



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Paris, 5 septembre 2022

Afin de poursuivre sa mission de mettre en lumière les chefs pâtisseries et pâtisseries, Cacao Barry en partenariat avec La Liste, inaugure la première sélection mondiale des meilleures pâtisseries. Déjà plus de 700 adresses sélectionnées dans l'application mobile de La Liste, une première pour les passionnés de gastronomie et de pâtisserie !



- *Après plusieurs années de recherche, Cacao Barry trouve en La Liste le partenaire de choix pour réaliser le rêve de créer la première liste mondiale des meilleures pâtisseries.*
- *Une offre d'expériences gastronomiques facile à localiser dans l'application mobile (Apple Store et Android) de La Liste, en partenariat avec Cacao Barry.*
- *Plus de 700 adresses de pâtisserie sélectionnées par La Liste pour le lancement de cette première liste sucrée, avec un focus initial sur l'Europe, mais qui s'étend déjà à plus de 60 pays dans le monde.*
- *Une première qui géolocalise les meilleures boutiques de pâtisseries sous toutes ses formes (haute pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, qu'elles servent aussi le tea time et afternoon tea ou du café, en boutique physique ou en ligne...).*
- *Cacao Barry applaudit la méthodologie éprouvée de La Liste des restaurants qui est aussi appliquée à la Liste pâtisseries : La Liste vise à condenser les avis des guides gastronomiques, de critiques gastronomiques reconnus, de blogueurs et de sites participatifs qui publient les avis des consommateurs.*
- *Un projet lancé lors du Garden Party annuel de La Liste en partenariat avec Cacao Barry, le 5 septembre sur le thème de la pâtisserie avec 15 chef(fe)s pâtissier(e)s français et internationaux participants et +300 invité.es.*

Le lancement de cette première sélection des meilleures pâtisseries du monde est la réalisation d'un rêve de longue date chez Cacao Barry, rendu possible grâce au nouveau partenariat avec La Liste. « Fournir aux chef.fe.s et aux artisans les moyens de s'exprimer et de réussir à travers une offre de chocolats les plus fins est la mission de Cacao Barry depuis sa création il y a 180

ans à Paris, » commente **Andrea Doucet Donida, Directrice mondiale de la marque Cacao Barry**. «Après avoir établi le premier club des chefs ambassadeurs et les premiers cours de chocolat pour les chefs pâtisseries au siècle dernier, voilà que nous continuons aujourd'hui cet important héritage. Nous sommes honorés de participer à la mise en valeur des meilleurs chefs et cheffes de la pâtisserie d'aujourd'hui et de leurs boutiques, offrant ainsi une véritable expérience gastronomique que le public peut désormais retrouver en un clic.»

Bien plus que photogénique, la pâtisserie devient durable et anti-gaspillage, locale, respectueuse des saisons et de l'équilibre nutritionnel. Elle est à l'origine des nouveaux concepts, comme les « restaurants à desserts » ou devient numérique tout en revalorisant un artisanat manuel historique. C'est ce que La Liste détaille pour chaque adresse en quelques mots clés, les spécialités du lieu. La pâtisserie a su répondre aux défis des dernières années avec brio.



Cacao Barry souligne avec cette initiative son engagement continu envers les chef.fes depuis 180 ans et le succès des artisans d'aujourd'hui.

L'engouement mondial pour la pâtisserie de qualité ne cesse effectivement de s'amplifier grâce à des pâtissier.e.s novat.eurs.trices et entrepreneur.e.s, mais aussi grâce à des hôtels qui donnent aux pâtisseries l'espace pour s'épanouir, en finançant salons de thés et pâtisseries sur mesure avec une offre « à emporter ».

« Les pâtisseries sont les nouvelles stars de la gastronomie, et sont désormais non seulement des stops gourmands incontournables dans le monde entier mais aussi une véritable porte d'accès à la gastronomie », commente **Hélène Pietrini, directrice générale de La Liste**. « En créant le premier guide mondial des meilleures pâtisseries, La Liste se positionne désormais comme le guide de voyage culinaire mondial le plus sélectif pour les passionnés de gastronomie, et souhaite mettre sous les projecteurs un secteur d'héritage culinaire en pleine créativité visuelle mais aussi gustative, responsabilité et innovation entrepreneuriale. »

Si la France reste la capitale de la pâtisserie et ses pâtisseries formés par des experts influencent la pâtisserie haut de gamme, le monde de la pâtisserie est vaste et le résultat de forts héritages culturels locaux. Bien que la première année ait un focus Européen, La Liste met à l'honneur des pays connus pour leur tradition pâtissière propre, que ce soit Nord-Américaine, de l'Amérique Latine, Anglaise ou Asiatique.

Cacao Barry applaudit la méthodologie objective et solidement référencée de La Liste. En effet, la sélection La Liste pour les pâtisseries est la même que pour les restaurants et fondée sur le *sourcing*. La Liste établit un condensé des évaluations disponibles dans les guides et autres médias internationaux, à la fois en ligne et en version papier. Les notes attribuées par différents guides et publications sont compilées et pondérées.

« Notre méthode s'inspire des "méta-classifications" utilisées dans le domaine universitaire (Shanghai Ranking), le sport (ATP) et d'autres domaines : rottentomatoes.com pour les films, metacritic.com pour les jeux vidéo. Cela ne permet pas seulement une couverture internationale, on se rend compte rapidement des nouvelles tendances et de leur perception par les médias. » ajoute **Jörg Zipprick, Cofondateur et Rédacteur en chef de La Liste**, « Cette nouvelle liste donnera à terme une vision de la pâtisserie mondiale. »

Il n'y aura pas de classement la première année ; mais la situation sera réévaluée l'année prochaine, une fois le maillage géographique consolidé et référencé.

Lancement lors du Garden Party – 5.09.2022

La nouvelle application mobile incluant la sélection des meilleures pâtisseries a été **lancée lundi 5 septembre lors de la Garden Party La Liste en partenariat avec Cacao Barry.**

Ce rendez-vous de la rentrée culinaire rassemble traditionnellement la communauté des chef.fe.s de la restauration. Cheffes et chefs pâtisseries ont donc été mis à l'honneur, orchestrant une partition unique autour de la pâtisserie dans les magnifiques jardins de la Maison de l'Amérique Latine :

René Frank et **Sébastien Vauxion**, chefs des deux seuls restaurants de desserts d'Europe, respectivement Coda Dessert dining à Berlin et Le Sarkara à Courchevel ; les cheffes **Myriam Sabet** de la Maison Aleph et **Nina Métayer** de la pâtisserie en ligne Delicatissier ; en provenance de Londres et de la pâtisserie de l'hôtel iconique de Londres The Connaught, le chef pâtissier **Nicolas Rouzard** ; le pâtissier-chocolatier **Sébastien Bouillet** de Lyon mais aussi Tokyo et Osaka ; la cheffe marocaine **Aya Balkahia** de la Madeline de Proust ; **Jordi et Ale Roca**, le couple créateur de Rocambolesc de Gérone, en Espagne ; les chefs de file parisiens **Yann Couvreur** des pâtisseries Yann Couvreur et **Kevin Lacote** de la pâtisserie éponyme KL Pâtisserie ; les chefs de palaces parisiens en équipe avec leur mixologue, le chef **François Perret** du Ritz Paris ; **Quentin Lechat** du Royal Monceau Raffles Paris ; et **Ramon Morató**, Directeur Créatif, Cacao Barry monde.

Le mot de la fin revient à **Ramon Morató, chef Directeur Créatif, Cacao Barry monde.** « *Les pâtisseries et pâtisseries qui se dépassent tous les jours sont mis à l'honneur dans cette première sélection, qui ne cessera de s'agrandir avec le développement de l'algorithme de La Liste. C'est réellement l'aboutissement d'un rêve que nous avons au sein de l'équipe Cacao Barry de les mettre de l'avant et de souligner ainsi leur grand talent et de leurs efforts quotidiens auprès du grand public. Une reconnaissance de plus de la place grandissante que la pâtisserie prend dans la gastronomie mondiale.* »

Retrouvez les meilleures adresses dans l'application La Liste, disponible très bientôt gratuitement dans l'Apple Store et Android. Une initiative en partenariat avec Cacao Barry.

À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature

Cacao Barry®, une marque française devenue un leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, main dans la main avec les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fe.s pour qu'ils puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fe.s se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 26 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Grâce à son engagement envers la filière cacao et ses ambitieux objectifs du programme *Thriving Nature*, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat par le biais d'un mouvement qui inclut les producteurs de cacao, la société civile, l'industrie, les

gouvernements et les professionnels du chocolat soutenant le programme Cocoa Horizons. Elle a déjà atteint son objectif en 2020 : que 100 % de ses fèves proviennent de sources durables. Cacao Barry est aussi la première et seule marque de chocolat pour professionnels à être certifiée *Bee Friendly* pour ses produits à base d'amandes. Toute sa gamme de fruits secs est aussi issue de développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrice du Groupe Barry Callebaut.

Nature durable – Excellence des saveurs – Communauté ouverte et stimulante – Inspirer l'évolution

À propos de La Liste

Classement indépendant inauguré en 2015, La Liste est le résultat d'un algorithme unique qui bénéficie pour cette nouvelle édition de changements méthodologiques. Souvent désigné comme « le classement des classements », sa méthode repose en effet sur un algorithme intégrant et pondérant près de 1000 sources internationales. Selon les pays, ces sources peuvent être des notes et classements des guides gastronomiques reconnus, mais également les avis de la presse internationale, nationale et régionale, ainsi que la satisfaction clients.

La Liste est disponible dans son application mobile étendue à 28 000 restaurants géolocalisés dans plus de 200 pays et disponible en 9 langues. La Liste est désormais « embarquée » dans 1.5 millions de voitures du groupe Hyundai, ce qui porte à 3 millions les consultations mensuelles de la base de données.

Contacts

Contact Presse France et International

Tiphaine Pichon Tiphaine_Pichon@barry-callebaut.com

Téléchargez gratuitement l'application La Liste disponible bientôt en 9 langues sur IOS et Android : laliste.app.linl/download

Visitez notre site internet

www.cacao-barry.com

Rejoignez la conversation et partagez votre expérience :

- Instagram [@CacaoBarryOfficial](https://www.instagram.com/CacaoBarryOfficial)
- Facebook <https://www.facebook.com/CacaoBarry>
- Linked In [@CacaoBarry](https://www.linkedin.com/company/CacaoBarry)

#CacaoBarry

#LaListePastry