

# La Liste lance la première application mondiale des meilleurs pâtissiers

L'application La Liste passe la seconde. Alors qu'elle n'agrégait jusqu'à présent que les restaurants, elle intègre désormais les pâtisseries. Une discipline qui, selon elle, stimule actuellement l'innovation en matière gastronomique.

---

Sept ans après son lancement, focalisé sur les restaurants, l'agrégateur La Liste lance une application qui répertorie les 600 meilleurs pâtissiers dans près de 60 pays, un premier « *guide mondial* » des maîtres du sucré « *qui mènent la danse dans la gastronomie* ». La Liste, connue pour son classement des 1 000 meilleurs restaurants au monde et son application intégrant près de 30 000 restaurants, va désormais géolocaliser les boutiques de pâtisserie, salons de thé, boulangeries et coffee-shops.

## La pâtisserie dope l'innovation gastronomique

« *C'est une première, personne n'avait fait de guide mondial de pâtisserie* », a déclaré la directrice générale de La Liste, Hélène Pietrini, ancienne du prestigieux classement britannique 50 Best, principal concurrent de La Liste. Selon elle, la pâtisserie correspond à « *un mode de dégustation*

tendance » et « beaucoup de chefs pâtisseries mènent la danse dans la gastronomie en ce moment » dans les domaines des relations avec leurs producteurs, la saisonnalité ou la responsabilité économique et sociale.

Restaurants avec des repas entiers autour des desserts, pâtisseries sur mesure avec une offre à emporter dans les palaces... L'innovation gastronomique et entrepreneuriale passe par la pâtisserie. « Ils tirent la gastronomie en étant une porte d'accès à la gastronomie », ajoute Hélène Pietrini. Le fait que la pâtisserie soit un plaisir accessible joue en faveur de cet engouement, commente Joerg Zipprick, co-fondateur et rédacteur en chef de La Liste, ajoutant que « la pâtisserie est la tendance la plus importante » parmi celles qu'il observe pour La Liste.

« L'inflation en gastronomie est énorme. Quand j'étais jeune, je dépensais dans les plus grands restaurants de France et d'Europe un équivalent de 25 à 60 euros. Aujourd'hui, quand on veut aller dans un grand restaurant à deux, c'est plutôt un Smic », souligne-t-il. La première année, il n'y aura pas de classement des meilleurs pâtisseries, mais La Liste réévaluera la situation l'année prochaine, une fois le maillage géographique consolidé.

*À lire aussi*

---

[Avec son application, Lopp fait baisser votre addition au restaurant](#)