



Communiqué de presse

15 juillet 2019

Découvrez le lauréat du Grand Prix de la Pâtisserie de Paris !

Aujourd'hui, un jury présidé par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris et le Chef Pierre Hermé, a décerné le premier prix du « Grand Prix de la Pâtisserie de Paris » à Monsieur Quentin Lechat, Chef pâtissier de l'hôtel Novotel Paris Les Halles (1^{er}), pour sa pâtisserie originale «Noisette³». Il la présentera au public et se verra remettre son prix par la Maire de Paris, Anne Hidalgo, à l'occasion d'une cérémonie à l'Hôtel de Ville, ce mardi 16 juillet.

Spécificité Française par excellence, la pâtisserie est un symbole reconnu qui participe au rayonnement de notre pays dans le monde entier. Paris en est sans aucun doute la capitale internationale. À travers ce Grand Prix de la Pâtisserie, la Ville de Paris souhaite mettre à l'honneur les pâtissières et pâtissiers parisiens dans leur diversité, depuis l'artisan connu de tout son quartier, jusqu'au grand nom du métier faisant déplacer des milliers de touristes dans sa boutique.

Aujourd'hui, 23 pâtissiers, boulangers pâtissiers et chefs pâtissiers ont présenté leur création personnelle inspirée du thème « Paris » à un jury composé des représentants des fédérations professionnelles des différentes filières du métier, de François Perret, chef-pâtissier du Ritz, des pâtissiers Laurent Duchêne et Benoit Castel, de journalistes et de 4 Parisiennes et Parisiens tirés au sort.

Monsieur Quentin Lechat, Chef pâtissier de l'hôtel Novotel Paris les Halles (1^{er}), remporte ce premier Grand Prix de la Pâtisserie de Paris avec sa création personnelle « Noisette³ ». Il recevra un prix de 4000€ et se verra remettre son

trophée ce mardi 16 juillet à 11h30 par Anne Hidalgo, Maire de Paris, à l'occasion d'une cérémonie organisée à l'Hôtel de Ville et au cours de laquelle 50 pâtisseries et pâtisseries parisiens recevront la médaille de la Ville de Paris

Si vous souhaitez être présent à cette cérémonie, accédez-vous à presse@paris.fr

Palmarès de la 1ère édition du Grand Prix de la Pâtisserie de Paris :

- 1- Quentin LECHAT, Hôtel Novotel Paris les Halles (1^{er}), pour « Noisette³ »
- 2- Andrea BASMADJIAN, Thierry Marx Bakery (7^e), pour « L'A douce-amère »
- 3- Christian TEIXEIRA, Aux délices du palais (14^e), pour « Le Trop Chou »
- 4- Anthony CHENOZ, Lucas Carton (8^e), pour « Saint-Honoré aux abricots et safran de Paris »
- 5- Houda SEBAI, Boulangerie Paris & Co (15^e), pour « I Love Paris »
- 6- Bastien HAMEL, Pâtisserie Gilles Marechal (18^e), pour « Le Mont-Martre »
- 7- Sébastien BRUYER, Le Quart du Pain (14^e), pour « Le Cosmopolite »
- 8- Arnaud LARHER, Arnaud Larher (18^e), pour « Tong Paris-Plage »
- 9- Alexandre DUFEU, Hôtel Plaza Athénée (8^e), pour « Pavés parisiens »
- 10- Yann BERNARD, L'artisan des gourmands (15^e), pour « Le Pavé Notre Dame »

Contact presse : Perrine Boiton / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61