VILLE DE
PARIS

GRAND PRIX de la PÂTISSERIE

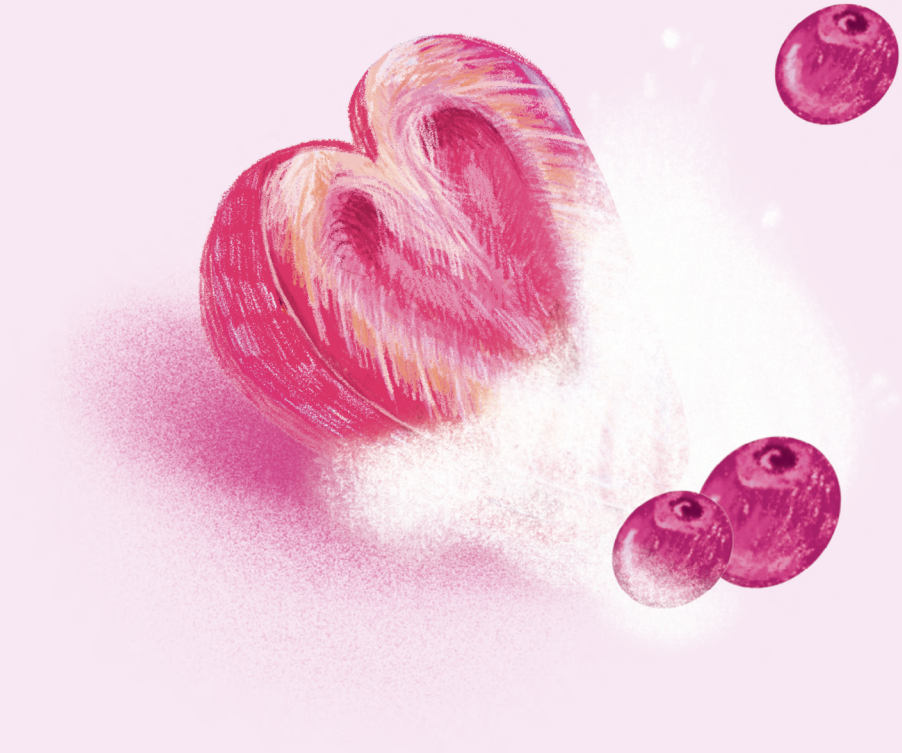
GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS

Lancé en 2019 à l'initiative de 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** célèbre l'excellence de nos artisans pâtissiers, boulangers-pâtissiers et chefs pâtissiers parisiens qui font rayonner la capitale bien au-delà de ses frontières. Pour sa cinquième édition, ce prix prestigieux confirme sa place parmi les grands rendez-vous parisiens consacrés aux savoir-faire artisanaux. Il s'inscrit pleinement dans l'engagement de la Ville de Paris en faveur de ses commerçants, de ses artisans et de sa gastronomie, à travers une politique ambitieuse de valorisation des métiers de bouche et du « fabriqué local ».

À l'instar du **Grand Prix de la Baguette de la Ville de Paris**, du **label Fabriqué à Paris** ou encore du **Prix du Goût d'Entreprendre**, il participe à faire vivre une capitale fière de son artisanat. Avec ce prix prestigieux, la Ville de Paris met en avant la créativité et le talent des pâtissiers et pâtissières, reconnus internationalement. Le lauréat recevra une dotation de la Ville d'un montant de 4 000€ et une visibilité marquée au moment de la remise des prix, soit juste avant les fêtes de fin d'année.

UN PRIX POUR LES PROFESSIONNELS ET UN PRIX POUR LES JEUNES TALENTS

Cette année encore, deux prix distincts récompenseront d'un côté un professionnel du secteur et, de l'autre, un jeune talent, à savoir un ou une élève des établissements parisiens d'enseignement ou d'apprentissage en pâtisserie.



POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION, UN THÈME UNIVERSEL : « PARIS, VILLE DE L'AMOUR »

« "Paris, Ville de l'Amour" : derrière cette image d'Epinal, il y a une intention politique. Celle de rappeler que l'amour, ce n'est pas qu'un slogan, c'est aussi une manière de faire et de faire ensemble. C'est ce que dit, en creux, cette cinquième édition du Grand Prix de la Pâtisserie : l'amour du métier, du geste bien fait, de la transmission, du lien tissé entre un pâtissier et son quartier. Un amour concret, qui se mesure en feuilletage, en glaçage, en équilibre des goûts. Et parce qu'il ne suffit pas de bien faire, encore faut-il que cela soit accessible, un critère de prix s'impose une nouvelle fois cette année. Alors, à toutes celles et tous ceux qui font vivre la pâtisserie à Paris, à celles et ceux qui inventent, affinent, façonnent chaque jour le goût et le plaisir : cette édition est la vôtre. Faites rayonner votre talent. »

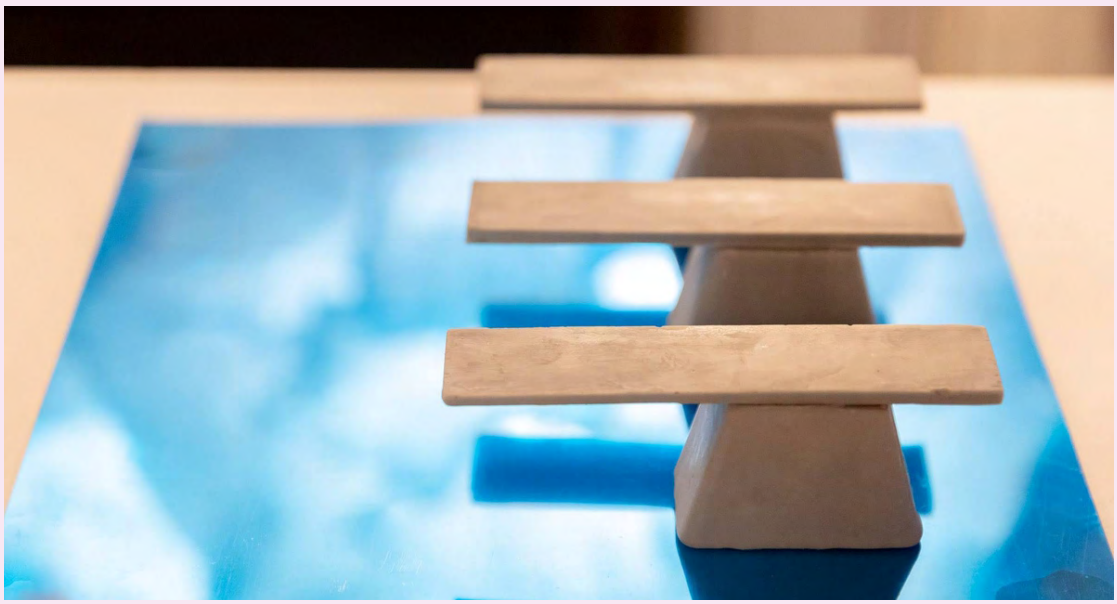
Nicolas Bonnet Oulaldj.

« Paris a toujours été, pour moi, une source d'inspiration inépuisable : une ville où l'amour se lit dans l'architecture, dans les regards, et bien sûr, dans les pâtisseries et les desserts. Pour ce concours, célébrer Paris comme ville de l'amour, c'est inviter les pâtissiers à exprimer, à travers leurs créations, la passion, la délicatesse et la générosité qui font battre le cœur de la capitale. »

Pierre Hermé.

- Lors de la dernière édition du Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris, c'est Mathieu Leveque, pâtissier talentueux de l'une des sept enseignes de la boulangerie La Parisienne, qui a été distingué pour sa création audacieuse baptisée « Poires feuilles Shiso ». Une pâtisserie à la fois malicieuse et poétique, née de l'inspiration que lui ont soufflée les instants passés auprès de ses filles pendant son congé paternité.

- En 2024, c'est la création intitulée « Opéra de plongeon » de Raamin Samiyi, pâtissier de la maison Momzi, qui a remporté le Grand Prix. Cette pâtisserie est bien plus qu'une simple gourmandise : elle incarne le lien fort entre Raamin Samiyi et son entraîneur de plongeon, athlète médaillé olympique, qui lui a fait découvrir cette discipline exigeante. À travers cette création, il a su marier ses deux passions, toutes deux fondées sur des valeurs partagées : la précision, la patience, la discipline et l'esprit d'équipe, donnant ainsi naissance à un hommage sensible et puissant, à la fois personnel et universel.



- En 2022, Jordan Talbot, chef pâtissier du prestigieux restaurant Lucas Carton, situé place de la Madeleine, a remporté la seconde édition du Grand Prix de la Pâtisserie pour sa création délicate intitulée « Sillage automnal ». Inspirée par les jardins du Luxembourg, cette pâtisserie évoque avec finesse la beauté changeante des saisons, traduisant à la fois un hommage à la nature parisienne et une maîtrise parfaite du geste pâtissier.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

Cette édition célèbre la créativité et la sensibilité des pâtissiers parisiens, autour du thème « Paris, Ville de l'Amour ».

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 ou elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.

Le Grand Prix de la Pâtisserie s'adresse à deux catégories de candidats :

Il invite les professionnels à participer. Soit les pâtissiers et les pâtissières, les chefs pâtissiers et les cheffes pâtissières des hôtels et restaurants parisiens ainsi que les boulangers et les boulangères.

Un second prix sera attribué un jeune talent. Seront admises, les candidatures de :

- Personnes scolarisées, apprenties d'un lycée public ou privé, sous contrat d'association avec l'État ou CFA. Et dans les classes suivantes : en 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 ;
- Personnes scolarisées dans une école de pâtisserie parisienne en vue d'obtenir un diplôme à vocation professionnelle.

– La pâtisserie réalisée pour le concours :

- doit être personnelle et inédite (créée spécifiquement pour le Prix)
- doit être réalisable et commercialisable dans la boutique physique du lauréat
- devra présenter un prix de vente n'excédant pas 7 euros
- devra être obligatoirement conçue avec au moins un ingrédient cultivé ou fabriqué en Ile-de-France (herbes aromatiques, fruits, miel, chocolat, café, fleurs comestibles…).

– Le Jury :

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

– Les dates clés :

- 24 octobre 2025 à 14 heures : Fin du dépôt des candidatures
- 25 novembre 2025 : Remise des prix à l'Hôtel de Ville de Paris

Pour plus d'informations, rendez-vous sur Paris.fr