



Ladurée organise sa 6^{ème} édition de la « Convention des Chefs »

Du 17 au 19 juin prochain, la Maison Ladurée organisera la 6^{ème} édition de la « Convention des Chefs ». Ce rendez-vous est l'occasion, au travers d'une compétition, **de montrer l'excellence et le savoir-faire de chacun de ses Chefs.**



La Maison aux 20 chefs

Véritable Maison de tradition française, Ladurée déploie son savoir-faire pâtissier dans le monde entier grâce à son collectif de 20 chefs internationaux, garants d'excellence et formés par Julien Alvarez, Chef Exécutif Pâtissier.

Cette convention, placée sous le signe du partage, est l'occasion de réunir ces chefs internationaux pour créer une effervescence et émulation de créativité pâtissière. Ce rendez-vous permet à la Maison Ladurée de continuer à surprendre et conserver aujourd'hui encore son identité et son art de vivre français si iconique.

Carte blanche autour du Saint-Honoré

Chaque année, Julien Alvarez prend soin de sélectionner une thématique pâtissière pour challenger la créativité de ses équipes. Après l'Ispahan, la Bûche et la Religieuse, c'est l'emblématique Saint-Honoré qui sera au cœur de la compétition.

Afin d'en proposer une interprétation, les chefs Ladurée, se réuniront exceptionnellement à Paris, au sein de l'adresse des Champs Elysées pour rivaliser d'inspirations et d'audace.

À l'issue d'une dégustation, un jury réunissant **Julien Alvarez, Chef Exécutif Pâtissier**, Mélanie Carron, Directrice Générale, ainsi que les chefs pâtissiers de renom **Angelo Musa et Maxence Barbot**, récompensera le Chef gagnant.

Le Saint-Honoré primé sera également ajouté à la carte de la boutique Ladurée Champs-Elysées et disponible après la compétition.

Cette édition 2026 vous permettra de rencontrer entre autres :

Alexandra LAUNAY : Cheffe pâtissier Canada : Alexandra est dans la Maison depuis 16 ans. Elle a commencé à Morangis, laboratoire de pâtisserie pour la France, puis est partie à Londres pour prendre sa première place de Cheffe. Elle est depuis 4 ans maintenant la Cheffe du Canada, basée à Toronto mais en charge de Vancouver et peut-être bientôt Montréal. Elle a remporté la deuxième édition de la convention des Chefs avec sa bûche *Plume Blanche*.

Christopher GLEES : Chef pâtissier Allemagne : Christopher est notre Chef depuis l'ouverture du laboratoire à Munich il y a 4 ans. Il a remporté 2 des 4 challenges organisés lors des précédentes conventions

Mathilde BOUMESLA : Cheffe UAE : Mathilde s'est formée plusieurs années au sein de Ladurée Champs Elysées avant de devenir cheffe. Elle est aujourd'hui à la tête de 5 pays : Émirats Arabes Unis, d'Arabie Saoudite, Oman, Koweït et Égypte.

Au total, 15 Chefs seront présents pour cette édition 2025, dont plus de la moitié ont été formés en France. Ils représentent la diversité de cette génération de Chefs, 60% d'hommes et 40% de femmes âgés de 23 à +50 ans.