

Lors de son très attendu rendez-vous annuel, LA LISTE, guide de voyage culinaire le plus sélectif et le plus global à ce jour, a remis, hier, lundi 25 novembre, ses prix spéciaux, et notamment, le Prix du Talent Pâtissier de l'année 2025.

Pour ce millésime, c'est la jeune et talentueuse Aurora Storari qui s'est vu couronnée de ce titre. Cheffe pâtissière du restaurant [HÉMICYCLE\\*](#), elle est l'une des étoiles sucrées montantes, figurant parmi les prodiges de la pépinière du Groupe Eclore, guidé par la vision de Stéphane Manigold, restaurateur d'exceptionnels de profils culinaires exceptionnels, qui une fois encore, ne s'était pas trompé.

Ce prix récompense "un(e) chef(fe) pâtissier(e) de restaurant qui crée, innove dans le monde du sucré à table". C'est déjà bien ce qu'avait su lire le Guide Michelin qui avait déjà décerné, en mars dernier, le Prix Passion Dessert à Aurora, en même temps qu'il distinguait d'une étoile le restaurant HÉMICYCLE où elle officie, pour la partition sucrée, aux cotés de Flavio Lucarini.

Depuis quelques mois, de rares chanceux peuvent aussi s'attabler chez [AURA](#), le comptoir à desserts d'Aurora Storari, qui vient illustrer parfaitement, autour d'un menu dégustation, la philosophie du lieu : la conclusion d'un repas peut devenir un moment à part entière.

La cheffe y redonne au sucré le goût précieux de la surprise, osant des associations étonnantes et détonantes. Dans cet espace, on peut faire abstraction du déjeuner ou du dîner, le dessert est sublimé, le sucré joue avec le salé, trouvant une place de choix parmi des ingrédients utilisés traditionnellement dans la cuisine. Du début à la fin de l'expérience, les assiettes percutent comme il faut, gardant leur puissance, tout en gagnant en délicatesse.

Excellence, créativité et audace : trois valeurs qu'incarnent Aurora Storari avec brio depuis son arrivée au sein du groupe Éclore, aujourd'hui récompensée par LA LISTE, d'un titre et d'une reconnaissance à l'international.