



## Mathieu Lévêque, boulangeries La Parisienne, remporte le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris

La “Poire feuille shiso”, création du Chef pâtissier Mathieu Lévêque, se voit décerner le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris. Une douceur fraîche et audacieuse à se procurer au plus vite dans l'une des sept boutiques La Parisienne de la capitale.



Ça n'est pas une partie de “chifoumi - pierre-feuille-ciseaux” qu'a remporté la douceur sucrée “**Poire feuille shiso**” signée par **Mathieu Lévêque**, mais bien le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris. Une distinction qui récompense depuis maintenant quatre ans l'excellence et la créativité des artisans parisiens.

Cette année, le thème donné aux candidats était “**Plantes et herbes aromatiques des bois de Paris**”. C'est après une sortie du dimanche en famille à la ferme de Paris du Bois de Vincennes que Mathieu apprend que le shiso est cultivé à Paris. L'idée est plantée et fait germer l'envie d'une création fraîche et douce qui met à l'honneur cette plante très répandue en Asie mais dont la culture locale reste encore confidentielle.

Pour l'accompagner, le pâtissier met en musique **la poire, fruit de saison, la noix de pécan, fruit sec et la vanille de Tahiti**. À la dégustation nos papilles ont plaisir à découvrir une pâtisserie légère et rafraîchissante qui saura convoquer le souvenir d'une balade en forêt.



« Ce prix est une reconnaissance incroyable pour toute l'équipe de La Parisienne. La "poire feuille shiso" est le fruit de longues heures de recherche et de passion. Je suis fier de représenter le savoir-faire parisien à travers cette création. »

indique Mathieu Lévêque.

## Un prix qui célèbre l'art de la pâtisserie à Paris

Lancé en 2021, le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris réunit chaque année professionnels (Grand Prix) et jeunes en formation (Prix Jeune Talent) autour d'une volonté commune : faire rayonner la ville lumière, sa gourmandise et sa créativité au travers d'une pâtisserie signature.

Pour cette édition 2025, le jury était présidé par Pierre Hermé, Meilleur Pâtissier du Monde, aux côtés de Nicolas Bonnet-Oulaldji, adjoint à la maire de Paris, chargé du commerce et de l'artisanat.

Poire Feuille Shiso - 6,90€ - Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris 2025  
à retrouver [dans toutes les boulangeries La Parisienne](#)



**À propos des boulangeries La Parisienne** - Fondées par Mickaël Reydellet, les boulangeries La Parisienne mettent l'amour de l'artisanat et la quête constante d'excellence au service de créations qui ravissent les papilles. Avec sept adresses dans la capitale, La Parisienne s'est affirmée comme une référence plusieurs fois reconnue et récompensée pour la qualité de ses pains, mais aussi de ses créations pâtisseries comme sa galette ou encore aujourd'hui le "Poire-feuille-shiso". [www.boulangierelaparisienne.com](http://www.boulangierelaparisienne.com) - [Instagram](#)