

Un croissant reste fondamentalement un produit riche composé de farine, de beurre et de sucre, quelle que soit la méthode de fermentation employée.

L'industrie du marketing excelle cependant dans l'art de transformer une pâtisserie de luxe en récit de bien-être simplement parce qu'un lactobacillus sauvage a fermenté la pâte pendant douze heures.

Le spectre de la viennoiserie au levain

Levain artisanal authentique	Modèle hybride commercial
Cultures sauvages vivantes	Levain complété par de la levure boulangère
Forte volatilité technique	Volume régulier et garanti
Complexité aromatique naturelle	Poudres de levain inactif
Longévité structurelle naturelle	Saveur de levain sans fermentation vivante

Il convient toutefois de distinguer la fermentation naturelle de cette nouvelle boulangerie artisanale des adaptations hybrides développées par l'industrie.

Le pain au levain et la viennoiserie au levain deviennent progressivement deux disciplines distinctes. De nombreuses entreprises combinent aujourd'hui cultures de levain et levure boulangère afin d'assurer régularité et productivité. Dans les environnements industriels, des préparations de levain inactif sont également utilisées afin d'apporter arômes et acidité sans les contraintes opérationnelles de la fermentation vivante.

6. La monoculture du produit unique face au modèle hybride permanent

L'organisation commerciale des grandes capitales gastronomiques connaît aujourd'hui une profonde fracture. D'un côté se trouve la boutique hyper-spécialisée consacrée à une seule catégorie de produits — uniquement des flans, uniquement des madeleines ou uniquement des croissants premium. Ce modèle constitue une réponse rationnelle à l'explosion des loyers, au coût des matières premières et à la pénurie de personnel qualifié. Il repose sur la standardisation maximale et un marketing digital extrêmement ciblé.

Mais partout où le capital et l'investissement dans l'hospitalité sont abondants, un modèle alternatif émerge : l'espace hybride permanent.

À l'opposé de la boutique monoproduit, les frontières entre pâtisserie, boulangerie, café de spécialité et restauration légère se dissolvent progressivement. Partout apparaissent des lieux fluides et premium où le



consommateur peut acheter du pain, déguster une pâtisserie haut de gamme, boire un café de spécialité ou prendre une collation sophistiquée à toute heure de la journée.

Le nouveau flagship de Pierre Hermé à Singapour illustre parfaitement cette évolution et constitue probablement l'un des modèles les plus aboutis de cette transformation.

Un phénomène comparable est observable dans l'hôtellerie de luxe.

Le traditionnel Afternoon Tea s'est transformé en une véritable expérience gastronomique séquencée. Dans de nombreux hôtels de prestige, la créativité pâtissière s'épanouit aujourd'hui dans des menus en plusieurs actes largement protégés des contraintes économiques du commerce de rue. C'est dans ces espaces que survivent encore la complexité, la narration culinaire et l'art du dressage sophistiqué.

7. L'« hollywoodisation » de la pâtisserie

Au-delà des saveurs, des textures et des modèles économiques, la tendance la plus déterminante de notre époque n'est peut-être pas un produit, mais un phénomène culturel.

Le monde de la pâtisserie a progressivement échangé la créativité conceptuelle contre l'optimisation.

Lorsque l'on compare le paysage actuel à celui des années 1990–2015, le contraste est saisissant. Sous l'impulsion de figures telles que Pierre Hermé, Sadaharu Aoki, Christophe Michalak, Jordi Roca, Oriol Balaguer ou Paco Torreblanca, l'ambition dominante consistait à inventer de nouvelles architectures pâtissières. On remettait en question la structure même de l'entremets et l'on construisait de nouveaux langages culinaires.

L'ère de l'innovation conceptuelle 1990–2015 <i>Créativité portée par les chefs</i>	L'ère de l'optimisation des archétypes 2015–present <i>Créativité façonnée par les plateformes</i>
« Que peut-on inventer qui n'a jamais été fait ? »	« Que le consommateur reconnaîtra-t-il instantanément ? »
Innovation conceptuelle Création de nouveaux langages pâtissiers Nouvelles architectures gustatives Expérimentation d'avant-garde Leadership technique et intellectuel Prestige professionnel local Complexité et surprise Originalité comme valeur suprême	Optimisation des archétypes Réinvention de classiques établis Nouveaux formats pour produits familiers Visibilité algorithmique Scalabilité commerciale Portée mondiale et impact social Compréhension visuelle immédiate Reconnaissance comme valeur suprême
Tendances impulsées par les chefs Pierre Hermé, Sadaharu Aoki, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Roca	Tendances impulsées par les consommateurs et les plateformes Croissants cubiques, flans premium, chocolat de Duba
Succès mesuré par l'influence	Succès mesuré par la visibilité
Exemples: Pierre Hermé's PH10, créations architecturales de Torreblanca, Aoki	Exemples: énième interprétations des croissants, cheesecakes, cookies et bars chocolatés

Aujourd'hui, cette audace conceptuelle est devenue plus rare.

À sa place, le marché mondial reproduit exactement le même phénomène que Hollywood : moins d'invention véritable, davantage d'optimisation d'archétypes culturels déjà éprouvés.

Cette dynamique reflète directement la logique économique de notre marché mondialisé :

La mondialisation favorise la standardisation.

La standardisation favorise les produits immédiatement reconnaissables.

Les produits reconnaissables favorisent l'optimisation plutôt que l'invention.

Le paradoxe est que la même mondialisation qui permet à un croissant de voyager sans effort d'un continent à l'autre peut également rendre plus difficile l'émergence de nouveaux langages pâtissiers.



Les desserts les plus connus appartiennent déjà à l'imaginaire collectif et présentent moins de risques financiers. Au lieu d'inventer de nouveaux concepts, le secteur passe une part croissante de son énergie à réinterpréter les mêmes objets : croissants aplatis ou cubiques, flans premium, cheesecakes réinventés, madeleines garnies, cookies géants au chocolat de Dubaï.

Dans un marché mondialisé, le produit le plus facile à diffuser n'est généralement pas le plus original, mais celui que le consommateur reconnaît instantanément.

Il en résulte une transformation discrète mais profonde de la créativité elle-même. L'innovation consiste moins à inventer de nouvelles formes qu'à perfectionner sans cesse des formes déjà connues.

La pâtisserie mondiale a ainsi acquis une efficacité commerciale et une capacité de diffusion sans précédent. Mais elle y est parvenue en échangeant une partie de son esprit révolutionnaire contre un remake magnifiquement exécuté et parfaitement glacé.

Pourtant, les mêmes forces qui encouragent aujourd'hui l'imitation pourraient demain susciter une nouvelle demande d'originalité.

Chaque mouvement engendre son contre-mouvement. Chaque période d'optimisation finit par provoquer sa propre rébellion.

Et si l'histoire de la pâtisserie nous enseigne quelque chose — d'Antonin Carême à Pierre Hermé — c'est que les grandes ruptures surgissent souvent au moment où chacun croit les règles définitivement établies.

L'avenir n'appartiendra peut-être pas à ceux qui perfectionnent une énième variation du croissant, mais à ceux qui auront l'audace d'inventer un nouveau langage pâtissier.

La grande question de la prochaine décennie est désormais de savoir si ce langage naîtra d'un pâtissier, d'un pays, d'une culture... ou d'un algorithme.

CALENDRIER LA LISTE

LA LISTE, fondée en 2015 par son président actuel, Philippe Faure, continue de se développer mondialement, acteur fédérateur au sein de la communauté des chefs et seule organisation à proposer un guide digital aussi mondial et diversifié dans ses sélections de restaurants, pâtisseries et hôtels.

La Liste fêtera prochainement ses 10 ans lors de la cérémonie annuelle, révélant le Top 1 000 des Meilleurs Restaurants du Monde et les prix spéciaux pour 2027, prévue le lundi 23 novembre 2026 à Paris.

À propos de LA LISTE

LA LISTE est un guide de voyage numérique global, référençant 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.

Téléchargez gratuitement l'application LA LISTE, disponible en 9 langues sur IOS et Android :

laliste.app.link/download

Visitez notre site internet www.laliste.com

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

Instagram [@LaListe1000](https://www.instagram.com/LaListe1000)

Facebook <https://www.facebook.com/Laliste1000>

