



GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS





2

SOMMAIRE

- P.5 Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris**
- P. 7 Une édition mettant à l'honneur la richesse botanique
de notre capitale**
- P. 8 Les précédents lauréats**
- P. 9 Les modalités d'inscription**
- P. 10 Les dates clés**



Francis BUSSIERE
Président CMA Île-de-France

Pascal BARILLON
Géologue et géologue du Goud

GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS

Créé en 2019 par la Maire de Paris avec la complicité et le concours du célèbre chef pâtissier Pierre Hermé, le **Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris** récompense le savoir-faire célèbre à l'international de nos artisans boulanger-pâtissiers, pâtissiers et chefs-pâtissiers. Il se poursuit aujourd'hui pour sa quatrième édition. Paris est réputée dans le monde pour son artisanat et sa gastronomie. Depuis de nombreuses années, la Ville de Paris soutient pleinement ses commerçants et tous les métiers d'artisanat sur son territoire.

C'est pourquoi, la Maire de Paris a souhaité mettre à l'honneur tous les savoir-faire parisiens au travers de grands prix réputés comme ceux du « **Grand prix de la baguette de la Ville de Paris** », du label « **Fabriqué à Paris** » ou encore le « **Prix du Goût d'Entreprendre** ».

Outre la forte notoriété assurée par le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris, juste avant les fêtes de fin d'année, le lauréat reçoit une dotation de la Ville d'un montant de 4 000€.

Un prix pour les professionnels et un prix pour les jeunes talents :

Cette année, deux prix distincts récompenseront d'un côté les professionnels du secteur et, de l'autre, les jeunes talents, à savoir les élèves des établissements parisiens d'enseignement ou d'apprentissage en pâtisserie.



UNE ÉDITION METTANT À L'HONNEUR LA RICHESSE BOTANIQUE DE NOTRE CAPITALE

« Pour cette quatrième édition du Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris, nous avons souhaité mettre à l'honneur les plantes et herbes aromatiques des bois de Paris, et demander aux candidats d'incorporer ces trésors naturels dans leurs créations. L'objectif est de célébrer la richesse botanique de notre ville, tout en valorisant l'innovation et la créativité de nos artisans. Cette édition va même plus loin. Conscients de l'importance de rendre la pâtisserie accessible à tous, nous avons introduit un nouveau critère de sélection, imposant une limite de coût. Il s'agit d'encourager des créations qui, sans rien céder à l'excellence, restent abordables pour le plus grand nombre. Candidats, candidates, laissez votre créativité s'exprimer pleinement et révélez votre talent en prenant part à cette nouvelle édition du Prix » explique Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales, des métiers d'art et de mode.



© Joséphine Bruegger / Ville de Paris

« Le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris fait rayonner notre savoir-faire pâtissier aux quatre coins du monde, suscitant l'élosion de nouveaux talents, de créations et de saveurs inédites. Le thème choisi cette année, centré sur les herbes aromatiques de Paris, dévoile l'étendue des trésors cachés et des richesses insoupçonnées de la Ville Lumière et contribue à repousser les frontières de notre métier » explique Pierre Hermé, chef pâtissier-chocolatier.



© Patrick Rougereau



LES PRÉCÉDENTS LAURÉATS



© Jean-Baptiste Gurliat / Ville de Paris

En 2024, dans la catégorie « Professionnels », c'est la pâtisserie répondant au nom de « Opéra de plongeon » de Raamin Samiyi de la pâtisserie Momzi qui l'a emportée. Le pâtissier avait présenté sa création comme un symbole de son amitié avec son entraîneur de plongeon, athlète médaillé olympique, qui lui a fait découvrir ce sport. Il a réuni ses deux passions aux valeurs communes telles que la précision d'exécution, la patience, la discipline et le travail en équipe.



© Joséphine Brueder / Ville de Paris

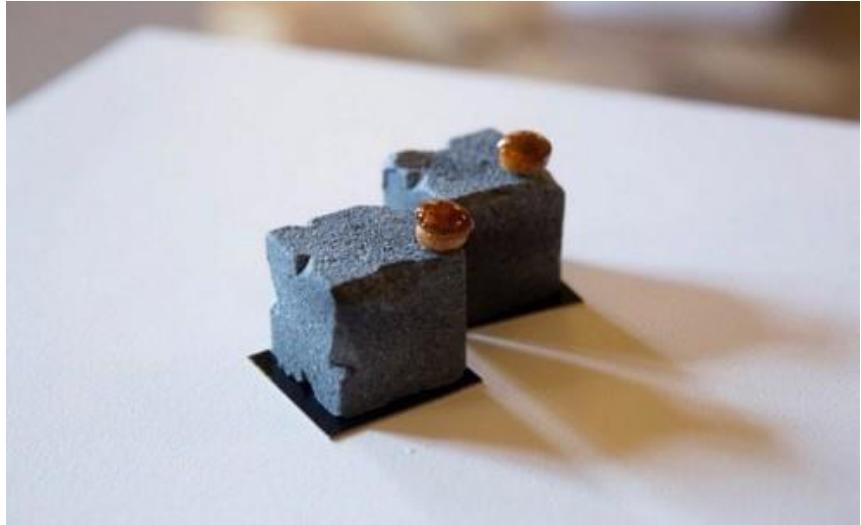
Jordan Talbot, chef pâtissier travaillant chez Lucas Carton, restaurant gastronomique réputé de la place de la Madeleine, a été le lauréat de la seconde édition du Grand Prix de la Pâtisserie en 2022 pour sa création «sillage automnal», inspirée des jardins du Luxembourg.



© Joséphine Brueder / Ville de Paris

Quentin Lechat, alors chef pâtissier de l'hôtel Novotel Paris Les Halles, a reçu le premier prix décerné à l'occasion de la première édition du Grand Prix de la Pâtisserie de Paris en 2019 avec sa création «Noisette3», inspirée du célèbre pavé parisien.

En 2021, Quentin Lechat a été nommé chef pâtissier du Royal Monceau-Raffles Paris.



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION



Cette édition met à l'honneur la richesse botanique de notre capitale sous le thème " Plantes et herbes aromatiques des bois de Paris ".



Il n'est admis qu'une seule candidature par établissement et par gérant d'établissement lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris.



Les professionnels participant à l'organisation et au jury du Prix ne peuvent pas concourir.



Le lauréat du Prix au titre d'une année considérée pourra être membre du jury des éditions suivantes. Il·elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.

La pâtisserie :

- devra être obligatoirement conçue avec au moins un ingrédient cultivé ou fabriqué à Paris (herbes aromatiques, fruits, miel, chocolat, café, fleurs comestibles...)
- doit être personnelle et inédite (crée spécifiquement pour le Prix)
- doit être réalisable et commercialisable dans la boutique physique du lauréat
- doit avoir un coût de fabrication inférieur à 3€ par pâtisserie.



Les candidats retenus par le comité de présélection seront notés et jugés par un jury d'experts et de professionnels, co-présidé par Nicolas Bonnet-Oulaldj et Pierre Hermé. Les critères suivants seront pris en compte : goût, esthétisme, technicité de la recette et du processus de fabrication ; créativité et respect du thème ; qualité, origine et coût des matières premières (inférieur à 3€/pâtisserie).

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION



Un prix pour les professionnels :

- les boulangers et boulangères ;
- les pâtissiers et pâtissières ;
- les chefs pâtissiers et cheffes pâtissières des hôtels et restaurants parisiens.

Plus de modalités via [ce lien](#)

Un prix pour les jeunes talents :

Les candidatures qui sont admises à participer à ce concours (dans la limite de deux candidats par établissement d'enseignement) :

- les personnes scolarisées, apprenties d'un lycée public ou privé, sous contrat d'association avec l'État ou CFA, dans les classes suivantes : en dernière année de bac professionnel ainsi qu'en classe de bac technologique, brevet professionnel, BTS, bachelor ou mention complémentaire, BTM, d'un établissement parisien les préparant à un diplôme en pâtisserie ;
- les personnes scolarisées dans une école de pâtisserie parisienne en vue d'obtenir un diplôme à vocation professionnelle.

Plus de modalités via [ce lien](#)

LES DATES CLÉS

- **9 septembre 2024** **Début du dépôt des candidatures**
- **21 octobre 2024** **Fin du dépôt des candidatures à 14h**
- **26 novembre 2024** **Remise des prix**

**Candidature à envoyer à l'adresse suivante
avant le 21 octobre 2024 à 14h**

Mairie de Paris

**Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau du commerce et des recherches immobilières
8, rue de Cîteaux - 75012 Paris**

ou

par mail à DAE-patisserie@paris.fr

