



**Communiqué de presse**

Mardi 21 novembre 2023

## **Découvrez les lauréats du Grand Prix de la pâtisserie et du prix Jeunes Talents de la Ville de Paris !**

**Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint de la Maire de Paris en charge notamment de l'artisanat a co-présidé aujourd'hui le jury du Grand Prix de la pâtisserie aux côtés de Pierre Hermé. Le lauréat du Grand Prix de la pâtisserie 2024 est Raamin Samiyi, chef pâtissier chez Momzi (2<sup>e</sup>). Le prix Jeunes Talents, grande nouveauté de cette année, est décerné à Baptiste Willot.**

Péché mignon pour certains ou véritable passion pour d'autres, la pâtisserie court les rues de la capitale contribuant ainsi au rayonnement du savoir-faire artisanal français. Côté professionnels, ce sont 12 candidatures qui ont été reçues, et 7 candidatures dans la catégories Jeunes talents, venant des écoles Mederic, Ferrandi, CEPROC et École Boulangerie et Pâtisserie de Paris. Cet après-midi, au siège du Syndicat des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, 19 candidats ont dévoilé leur création autour du thème des valeurs du sport et intégrant obligatoirement un ingrédient cultivé ou fabriqué à Paris.

Pour sa 3<sup>e</sup> édition, le Grand Prix de la pâtisserie de la Ville de Paris 2024 est décerné à Raamin Samiyi, travaillant dans la pâtisserie Momzi, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris pour sa création « Opéra de plongeon ». Il remporte ainsi un prix de 4 000€.

Baptiste Willot remporte le prix « Jeunes Talents », nouveauté de cette édition, avec sa pâtisserie « La Pomod'Oro » et pourra donc bénéficier d'un stage d'une semaine au sein de la maison Pierre Hermé.

Ces deux pâtisseries ont su se démarquer et convaincre un jury co-présidé par Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint 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. La Maire de Paris, Anne Hidalgo, remettra le prix aux deux lauréats le 27 novembre prochain à l'Hôtel de Ville.

*« Très fier de l'engouement que génère ce rendez-vous des professionnels depuis 2019. Chaque année, les pâtissières et pâtissiers parisiens nous surprennent par leur technique et leur créativité. Encourager la nouvelle génération est essentiel, nous sommes donc très fiers de lancer le prix Jeune Talent. Nous sommes ravis d'avoir accueilli au sein de notre jury deux parisiennes et deux parisiens tirés au sort. Un grand bravo aux candidats de cette année, qui ont trouvé des façons aussi inventives que gourmandes pour valoriser les produits locaux tout en valorisant le sport par leur créativité »* indique Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint à la Mairie de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode.

*« 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. »* explique Pierre Hermé, chef pâtissier-chocolatier.

#### **Palmarès de la troisième édition du « Grand Prix de la pâtisserie de Paris » :**

- 1- « Opéra de plongeon » de Raamin Samiyi, pâtisserie Momzi
- 2- « La médaille en chocolat » d'Elise Sauret, restaurant La Dame de Pic Paris
- 3- « Balade dans les sous-bois parisiens » d'Anthony Raymond, restaurant Granite
- 4- « L'Olympia » d'Hugo Spiesser-Ferrette, boulangerie-pâtisserie Cedric Grolet Opéra
- 5- « La médaille » de Christian Teixeira, boulangerie-pâtisserie Aux Délices du Palais

#### **Palmarès du Prix « Jeunes Talents » :**

- 1- « La Pomod'Oro » de Baptiste Willot, établissement CEPROC
- 2- « Objectif Opéra » de Justine Leroy, école de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris
- 3- « Kayaki » de Claire Gueroult, établissement CEPROC
- 4- « Vertu » d'Augustin Peucelle, établissement Ferrandi
- 5- « La plus prisée de Paris » d'Oriane Poncelet, école de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

#### **Contact presse :**

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