

[View this email in your browser](#)



**Nouvelle reconnaissance mondiale pour la française  
Nina Métayer distinguée  
"Meilleure Cheffe pâtissière du monde 2024"  
lors de la cérémonie de remise des prix décernés,  
le 5 juin à Las Vegas,  
par The World's 50 Best Restaurants.**



« C'est un honneur, quelques mois après ma nomination au titre de **Pâtissière Mondiale 2023 par l'Uibc\***, d'être reconnue à l'international par le jury exigeant de l'**Académie des 50 Best** qui réunit plus d'un millier de **professionnels, gourmets éclairés et experts indépendants** de l'industrie de la restauration.

Je remercie de tout cœur l'organisation des **World's 50 Best** et tous les **membres de l'Académie** pour cette distinction qui est aussi celle de **chacune et chacun de mes collaborateurs**. Merci à ma formidable **équipe** pour votre engagement sans faille à mes côtés, la **qualité** de votre travail, vos **savoir-faire**, votre **exigence passionnée** et cet amour partagé **pour notre métier d'artisan pâtissier**.

J'ai une pensée particulière ce soir pour les **chefs des restaurants** qui m'ont permis de **grandir**. Mes premiers pas dans les palaces parisiens avec **Yannick Alléno** et **Camille Lesecq** au Meurice ; **Amandine Chaignot** au Raphaël. Puis auprès de **Jean-François Piège** au Grand Restaurant. Intransigeance, savoir-faire, créativité, ils ont forgé la cheffe pâtissière et cheffe d'entreprise que je suis aujourd'hui.

Cette distinction **met en lumière** ce qui est, pour moi, essentiel en pâtisserie : **l'émotion et l'éveil des sens**. Ma pâtisserie est avant tout une **histoire de gourmandise**, c'est-à-dire ce **bonheur simple** qui s'impose comme une évidence presque familiale, qui réveille les **souvenirs d'enfance**, qui invite au **partage**, qui évoque les **moments joyeux avec les proches, la famille et les amis**. C'est pour **transmettre et partager** ces petits bonheurs gourmands, qu'avec **mon équipe**, nous sommes si **heureux** de sublimer l'élégante simplicité de nos **gâteaux**, les élaborant avec **délicatesse, beaucoup d'amour et de beaux produits** dans le respect de la terre et des **hommes qui les produisent**.

Au-delà de la reconnaissance qui m'est accordée, je pense ce soir à **tous les autres meilleurs pâtissiers** qui **sans être dans la lumière** font rayonner, que ce soit **dans le monde ou dans**

**leur village, l'excellence de notre métier.**

Je pense aussi particulièrement aux **femmes cheffes**, celles qui ont **ouvert la voie**, toutes celles à qui on a dit, comme je l'ai si souvent entendu, qu'il était **peut-être possible de réussir dans nos métiers, mais sûrement pas d'atteindre le plus haut niveau**. J'espère que ma trajectoire professionnelle, marquée par ces deux récompenses mondiales décernées à quelques mois d'intervalle, démontrera **à toutes les jeunes filles et toutes les femmes qu'il est possible de briser le plafond de verre**.

**Merci pour cette distinction** qui m'honneure et m'oblige, ainsi que mon équipe, à faire, simplement, avec **rigueur et sans esbroufe**, de **très bons gâteaux** pour contribuer au **rayonnement de notre profession et du patrimoine gastronomique français.**"

Nina Métayer

*\*Union internationale des boulangers et pâtissiers.*



*Nina Métayer, World's Best Pastry Chef 2024*