

Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JORIS THEYSSET
NOUVEAU CHEF PATISSIER DE RITZ PARIS LE COMPTOIR
à compter du 1^{er} janvier 2026.



©Vincent Nageotte

Paris, le 20 novembre 2025

Ritz Paris Le Comptoir a le plaisir d'annoncer la nomination de Joris Theysset au poste de Chef Pâtissier. Cette évolution s'inscrit pleinement dans l'esprit de partage, de joie et de créativité qui définit l'identité de la Maison.

Depuis son ouverture en 2021, Ritz Paris Le Comptoir puise son inspiration à la fois dans la riche histoire du Ritz Paris et dans un univers intemporel, façonné par une approche ludique, joyeuse et créative de la pâtisserie, empreinte de souvenirs d'enfance. Rejoignant le Ritz Paris en 2019, Joris Theysset était présent dès la naissance de Ritz Paris Le Comptoir, accompagnant son ouverture aux côtés du Chef François Perret, dont il était le *Second*. Il est ainsi l'un des artisans et garants de l'esprit résolument moderne et gourmand qui anime la marque depuis ses débuts.

Formé en Ardèche, sa région d'origine, Joris Theysset obtient un CAP Pâtisserie en 2011 puis un CAP Chocolaterie en 2013. Il rejoint ensuite la Maison Ladurée à Paris en 2015 pour y poursuivre un BTM Pâtisserie. Il y participe à la réalisation quotidienne des entremets, de la glacerie et des décors, avant d'évoluer au poste de Chef de Partie en 2018. En août 2019, il intègre le Ritz Paris comme Sous-Chef Pâtissier, puis devient en 2021 **Responsable de production de Ritz Paris Le Comptoir**. Il y façonne l'évolution de la pâtisserie, perfectionne les gestes et transmet son exigence aux équipes, tout en demeurant fidèle à l'héritage d'excellence de la Maison. Depuis novembre 2025, il signe ses premières créations personnelles, dont la Bûche Sucre d'Orge, nouvelle figure emblématique des Fêtes.

« Joris Theysset est l'une des figures fondatrices de Ritz Paris Le Comptoir. Par sa rigueur et son sens de l'engagement, il a su bâtir une équipe solide qui assure chaque jour le succès de nos deux boutiques. Profondément imprégné de l'ADN de la Maison, il en incarne aujourd'hui la continuité, et je me réjouis qu'il puisse désormais y exprimer pleinement son talent et son authenticité. » déclare Joffrey Vialette, Directeur Général de Ritz Paris Le Comptoir.

« Accompagner la création de Ritz Paris Le Comptoir représente pour moi la continuité naturelle de mon engagement envers cette Maison, dans laquelle j'ai tant grandi. Ma volonté est d'y partager ma vision d'une pâtisserie sincère, inspirée des douceurs réconfortantes qui ont marqué mon enfance. J'aime rappeler que l'on se souvient souvent de ce que l'on a dégusté, bien plus que de ce que l'on s'est dit. En tant que Chef, je souhaite être le gardien de la créativité de Ritz Paris Le Comptoir, en y apportant ma propre touche et en restant fidèle à l'esprit de la Maison, tout en accompagnant son développement en dehors des murs de la Place Vendôme. Offrir un moment de joie, un souvenir gourmand qui traverse le temps et partage au plus grand nombre toute l'excellence du Ritz Paris. » confie Joris Theysset.