



Communiqué de presse

**FRANÇOIS PERRET  
REÇOIT LE PRIX  
DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT DES GRANDES TABLES DU MONDE**



Le Goût du Ritz récompensé. François Perret s'est vu décerner le **Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de Restaurant des Grandes Tables du Monde**, lundi 14 octobre 2019, lors d'une cérémonie qui s'est tenue dans les jardins de la Villa Ephrussi de Rothschild, à Saint-Jean-Cap-Ferrat.

François Perret s'est confectionné, en quelques années, une place de premier ordre dans la pâtisserie française. Intransigeant dans sa quête pâtissière, en recherche constante du parfait équilibre, il est devenu maître dans l'art de rejouer les grands classiques en version contemporaine. Ce virtuose de la gourmandise, intéressé tant par le goût que par la forme, affranchit aujourd'hui la pâtisserie des anciens codes. Ses créations jouent la carte du « juste sucre » pour se concentrer sur l'essentiel : le goût, la générosité ainsi qu'une certaine audace, qui font aujourd'hui sa renommée aux côtés du Chef Nicolas Sale, dans les cuisines du Ritz Paris.

En septembre 2017, Nicolas Sale et François Perret avaient été élus respectivement **Chef de l'année et Pâtissier de l'année par le magazine Le Chef**. Un doublé gagnant pour la première fois en 31 ans.



### **À propos de François Perret :**

Originaire de Bourg-en-Bresse, François Perret fait de la pâtisserie sa vocation. Il rejoint la capitale pour faire ses classes dans les plus grandes maisons parisiennes : Le Meurice, le George V pour ensuite devenir Chef Pâtissier à l'Hôtel Lancaster. En 2010, il fait l'ouverture du Shangri-La Hotel, Paris aux côtés de Philippe Labbé et y décroche deux étoiles au Guide Michelin. Puis, il rejoint le Chef Nicolas Sale au Ritz Paris. Depuis sa réouverture en juin 2016, ils contribuent au rayonnement gastronomique du légendaire hôtel de la place Vendôme. Ce tandem fusionnel, qui s'est vu dès la première année attribuer deux étoiles pour La Table de L'Espadon et une étoile pour Les Jardins de L'Espadon, a fait du Ritz Paris l'une des Grandes Tables du Monde.

### **À propos des Grandes Tables du Monde**

Créée en 1954 à l'initiative de 6 restaurateurs parisiens, l'Association Les Grandes Tables du Monde réunit aujourd'hui, à travers une ambition commune, 181 établissements, répartis dans 25 pays et présents sur 5 continents. Liés par la même volonté de proposer une expérience gastronomique et sensorielle unique, ces restaurateurs sont aujourd'hui les ambassadeurs d'une excellence culinaire rare, qui se vit entre tradition, transmission et novation. Le Bureau des Grandes Tables et son président David Sinapian, se font donc les catalyseurs de cet art de vivre exceptionnel, à travers la promotion d'une haute gastronomie contemporaine, aussi exigeante que décomplexée, aussi ambitieuse que dynamique.

#### CONTACTS PRESSE :

DM Media / Dovie Mamikunian  
Claudia Hubig-Schall – [claudia@dmmediapr.com](mailto:claudia@dmmediapr.com)  
Cédric Galonské – [cedric@dmmediapr.com](mailto:cedric@dmmediapr.com)  
01 40 26 55 55

Mélanie Hubert, *Directrice de la Communication du Ritz Paris*  
01 43 16 45 45 – [melanie.hubert@ritzparis.com](mailto:melanie.hubert@ritzparis.com)