



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OLIVIER LAINÉ
NOUVEAU CHEF PATISSIER DU RITZ PARIS
à compter du 1^{er} janvier 2026



©Maki Manoukian

Paris, le 20 novembre 2025

Le Ritz Paris est heureux d'annoncer la **nomination d'Olivier Lainé en tant que Chef pâtissier, à compter du 1^{er} janvier 2026**. Cette nomination s'inscrit dans la continuité d'une histoire gourmande où excellence et transmission sont au cœur de l'identité de la Maison.

Depuis plus de 125 ans, la pâtisserie du Ritz Paris incarne l'art de vivre à la française, mêlant tradition et audace. **Chef pâtissier de l'École Ritz Escoffier depuis 7 ans**, Olivier Lainé en est l'un des plus fervents ambassadeurs. Il a formé de nombreux professionnels, partageant avec bienveillance un savoir-faire qui dépasse les frontières.

Olivier Lainé, en quelques mots. Diplômé en 2002 d'un BEP/CAP Pâtisserie, Chocolatier, Confiseur, il débute en Bretagne avant de rejoindre Paris, où il a la charge de la production des entremets des boutiques Café Pouchkine. En 2015, il intègre le Shangri-La Paris comme Sous-Chef pâtissier aux côtés du Chef Michaël Bartocetti, puis rejoint le Ritz Paris en 2018 au sein de l'Ecole Ritz Escoffier en tant que Chef pâtissier enseignant.

« Depuis sept ans, Olivier Lainé incarne l'esprit du Ritz Paris : l'excellence, la créativité et la passion. Sa nomination s'est imposée comme une évidence. Nous sommes convaincus qu'il continuera à faire rayonner la pâtisserie du Ritz Paris à travers le monde, porté par son talent et sa technicité hors pair » souligne Arnaud de Saint Exupéry, Directeur Général du Ritz Paris.

« Prendre la direction de la pâtisserie du Ritz Paris est un immense privilège. Ce lieu emblématique, chargé d'histoire et d'émotion, est pour moi une source d'inspiration infinie. Mon ambition est de faire vivre cet héritage tout en y apportant ma propre vision. J'aime revisiter les grands classiques en leur insufflant un twist contemporain, partir d'une base solide et d'une structure pour y apposer ma signature. Ce travail s'exprime notamment à travers des jeux de textures – croustillant, moelleux, fondant – qui viennent sublimer l'expérience gustative. L'association du goût et de la texture est pour moi essentielle : c'est là que la magie opère, entre tradition et modernité » confie Olivier Lainé.