

# Pâtiss'Art

26 au 28 Oct. 2024 | Deauville C.I.D

**LE SALON DE LA PÂTISSERIE**

**Programme | Pâtiss'Live**



Un événement



[patissart.com](https://patissart.com)



# Pâtiss'Live

Au Pâtiss'Live, c'est comme à la télé : sur scène, l'animatrice Carinne Teyssandier, les Journalistes Asma Mehnana et Priscilla Lanzarotti accueillent pâtissiers de renom et spécialistes du secteur pour des conférences et Master Class dans l'air du temps.



Samedi 26 Octobre



**La craquante chocolat**  
Nina Métayer

**11h00 - 11h45**  
Master Class



**IG bas : Concilier la gourmandise et le bien-être : cookies chocolat praliné**

YACON

Modérateur :  
Priscilla Lanzarotti

**12h30 - 13h15**  
Talk



**Tarte 100% pistache**  
Mohamed le Pâtissier

**15h00 - 15h45**  
Master Class



**Interview**  
Mercotte

**16h00**



**La pâtisserie est devenue un Art à part entière**

Marius Dufay

Modérateur :  
Priscilla Lanzarotti

**16h30 - 17h15**  
Talk



**Remise du Trophée  
CAKE DESIGN**

Championnat de France  
de Cake Design

**17h15 - 18h00**

# Pâtiss'Live

Dimanche 27 Octobre



## Tarte Citron Bergamote et feuille de shiso

Marie Simon  
Championne du monde des Arts  
Sucrés 2018

**11h00 - 11h45**  
Master Class



## Démocratisation de la pâtisserie vers le végétal

Desty Bami  
et Ophélie Bares

Modérateur :  
Priscilla Lanzarotti

**12h30 - 13h15**  
Talk



## Ispahan, la recette iconique de Pierre Hermé

Sébastien Clavierie  
Directeur Général adjoint en  
charge de la Production France  
chez Pierre Hermé

**15h00 - 15h45**  
Master Class



## Quand l'IA se met aux fourneaux : l'avenir de la Pâtisserie

Emmanuel Moyrand  
Joannice Lacemon

**16h30 - 17h15**  
Talk



## Remise du trophée concours amateurs

Nina Métayer, Mercotte,  
Marie-Madeleine  
Remoleur (journaliste  
Pays d'Auge)  
et Nicook & Ella

**17h15 - 18h00**

# Pâtiss'Live

Lundi 28 Octobre



**11h00 - 11h45**  
Master Class

**Tartelettes dulcey praliné  
pécan**  
Aurélien Cohen



**12h00 - 12h45**  
Talk

**La Pâtisserie raisonnée**  
Muriel Revelant



**12h30 - 13h15**  
Talk

**Formations, filières et  
politique RH**

Sébastien Claverie  
Groupe Pierre Hermé  
Chef Richard Lecoq  
Le Cordon Bleu



**15h00 - 15h45**  
Master Class

**Barre Céréale Chocolatée**  
Chef Richard Lecoq  
Le Cordon Bleu



**16h00**

**Remise du trophée  
Quinzaine Pâtiss'Art**  
En partenariat avec  
L'UMIH 14