



GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS 2024



© Joséphine Brueder / Ville de Paris

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

- P. 4 LE GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS 2024
- P. 5 LES PRÉCÉDENTS LAURÉATS
- P. 6 LES MODALITÉS DE PARTICIPATION
- P. 7 LES DATES CLÉS
- P.8 LE PRIX «JEUNES TALENTS», NOUVEAUTÉ 2024

LE GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS 2024

Créé en 2019 par la Maire de Paris avec la complicité et le concours du célèbre chef pâtissier Pierre Hermé, le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris récompense le savoir-faire reconnu par le monde entier de nos artisans boulangers-pâtisseries, pâtisseries et chefs-pâtisseries.

Interrompu en 2020 et 2021 en raison de la crise sanitaire, le Grand Prix de la Pâtisserie est revenu pour sa deuxième édition l'année passée.

Paris est réputée dans le monde notamment pour son artisanat et sa gastronomie. Depuis de nombreuses années, la Ville de Paris soutient pleinement ses commerçants et tous les métiers d'artisanat sur son territoire. C'est pourquoi, la Maire de Paris a souhaité mettre à l'honneur tous les savoir-faire parisiens au travers de grands prix réputés comme ceux du « Grand prix de la baguette de la Ville de Paris », du label « Fabriqué à Paris » ou encore le « Prix du Goût d'Entreprendre ». Avec ce nouveau prix prestigieux, récemment créé, Anne Hidalgo, Maire de Paris, veut mettre en lumière la créativité et le talent des pâtisseries et pâtisseries parisiens, reconnus partout dans le monde.

Outre la forte notoriété assurée par le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris, et ce juste avant les fêtes de fin d'année, pour l'année suivante, le lauréat reçoit une dotation de la Ville d'un montant de 4 000€.

UNE ÉDITION PLACÉE SOUS «LES VALEURS DU SPORT»

L'été prochain, Paris accueillera les Jeux Olympiques et Paralympiques ! Les co-présidents du jury, le chef de renom Pierre Hermé et Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode, pour cette édition 2024, ont choisi de mettre à l'honneur les valeurs du sport.

© Sophie Robichon / Ville de Paris



«Pour cette troisième édition du Grand prix de la pâtisserie, nous avons souhaité mettre à l'honneur les Jeux olympiques et paralympiques, et demander aux candidats d'imprégner leurs créations des «valeurs du sport», avec l'objectif d'associer l'artisanat au sport ! Candidats, candidates, n'hésitez plus et démontrez nous votre talent en participant à cette nouvelle édition du Prix» explique Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode.

© Stéphane de Bourgies



«Un concours tel que celui-ci contribue au rayonnement de notre savoir-faire pâtissier à travers le monde, et donne à imaginer de nouvelles associations de saveurs, de nouvelles formes, de nouvelles textures. Le thème choisi, autour des valeurs du sport, met en exergue certains points communs entre nos univers tels que la discipline, la persévérance, l'opiniâtreté ou encore le respect. Je suis très honoré d'être le parrain de ce bel événement. Nous vous attendons nombreuses et nombreux !» explique Pierre Hermé, chef pâtissier-chocolatier.

LES PRÉCÉDENTS LAURÉATS



© Joséphine Brueder / Ville de Paris

Jordan Talbot, chef pâtissier travaillant chez Lucas Carton, restaurant gastronomique réputé de la place de la Madeleine, a été le lauréat de la seconde édition du Grand Prix de la Pâtisserie en 2022 pour sa création «sillage automnal», inspirée des jardins du Luxembourg.



© Joséphine Brueder / Ville de Paris

Quentin Lechat, alors chef pâtissier de l'hôtel Novotel Paris Les Halles, a reçu le premier prix décerné à l'occasion de la première édition du Grand Prix de la Pâtisserie de Paris en 2019 avec sa création «Noisette3», inspirée du célèbre pavé parisien.

En 2021, Quentin Lechat a été nommé chef pâtissier du Royal Monceau-Raffles Paris.



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION



Cette édition est placée sous le signe des «valeurs du sport », en écho aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Attention : la représentation de la flamme, des anneaux ou de la mascotte olympiques n'est pas autorisée.



Sont admissibles à ce concours :

- les boulangers-pâtisseries
- les pâtisseries
- les chefs pâtisseries des hôtels et restaurants parisiens.



Il n'est admis qu'une seule candidature par établissement et par gérant d'établissement lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris.



Les professionnels participant à l'organisation et au jury du Prix ne peuvent pas concourir.



Le lauréat du Prix au titre d'une année considérée pourra être membre du jury des éditions suivantes. Il-elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.



La pâtisserie :

- devra être obligatoirement conçue avec au moins un ingrédient cultivé ou fabriqué à Paris (herbes aromatiques, fruits, miel, chocolat, café, fleurs comestibles...)



- doit être personnelle et inédite (créée spécifiquement pour le Prix)



- doit être réalisable et commercialisable dans la boutique physique du lauréat.



Les candidats retenus par le comité de présélection seront notés et jugés par un jury d'experts et de professionnels, co-présidé par Olivia Polski et Pierre Hermé. Les critères suivants seront pris en compte : goût; technicité de la recette et du processus de fabrication; créativité et respect du thème; qualité et origine des matières premières; esthétisme.

LES DATES CLÉS

- **15 juin 2023** **Début du dépôt des candidatures**
- **18 octobre 2023** **Fin du dépôt des candidatures à 14h**
- **27 novembre 2023** **Remise des prix**

Candidature à envoyer à l'adresse suivante
avant le 18 octobre 2023
Mairie de Paris
Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau du commerce et des recherches immobilières
8, rue de Cîteaux - 75012 Paris

ou

par mail à DAE-patisserie@paris.fr

LE PRIX « JEUNES TALENTS », NOUVEAUTÉ 2024

Le prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris est une nouveauté de cette édition, il vise à récompenser un élève pâtissier d'un établissement parisien d'enseignement ou d'apprentissage en pâtisserie où les produits sont fabriqués sur place selon des procédés traditionnels, pour la création d'une pâtisserie individuelle originale inspirée d'un thème imposé pour chacune des éditions, « les valeurs du sport» pour cette édition.

Sont admis à participer à ce concours, dans la limite de deux candidatures par établissement d'enseignement :

- les personnes scolarisées, apprentis d'un lycée public ou privé sous contrat d'association avec l'État ou CFA, dans les classes suivantes : dernière année de Bac Professionnel ainsi qu'en classe de Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou mention complémentaire, BTM, d'un établissement parisien les préparant à un diplôme en pâtisserie.
- les personnes scolarisées dans une école de pâtisserie parisienne en vue d'obtenir un diplôme à vocation professionnelle.

Le lauréat du Prix «jeunes talents» pourra bénéficier d'un stage d'une semaine au sein de la maison Pierre Hermé.

**Les candidats devront justifier de leur situation en produisant :
un certificat de scolarité
ou un certificat d'apprentissage**

**Candidature à envoyer à l'adresse suivante
avant le 18 octobre 2023 à 14h
Mairie de Paris
Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau du commerce et des recherches immobilières
8, rue de Cîteaux - 75012 Paris**

ou

par mail à DAE-patisserie@paris.fr



CONTACT PRESSE

Service de presse

presse@paris.fr

01 42 76 49 61