

Communiqué de presse

Jeffrey Cagnes, président de la 2^{ème} édition du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie : rejoignez son jury d'exception !

Paris, 05 mai 2026 – Le Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie, visant à récompenser un ouvrage de recettes sucrées, est de retour pour une nouvelle édition. Cette année, le jury est présidé par Jeffrey Cagnes, chef pâtissier et fondateur de la Maison Jeffrey Cagnes à Paris. Il sera entouré de professionnels du monde de la pâtisserie et d'un représentant du grand public. Cette place privilégiée reste à saisir !

La nouvelle édition du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie et son Président du jury

Ce prix récompense un auteur et son éditeur, pour la publication du meilleur ouvrage de pâtisserie destiné au grand public. Il fait son retour pour une seconde édition avec un nouveau jury présidé par Jeffrey Cagnes, chef pâtissier et fondateur de la Maison Jeffrey Cagnes.

Auteur de deux livres de pâtisserie, sa présidence contribue à apporter une vision sincère, généreuse, multiculturelle et moderne de la pâtisserie.



© Florian Wattier

Jeffrey Cagnes sera accompagné de personnalités issues d'horizons différents, mais réunies autour d'une même passion pour le sucré :

- Baptiste Fache, chef pâtissier, fondateur de Bonobie's Cookies (59), et créateur de contenu sucré
- Elisabeth Hot, cheffe pâtissière à l'Hôtel Plaza Athénée (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

Passionnés de pâtisserie, participez à l'aventure en devenant membre du jury !

Cultures Sucre donne la possibilité **aux amateurs de pâtisserie de rejoindre le jury**, afin de vivre une expérience unique entre passionnés et professionnels.

La mission de cet heureux élu ? Lire les différents ouvrages en compétition et analyser leurs recettes pour en évaluer les qualités sur le fond comme sur la forme. D'ailleurs, Anne Leick, jurée grand public l'an dernier, revient sur son expérience : *« J'étais très honorée d'avoir été choisie comme jurée lors de la première édition. Ce fut pour moi une occasion unique, en tant que passionnée de pâtisserie, créatrice de recettes et collectionneuse d'ouvrages spécialisés, de découvrir les coulisses, d'échanger avec des professionnels et de partager cette même énergie. J'encourage toutes les personnes animées par cet univers à candidater pour cette nouvelle édition ! »*

Pour participer, rendez-vous sur le site : cultures-sucré.com

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 17 mai prochain.

Retour sur la première édition du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie

Lors de l'édition 2025, le jury présidé par la pâtissière Morgane Raimbaud a désigné Cloé Amat comme lauréate, pour son ouvrage *Les Pépites de Cloé*, publié aux éditions Albin Michel.

« Recevoir cette distinction a été pour moi un véritable honneur. Grâce au Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie, le travail de passionnés comme le mien est mis en lumière et peut toucher un nombre de lecteurs encore plus grand. Un bel hommage au partage qui fait partie intégrante de la pâtisserie », déclare Cloé Amat, lauréate de la 1^{ère} édition du Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie.

À propos de Cultures Sucre

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 éthique adopté par l'ensemble des acteurs de la filière qui se prononcent en faveur d'une consommation raisonnée de sucre, sans excès ni privation.

Plus d'informations : cultures-sucré.com

Contacts presse

Comfluence :

Caroline WILZ | caroline.wilz@comfluence.fr | 06 42 48 27 25

Patrick CHASTEL | patrick.chastel@comfluence.fr | 06 35 47 12 36