

La Ville de Paris lance officiellement l'édition 2026 du Grand Prix de la Pâtisserie, un concours devenu un rendez-vous incontournable pour les passionnés du goût, de la création artisanale et des talents parisiens.

Comme vos délais de bouclage sont souvent tôt, je me permets de vous partager en amont et de manière informelle les éléments clés de cette édition, au cas où vous souhaiteriez relayer ou traiter le sujet dans vos publications à venir.

Vous trouverez toutes les infos ci-dessous et [ici](#).

### Introduction :

- Créé en 2019 à l'initiative de la Maire de Paris, avec le soutien du célèbre chef pâtissier Pierre Hermé, le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de met à l'honneur les artisans, boulangers-pâtisseries et chefs pâtisseries parisiens, dans l'esprit du Grand Prix de la Baguette ou du label Fabriqué à Paris. Ce prix récompense l'excellence du geste, la créativité et le lien de proximité avec les Parisiennes et les Parisiens. Il s'inscrit pleinement dans l'engagement de la Ville de Paris en faveur de ses commerçants, de ses artisans et de sa gastronomie, à travers une politique ambitieuse de valorisation des métiers de bouche et du « fabriqué local ». Avec ce prix prestigieux, Anne Hidalgo, Maire de Paris, souhaite mettre en lumière la créativité et le talent des pâtisseries et pâtisseries parisiens, reconnus partout dans le monde.
  
- Cette édition 2026 se déroulera autour du thème : « **Paris, Ville de l'Amour** », une invitation à célébrer l'émotion, le savoir-faire et la transmission.
  
- Deux prix seront remis :
  - **Un prix professionnel**, ouvert aux pâtisseries, chefs pâtisseries et boulangers-pâtisseries parisiens
  - **Un prix jeunes talents**, destiné aux élèves et apprentis des écoles et CFA de pâtisserie à Paris
  
- Le lauréat professionnel recevra une dotation de 4 000 € et bénéficiera d'une forte visibilité avant les fêtes.

### Verbatims exclusifs des co-présidents du jury

- **Verbatim de Nicolas Bonnet Oulaldj** : « *Paris, Ville de l'Amour* » : derrière cette image d'Epinal, il y a une intention politique. Celle de rappeler que l'amour, ce n'est pas qu'un slogan, c'est aussi une manière de faire – et de faire ensemble. C'est ce que dit, en creux, cette cinquième édition du Grand Prix de la Pâtisserie : l'amour du métier, du geste bien fait, de la transmission, du lien tissé entre un pâtissier et son quartier. Un amour concret, qui se mesure en feuilletage, en glaçage, en équilibre des goûts. Et parce qu'il ne suffit pas de bien faire, encore faut-il que cela soit accessible, un critère de prix s'impose une nouvelle fois cette année. Alors, à toutes celles et tous ceux qui font vivre la pâtisserie à Paris, à celles et ceux qui inventent, affinent, façonnent chaque jour le goût et le plaisir : cette édition est la vôtre. Faites rayonner votre talent.
- **Verbatim de Pierre Hermé** : « *Paris a toujours été, pour moi, une source d'inspiration inépuisable — une ville où l'amour se lit dans l'architecture, dans les regards, et bien sûr, dans les pâtisseries et les desserts. Pour ce concours, célébrer Paris comme ville de l'amour, c'est inviter les pâtissiers à exprimer, à travers leurs créations, la passion, la délicatesse et la générosité qui font battre le cœur de la capitale* ».

### Quelques lauréats des éditions précédentes :

- **2025** : Mathieu Leveque (La Parisienne) – « *Poires feuilles Shiso* »
- **2024** : Raamin Samiyi (Momzi) – « *Opéra de plongeon* »
- **2022** : Jordan Talbot (Lucas Carton) – « *Sillage automnal* »

### Les modalités de participation :

- 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 ou elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.
- La pâtisserie :
  - Devra présenter un prix de vente n'excédant pas 7 euros

- Devra être obligatoirement conçue avec au moins un ingrédient cultivé ou fabriqué en Ile-de-France (herbes aromatiques, fruits, miel, chocolat, café, fleurs comestibles...)
- Devra être personnelle et inédite (créée spécifiquement pour le Prix)
- Devra être réalisable et commercialisable dans la boutique physique du lauréat.
- 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; esthétique; technicité de la recette et du processus de fabrication; créativité et respect du thème; qualité, origine et prix de vente de la pâtisserie.
- Un prix pour les professionnels :
  - Les boulangers et les boulangères,
  - Les pâtissiers et les pâtissières ;
  - Les chefs pâtissiers et les cheffes pâtissières des hôtels et restaurants parisiens
- 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.