Communiqué de presse

Fanny Mahou, lauréate du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie 2026

Paris, 4 novembre 2026 – Pour sa deuxième édition, le jury du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie a récompensé Fanny Mahou pour son livre *Pâtissez avec vos enfants,* publié chez Larousse.

Une lauréate qui place la transmission au cœur de sa pâtisserie.

Fanny Mahou remporte le Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie 2026 pour son premier ouvrage *Pâtissez avec vos enfants*, édité chez Larousse. Elle a reçu son trophée au Salon du Chocolat et de la pâtisserie de Paris, où elle a pu réaliser des recettes de son livre devant les visiteurs, et a participé à une séance de dédicace de son ouvrage sur le stand de la librairie Le Delta.



Fanny Mahou & Jeffrey Cagnes (Crédit : Louise Marinig)

A propos de Fanny Mahou

Ancienne professeure des écoles pendant dix ans et maman de deux petites filles, Fanny Mahou a fait de sa passion pour la pâtisserie son métier. Finaliste de la saison 12 du Meilleur Pâtissier sur M6, elle partage aujourd'hui son amour du sucré avec gourmandise, créativité et bonne humeur.

Autrice du livre *Pâtissez avec vos enfants !*, elle anime régulièrement des ateliers et des formations pour petits et grands, participe à des événements et imagine des créations pâtissières qui revisitent les classiques avec une touche de modernité.

Fanny Mahou s'est distinguée parmi plusieurs dizaines d'auteurs, à l'issue de discussions du jury, présidé par le chef pâtissier Jeffrey Cagnes.

Ancienne institutrice devenue pâtissière, elle a su avec son ouvrage allier son passé de pédagogue à sa passion du sucré. La qualité d'écriture des recettes et leur approche didactique, permettant d'apprendre aux enfants dès 8 ans à réaliser de véritables pâtisseries d'adultes, ont particulièrement séduit les jurés.

Entourant Jeffrey Cagnes, le jury était composé de :

- Baptiste Fache, chef pâtissier, fondateur de Bonobie's Cookies (59), et créateur de contenu sucré ;
- Elisabeth Hot, formatrice en pâtisserie à l'école FERRANDI Paris (75) ;
- Géraldine Martens, photographe indépendante spécialisée « art de vivre » ;
- Youssef Marzouk, chef de cuisine au restaurant Aldehyde 1* (75) ;
- Zoé Stene, journaliste et productrice de vidéos culinaires ;
- Baptiste Vial, chef pâtissier à l'Hôtel les Etangs de Corot, restaurant Le Corot 2* (92), Passion dessert 2026 et Champion de France du Dessert 2015 ;
- Ezechiel Zerah, journaliste gastronomique ;
- Claire Papin, membre du grand public qui a remporté le concours Cultures Sucre pour représenter les passionnés dans le jury.

« J'ai toujours aimé travailler avec les enfants et j'ai réalisé mon rêve en écrivant ce livre afin que même les plus petits puissent pâtisser comme des grands. » a expliqué Fanny Mahou durant la cérémonie de remise de son trophée.

Cultures Sucre, fervent soutien de la pâtisserie française, professionnelle et amateure

Depuis sa création, Cultures Sucre s'attache à valoriser le rôle central du sucre dans la pâtisserie française.

Pour mettre en lumière les talents de demain, l'association a fondé et organise, depuis 1974, le prestigieux Championnat de France du Dessert, en collaboration avec l'Education Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Avec la création du Prix du livre de pâtisserie en 2025, Cultures Sucre a souhaité récompenser le meilleur ouvrage de recettes sucrées, car une telle distinction n'existait pas jusque-là. Alors que les Français n'ont jamais autant apprécié et pratiqué la pâtisserie, ce prix soutient les auteurs qui proposent des recettes accessibles et contribuent à valoriser le fait-maison.

La remise du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie a eu lieu le jeudi 29 octobre, au Salon du Chocolat et de la pâtisserie de Paris.

Photos supplémentaires de la cérémonie (crédit Louise Marinig) : sur ce lien.

Cultures Sucre, organisateur du Prix du livre de pâtisserie

Cultures Sucre est une association loi 1901 qui regroupe les planteurs de betterave sucrière et les fabricants de sucre français. Son ambition est de valoriser l'ingrédient sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée de sucre, sans excès ni privation.

Le Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie marque un nouvel engagement de Cultures Sucre pour encourager la pâtisserie maison et la rendre accessible au plus grand nombre.

Plus d'informations : https://www.cultures-sucre.com/prix-du-livre/

Contact presse :
Comfluence
Patrick CHASTEL | patrick.chastel@comfluence.fr | 06 35 47 12 36

Contact organisation :
Cultures Sucre
Magali COSTE| prixdulivre@cultures-sucre.fr |01 44 05 39 99