



**Communiqué de presse**

Jeudi 24 novembre 2022

## **Découvrez le lauréat du Grand prix de la meilleure pâtisserie**

**Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris, et Pierre Hermé, chef pâtissier, ont présidé ce jeudi le jury du Grand prix de la pâtisserie de la Ville de Paris. Le lauréat 2023 est Jordan Talbot, chef pâtissier à la pâtisserie Maison Lucas Carton. Il recevra un prix de 4.000€.**

Pour sa 2<sup>e</sup> édition, la première édition ayant eu lieu en 2019, le Grand prix de la pâtisserie de la Ville de Paris, est décerné pour l'année 2023 à Jordan Talbot, chef pâtissier travaillant à la pâtisserie Maison Lucas Carton, 9 place de la Madeleine dans le VIII<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Le thème de cette nouvelle édition était celui des « jardins parisiens ». Les pâtisseries proposées devaient s'inspirer de cet univers bucolique et avaient obligation d'être conçues avec au moins un ingrédient cultivé à Paris. Sur les 12 pâtisseries pré-sélectionnées, déposées le matin même au siège du syndicat des Boulangers du Grand Paris, celle proposée par le lauréat a su se démarquer et convaincre un jury co-présidé par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris chargée du Commerce et de l'Artisanat, et Pierre Hermé, et composé de professionnels de la pâtisserie, de représentants des Fédérations professionnelles et de parisiens et parisiennes tirés au sort.

Le palmarès des 5 meilleurs pâtissiers de la compétition :

- 1 - "Sillage automnal" de Jordan Talbot, pâtisserie MaisonLucas Carton
- 2 - "Fleur de Miel" d'Hugo Spiesser-Ferrette, pâtisserie café michalak
- 3 - "L'Idylle" de Louise Riot, hôtel restaurant Molitor
- 4 - "Le Café gourmand" de Christian Teixeira, boulangerie pâtisserie "Aux délices du palais"
- 5 - "Lune de Miel" de Mathieu Leveque, boulangerie pâtisserie "La parisienne"

**Contacts presse :**

**Ville de Paris :** Service de presse – 01 42 76 49 61 – [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr)