



**TITOUAN CLAUDET, CHEF PÂTISSIER DU WOODWARD
NOMMÉ PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2025 PAR GAULT&MILLAU**



Genève, le 30 septembre 2024 - Lors de la prestigieuse cérémonie annuelle Gault&Millau, qui s'est tenue à Ascona, le guide jaune a dévoilé son palmarès suisse et a consacré Titouan Claudet, chef pâtissier de l'hôtel [The Woodward](#), en tant que Pâtissier de l'Année 2025. Une magnifique distinction obtenue pour sa créativité exceptionnelle et sa précision d'orfèvre.

« Merci à Gault&Millau pour cette merveilleuse récompense. Je suis infiniment reconnaissant envers mes équipes, sans qui rien de cela n'aurait été possible, et tout particulièrement ma fidèle sous-chef, Iris Lau. Je tiens également à remercier le Chef Olivier Jean pour sa confiance, ainsi que mes proches pour leur soutien continu au fil des années », a déclaré le chef pâtissier, très ému et fier de recevoir cette distinction.

Originaire de Franche-Comté, Titouan Claudet, 31 ans, a d'abord exploré l'univers de la cuisine avant de se passionner pour la pâtisserie. Diplômé de l'École Hôtelière, il perfectionne son art sous la direction de Benoît Charvet au Relais Bernard Loiseau, avant de le suivre chez Georges Blanc, où il gravit les échelons de commis à chef de partie pendant quatre ans. Son parcours l'a conduit dans des établissements prestigieux tels que L'Auberge de l'Ill en Alsace et le restaurant pâtissier Le Sarkara à Courchevel. Il rejoint ensuite la Suisse auprès de la Cheffe Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace de Lausanne en tant que sous-chef pâtissier, avant de participer à l'ouverture du Woodward en 2021 aux côtés du Chef Exécutif Olivier Jean.

Depuis trois ans, Titouan Claudet exprime toute sa créativité au sein des restaurants [L'Atelier Robuchon](#) et [Le Jardinier](#), ainsi que plus récemment au [Bar 37](#) et au [Comptoir Woodward](#), le café-boutique de l'hôtel. Parmi ses créations phares, on retrouve le « Grain de Café » à L'Atelier Robuchon, une version revisitée du tiramisu, ornée de sarrasin soufflé et d'une opaline délicate. Au Jardinier, la meringue-crème twistée est l'une de ses fiertés : une fine meringue suisse recouvrant une sublime association de crème de Gruyère et de fruits de saison. Au Bar 37, il a imaginé le concept « [Haute Gourmandise](#) », un tea-time hybride servi quotidiennement de 15h à 18h. Ses viennoiseries originales et raffinées font le bonheur des gourmets au petit-déjeuner et sont également disponibles à la vente au Comptoir Woodward, créant ainsi une expérience gourmande unique à chaque lieu.

Inspiré par la nature, les saisons, mais aussi par l'architecture, l'art contemporain et le design horloger, Titouan Claudet qualifie son style de moderne, contemporain et géométrique, alliant pureté des lignes, élégance et sobriété. Son approche artistique et créative, nourrie par un profond sens de l'innovation, façonne chacune de ses créations.

Le Chef Exécutif Olivier Jean évoque son admiration pour Titouan-: « J'ai eu un véritable coup de foudre professionnel. Sa précision, son humilité et son style avant-gardiste m'ont immédiatement séduit. Je suis extrêmement fier de son parcours et de sa réussite », confie-t-il avec émotion.

La critique du guide 2025 :

L'Atelier Robuchon, Olivier Jean - 4 toques – 17/20 (*avec une remarquable progression dans la catégorie des « 17-points », soit 2 points de plus que l'année précédente*)

Le Jardinier, Olivier Jean - 3 toques - 15/20



A propos du Woodward

Situé Quai Wilson sur les rives du lac Léman et offrant une vue panoramique sur le Mont Blanc, The Woodward, membre d'Oetker Collection, fut construit en 1901 par l'architecte Français François Durel dans un style post-haussmannien. Après une rénovation d'envergure menée par l'architecte de renom Pierre-Yves Rochon, ce lieu historique est aujourd'hui le premier hôtel genevois composé uniquement de suites. Au nombre de 26, celles-ci sont complétées par deux restaurants gastronomiques, L'Atelier Robuchon et Le Jardinier, le sophistiqué Bar 37, nouveau cocktails bar et piano lounge, des salons privés, ainsi qu'un Spa Guerlain de 1200m² et un club de sport haut de gamme.

Contact Presse The Woodward

Audrey Jung
Responsable Communication & Digital
+ 41 22 901 37 31 +41 79 152 74 36
audrey.jung@oetkercollection.com

Contact Presse Oetker Collection

Laetitia Guy-Debout
Head of Public Relations France
+33 6 76 03 17 83
Laetitia.guydebout@oetkercollection.com

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels



L'APOGÉE
COURCHEVEL



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
CÔTE D'AZUR - VENICE - FRENCH RIVIERA



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



EDEN ROCK
ST BARTHS



THE LANESBOROUGH
LONDON



THE WOODWARD
GENEVA



HOTEL LA PALMA
CAPI



LE BRISTOL
PARIS



THE VINETA HOTEL
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO