



Communiqué de presse

Mercredi 5 juin 2019

La Ville de Paris lance la première édition du Grand Prix de la Pâtisserie

La Ville de Paris organise le « Grand Prix de la Pâtisserie » et invite tous les artisans de la capitale à créer une pâtisserie sur le thème de « Paris ». Ils ont jusqu'au 21 juin pour candidater à ce concours organisé avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, les fédérations professionnelles, et sous le haut-parrainage de Monsieur Pierre Hermé. Anne Hidalgo remettra le prix le 17 juillet à l'Hôtel de Ville de Paris.

Passion de tous les gourmands Parisiens et touristes, la pâtisserie illustre avec éclat l'exception culinaire française et constitue un pan essentiel de l'histoire de la gastronomie parisienne. Nulle part dans le monde, la pâtisserie n'est à ce point un art comme à Paris.

Comme elle le fait pour les boulangers depuis plus de 25 ans avec le « Grand Prix de la baguette », la Ville de Paris met à l'honneur le savoir-faire et la créativité des artisans-pâtisseries de la capitale par l'organisation d'un grand concours ouvert à tous les professionnels.

Il est proposé aux pâtisseries, boulangers-pâtisseries et chefs-pâtisseries des hôtels et restaurants parisiens, d'imaginer une pâtisserie inspirée du thème « Paris ».

Les candidatures seront départagées par un jury co-présidé par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce et de l'artisanat, et Pierre Hermé, élu meilleur pâtisseries du monde en 2016 par l'Académie des *World's 50 Best Restaurants*. Il sera notamment composé de Pascal Barillon, président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Franck Thomasse, président du syndicat des boulangers du Grand Paris, Yves Devaux, président de la fédération des pâtisseries d'Ile de France et Laurent Fréchet, président de la branche restaurateurs du GNI – Synhorcat. Des Parisiens et des Parisiennes auront également la possibilité d'intégrer ce jury, à la

suite d'un tirage au sort qui sera lancé au cours du mois de juin sur les réseaux sociaux de la Ville de Paris.

La pâtisserie proposée devra être fabriquée dans l'établissement du candidat selon les procédés traditionnels et sera notée au regard des critères de goût, d'esthétisme, de créativité, de qualité des matières premières et de respect du thème « Paris ».

Le gagnant se verra remettre un prix d'un montant de 4.000 euros lors d'une cérémonie organisée à l'Hôtel de Ville, en présence de la Maire de Paris, Anne Hidalgo, le 17 juillet. Cette réception sera également l'occasion de présenter à la presse et aux Parisiens la pâtisserie gagnante de ce concours.

« Tous les quartiers de Paris recèlent de pâtissiers et de boulangers-pâtissiers passionnés qui perpétuent une tradition et un savoir-faire que le monde entier nous envie » rappelle Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris. *« Depuis les petits salons de thé jusqu'aux plus grands palaces, nos pâtissiers et pâtissières sont les ambassadeurs de cette gastronomie d'excellence. Par ce concours, nous voulons mettre en valeur ces talents et leur créativité qui contribuent tant à l'attractivité internationale et à l'image de Paris ».*

Le **dossier de candidature** est disponible sur [Paris.fr](https://paris.fr)

Les candidats ont jusqu'au vendredi 21 juin, 16h00, pour le déposer au 8, rue de Cîteaux – Paris 12^e.

Contact presse :

Franck Chaumont / presse@paris.fr / 01 42 76 49 61