



Jessica Préalpato élue Meilleur Chef Pâtissier du monde

Chef Pâtissière d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, Jessica Préalpato a remporté le 11 juin 2019 le prix du **Meilleur Chef Pâtissier du Monde 2019**.

En recevant ce prix, elle rejoint l'élite des chefs pâtissiers de renommée mondiale aux côtés des anciens lauréats Cédric Grolet (2018), Dominique Ansel (2017) et Pierre Hermé (2016).

Cette récompense est le résultat du vote des experts internationaux de l'académie des **World's 50 Best Restaurants** compose de plus de 1 000 experts internationaux du secteur de la restauration et gourmets.

Pour Hélène Pietrini, Directrice des World's 50 Best Restaurants, « ce prix international récompense le talent d'une femme chef audacieuse ainsi que son investissement dans l'évolution et la modernisation de l'art de la pâtisserie. La pâtisserie de Jessica Préalpato est absolument dans l'air du temps : utiliser ainsi les sucres naturels et valoriser les produits sans sacrifier au plaisir du dessert ont fait évoluer la pâtisserie à l'assiette propre au restaurant gastronomique ! »

« C'est un véritable honneur de recevoir ce prix de Meilleur Chef Pâtissier du Monde 2019 de la part des World's Best Restaurants. Fille de deux pâtissiers, j'ai été plongée dans le monde des arts culinaires toute ma vie. Ce prix représente mon parcours de vie et ma passion pour cet art. J'espère que ce prix inspirera les pâtissiers du monde entier. » déclare **Jessica Préalpato**.

Un répertoire riche de cultures et de produits

Née dans une famille de pâtisseries, les desserts ont toujours joué un rôle central dans la vie de **Jessica Préalpato**. Élevée à Mont-de-Marsan (Landes), la Cheffe Pâtissière a d'abord poursuivi des études de psychologie avant de suivre sa voie : créer des desserts naturels, riches en saveurs mais respectueux de l'environnement (fruits frais de saison uniquement) et de l'organisme. (peu de sucre, peu de matières grasses, farines variées, recherche d'ingrédients naturels...).

Après un passage en cuisine à **La Chèvre d'Or à Èze (06)** sous la direction du chef **Philippe Labbé**, puis dans le sud-ouest de la France, Jessica Préalpato rejoint **Frédéric Vardon** pour l'ouverture du restaurant 39V à Paris, avant d'arriver au Park Hyatt Paris-Vendôme. En novembre 2012, Frédéric Vardon lui propose un poste de Cheffe Pâtissière au sein du groupe Corfou. En travaillant à Dubaï, Tokyo, Beyrouth et Saint-Petersbourg, **Jessica Préalpato** apprend des différentes cultures découvre de nouveaux produits et styles de cuisine qu'elle a introduit dans son répertoire culinaire.

En novembre 2015, elle rejoint l'équipe **d'Alain Ducasse au Plaza Athénée** en tant que Chef Pâtissière, sous la direction du chef cuisinier **Romain Meder**. Au sein du célèbre restaurant parisien, actuellement classé 13e au classement des World's 50 Best Restaurants 2018, elle consolide son répertoire et sa réputation.



Jessica Prealpato - Plaza Athénée ©P.Monetta

Jessica Préalpato compte parmi ses desserts de prédilection **le clafoutis à la fraise, les pignons givrés, le millason** (gâteau traditionnel du Sud-Ouest), **et sa fameuse « figue »** qui met en vedette des figues cuites de trois façons différentes accompagnées d'une glace à la feuille de figuier et d'un biscuit léger.

En novembre 2018, elle a publié **Desserativité** un ouvrage pour partager son approche créative des desserts à base de fruits, ainsi que nombre de ses techniques originales, parfois inspirées par la cuisine.

Jessica Prealpato recevra officiellement son prix lors de la **cérémonie des**

World's 50 Best Restaurants 2019, sponsorisée par San Pellegrino et Acqua Panna. Celle-ci se déroulera au Marina Bay Sands à Singapour **le mardi 25 juin 2019** au soir.

VIDEO : Rencontre avec Jessica Préalpato