

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**MAXIME FRÉDÉRIC EST ÉLU PÂTISSIER DE L'ANNÉE  
PAR LE GUIDE GAULT & MILLAU**



**PARIS, MARDI 30 NOVEMBRE 2021**

Cheval Blanc Paris remercie le guide Gault & Millau d'avoir décerné le prix du « Pâtissier de l'Année » à Maxime Frédéric lors de la cérémonie de remise des prix qui s'est tenue le lundi 29 novembre 2021.

Cette belle récompense vient mettre en lumière le talent hors-norme du jeune chef pâtissier officiant à Cheval Blanc Paris. Depuis l'ouverture de l'hôtel en septembre dernier, Maxime Frédéric surprend avec de nouvelles sensations parisiennes, du petit-déjeuner au dîner en passant par le goûter. Aux côtés du chef Arnaud Donckele, il repousse sans cesse les frontières de la technique avec des desserts aux saveurs gourmandes et envoûtantes, prenant des airs de sculptures. Au fil des saisons, il réalise ainsi la prouesse de réinventer l'ensemble de l'offre sucrée des quatre restaurants de la Maison : Plénitude, Le Tout-Paris, Langosteria, mais avant tout Limbar. C'est dans ce dernier restaurant qui lui est dédié que Maxime Frédéric élabore et partage toute sa passion pour une cuisine d'envie mêlant boulangerie et pâtisserie, saveurs du potager, légumes et céréales. Simple et sincère, à son image.

Le prix du « Meilleur Pâtissier de l'Année » sonne comme une consécration pour ce petit-fils de producteur laitier, originaire de Normandie. Maxime Frédéric a, dit-il, « du lait dans les veines ». Sa signature : la parfaite connaissance des matières premières, au premier rang desquelles le blé et la farine. Et une virtuosité à transformer la pâtisserie comme la boulangerie en authentiques expériences émotionnelles, quels que soient l'heure ou le rituel de la journée.

## À PROPOS

### CHEVAL BLANC PARIS

En 2021, la collection Cheval Blanc dévoile sa Maison citadine au cœur Paris, au sein du bâtiment historique de la Samaritaine. Placées sous le signe de l'art de vivre à la française, animées par un esprit audacieux et contemporain, ses 72 clefs, réparties en 26 chambres et 46 suites, ainsi que ses lieux de vie, de restauration et de bien-être ont été imaginés par les architectes Edouard François et Peter Marino. Le chef Arnaud Donckele orchestre le restaurant gastronomique Plénitude, tandis que le chef pâtissier Maxime Frédéric compose une pâtisserie boulangerie à Limbar. Au 7ème étage, Le Tout-Paris, brasserie parisienne contemporaine et Langosteria, restaurant italien, complètent l'offre culinaire et s'ouvrent sur une généreuse terrasse arborée, donnant sur les plus belles vues de Paris. Une piscine aux ondes de mosaïques et le Dior Spa Cheval Blanc convient les hôtes pour une expérience sensorielle dans l'univers de la Maison Dior. Pensé par la navigatrice Maud Fontenoy, le club pour enfants Le Carrousel exalte l'esprit de famille. Cheval Blanc Paris est plus qu'une nouvelle adresse, c'est une destination.

Cheval Blanc Paris | 8 quai du Louvre | 75001 Paris  
t. +33 1 40 28 00 00 | [www.chevalblanc.com](http://www.chevalblanc.com)

### LVMH HOTEL MANAGEMENT

Avec la marque Cheval Blanc, LVMH Hotel Management développe une collection de Maisons d'exception dont la première, Cheval Blanc Courchevel, a ouvert ses portes en 2006 au cœur des Alpes françaises et la deuxième, Cheval Blanc Randheli, à l'automne 2013 aux Maldives. La marque poursuit son développement avec l'ouverture de Cheval Blanc St-Barth Isle de France dans les Caraïbes en octobre 2014, puis acquiert la Résidence de la Pinède en 2016, laquelle rejoint la collection en tant que Cheval Blanc St-Tropez en mai 2019. Cheval Blanc Paris, prenant place au sein de la Samaritaine, a été inauguré en septembre 2021. De futurs projets sont en cours, comme à Beverly Hills et aux Seychelles. LVMH Hotel Management opère aussi le White 1921 Courchevel et le White 1921 Saint-Tropez. nouvelle adresse, c'est une destination.

LVMH Hotel Management | 12 Cours Albert 1<sup>er</sup> | 75008 Paris  
t. +33 1 44 13 27 63 | [www.chevalblanc.com](http://www.chevalblanc.com)

## CONTACTS

### LVMH HM :

t. +33 (0)1 44 13 27 63  
Anne-Laure Pandolfi : [a.pandolfi@lvmh.com](mailto:a.pandolfi@lvmh.com)

### CHEVAL BLANC PARIS :

t. +33 (0)1 79 35 11 86  
Nastasia Morin : [n.morin@chevalblanc.com](mailto:n.morin@chevalblanc.com)

### FRANCE :

Douzal : t. +33 (0)1 53 05 50 00  
Pierre Cauchois : [pcauchois@douzal.com](mailto:pcauchois@douzal.com)