

## **Passionnés de pâtisserie : devenez juré du premier prix du livre dédié aux recettes de pâtisserie**

Paris, 14 mars 2025 – Rejoindre le jury du *Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie* aux côtés de chefs pâtisseries et de professionnels pour désigner le ou la lauréat(e) de cette toute première édition : C'est l'expérience unique que pourra vivre un ou une passionné(e) de pâtisserie.

**Une opportunité unique pour un fan de pâtisserie.**

Qui n'a jamais eu envie d'occuper la position privilégiée de juge et de désigner le lauréat lors d'un concours ? **Cultures Sucre lance un appel à candidature aux amateurs pour rejoindre le jury de son *Prix du livre de pâtisserie***. L'opportunité de vivre une expérience unique entre passionnés, s'achevant par la remise du Prix au Salon du Chocolat de Paris, évènement incontournable de la gastronomie sucrée.

**La mission ?** Lire les différents ouvrages en compétition et analyser leurs recettes pour en évaluer les qualités sur le fond et la forme.

**Comment participer ? Répondre à 3 questions sur [le formulaire d'inscription](#) :**

- *Qui est votre pâtissier préféré ?*
- *Parlez-nous de votre pâtisserie préférée.*
- *Expliquez pourquoi vous seriez le juré idéal.*

Cultures Sucre désignera alors la personne qui intégrera le jury.

**Un jury de professionnels présidé par une double Championne de France du Dessert.**



Composé de 9 membres, le jury sera **présidé par la cheffe pâtissière Morgane Raimbaud, double Championne de France du Dessert**. À ses côtés, des professionnels du secteur : des pâtisseries, Champions de France du Dessert, une journaliste spécialisée, une photographe et styliste culinaire, ainsi qu'un créateur de contenu gastronomie.

**La pâtisserie occupant une place centrale dans la vie quotidienne des Français, il a semblé évident et indispensable qu'un passionné puisse faire partie du jury.** Qui de plus pertinent pour désigner le meilleur livre de recettes de pâtisserie qu'un lecteur.

Le jury est composé de :

- La Présidente : Morgane Raimbaud, double Championne de France du Dessert 2016 et 2020 ; Cheffe pâtissière ; Pâtisserie Zest (92)
- Jérémy Del Val, Champion de France du Dessert 2014 ; Chef pâtissier ; Consultant international
- Zachary Lebel, Champion de France du Dessert 2020 ; Sous-chef pâtissier ; La Dame de Pic (75)
- Mathieu Mandard, Champion de France du Dessert 2004 ; Chef pâtissier ; La Cantine à Choux Bulliz ; Paris (75)



- Florent Margailan, Champion de France du Dessert 2010 ; Chef pâtissier ; La Chèvre d'Or – Eze (06)
- Claire Pichon, rédactrice en cheffe des magazines Fou de Pâtisserie et Fou de Cuisine ;
- Louise Marinig, photographe, vidéaste et styliste culinaire ;
- Alexis Thiebaut, créateur de contenu gastronomie Le Paris d'Alexis ;
- **Un amateur passionné de pâtisserie.**

***Le Prix Cultures Sucré du livre de pâtisserie : une reconnaissance qui n'existait pas encore.***

Aussi surprenant que cela puisse paraître, il n'y avait pas jusqu'à aujourd'hui de prix récompensant le meilleur ouvrage de recettes sucrées. Étonnant car la pâtisserie n'a jamais été aussi populaire, les Français n'ont jamais pris autant plaisir à réaliser des desserts fait-maison et pourtant, aucune initiative n'existait pour récompenser la meilleure proposition éditoriale.

Ce prix souhaite mettre l'éclairage sur l'ouvrage de pâtisserie le plus réussi destiné au grand public : simplicité des consignes, pédagogie dans les recettes, utilisation proportionnée du sucre, saisonnalité des ingrédients, qualité des photos et des illustrations, etc. Ce Prix souhaite aussi célébrer les auteurs et autrices de ces publications, qui contribuent directement à transmettre la passion de la pâtisserie.

En plus d'être désigné par un jury de professionnels et d'experts, lors d'une cérémonie de remise du Prix durant le Salon du Chocolat de Paris, le lauréat bénéficiera d'une dotation de 1 500€, et d'une séance de dédicaces.

**Cultures Sucré, l'organisateur du *Prix du livre de pâtisserie***

Cultures Sucré est une association loi 1901 regroupant les planteurs de betterave sucrière et les fabricants de sucre français, qui vise à valoriser cet ingrédient indispensable à notre culture pâtissière, en soulignant l'importance d'une consommation raisonnée de sucre, sans excès ni privation. Voici déjà plusieurs décennies que Cultures Sucré met en avant les liens entre le sucre blanc et la pâtisserie française : l'association a fondé le prestigieux Championnat de France du Dessert en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

La création du *Prix Cultures Sucré du livre de pâtisserie* s'inscrit dans cette histoire et marque un nouvel engagement de Cultures Sucré pour rapprocher les Français de cet ingrédient incontournable dans leurs recettes.

**Date limite d'inscription pour rejoindre le jury d'exception :  
vendredi 28 mars 2025.**

**Participation via [le formulaire d'inscription](#)**



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

**Contacts presse :**

**Comfluence**

Caroline WILZ | [caroline.wilz@comfluence.fr](mailto:caroline.wilz@comfluence.fr) | 06 42 48 27 25

Patrick CHASTEL | [patrick.chastel@comfluence.fr](mailto:patrick.chastel@comfluence.fr) | 06 35 47 12 36

**Contact organisation :**

**Cultures Sucre**

Magali COSTE | [prixdulivre@cultures-sucre.fr](mailto:prixdulivre@cultures-sucre.fr) | 01 44 05 39 99