

Pâtiss'Art

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

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



Octobre 2024

Pâtiss'Art, dès maintenant

J-15. Pâtiss'Art se déroulera du 26 au 28 octobre à Deauville.

Ce nouveau rendez-vous international de la pâtisserie, parrainé par

Nina Métayer, ambitionne d'attirer 10 000 amateurs et professionnels.

En attendant l'ouverture, le salon a déjà commencé « hors les murs ».

Un avant-goût à déguster dans toute la région normande.



Pâtiss'Art est le nouveau – et désormais seul salon consacré à la pâtisserie

Créé à l'initiative du groupe Spat (organisateur de salons, congrès et conventions), il se tiendra du 26 au 28 octobre, au CID Deauville. Sur place, les professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie sont invités à exposer leurs savoir-faire et leurs produits, pour partager leur passion de la gastronomie sucrée. Outre une soixantaine de stands, différents espaces accueillent démonstrations et animations, ateliers immersifs, conférences et exposition... De quoi attirer amateurs et experts. Nina Métayer, la première, s'est laissée séduire. Elle est la marraine de cette première édition.

« Hors les murs », pour se mettre en appétit !

En attendant l'ouverture du salon, les visiteurs peuvent d'ores et déjà en savourer les prémices, avec la **Quinzaine Pâtiss'Art**. L'association éponyme, Pâtiss'Art, est chargée de faire rayonner les acteurs économiques en amont et alentours, en valorisant tout particulièrement les producteurs et artisans locaux... Ainsi,

- Qui créera le **dessert signature Pâtiss'Art** ? C'est l'objet de la Quinzaine Pâtiss'Art, qui invite les artisans de la région (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs et autres lieux gourmands) à inventer un dessert et à le soumettre au vote du public, dans les deux semaines précédant le salon... Un dessert 100% « fait maison », 100% composé de produits frais, respectant la saisonnalité des produits.

Rendez-vous donc le samedi 12 octobre, pour le début des dégustations, et le 28, au CID Deauville, pour la remise des prix. Entretemps, le public peut consulter la liste des participants, sur le site de Pâtiss'Art Pour 4 desserts achetés, une entrée au salon est offerte...

Remise des prix le lundi 28 octobre à 17h15

- Qui remportera le **Challenge gourmand** ? Ce second concours intergénérationnel s'adresse aux pâtisseries amateurs de toute la France et vise à mettre en valeur la transmission, au travers des recettes familiales. Pour cette première édition, les candidats revisitent la **Tarte Normande et son caramel beurre salé**. Une première sélection, sur dossier, sous l'égide de la Confédération des Artisans Pâtisseries, présidée par Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France, permettra de sélectionner 12 binômes qui réaliseront leur œuvre sur le salon. Le titre du **Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art 2024** sera remis par la présidente du jury et marraine du salon, Nina Métayer. Renseignements et inscriptions par ici: www.patissart.com/hors-les-murs

Concours le samedi 26 octobre de 14h30 à 17h30 & le dimanche 27 de 10h30 à 13h30
Remise des prix le 27 octobre à 17h15

Un programme riche et gourmand !

Goûter, bien sûr, mais aussi regarder, entendre, apprendre, toucher, partager... Quel que soit son niveau en pâtisserie, le visiteur de Pâtiss'Art peut être acteur de sa fascination pour les arts sucrés. Le programme est conçu pour que chacun, amateur comme professionnel, puisse nourrir sa passion. Et c'est un très beau programme !

• Au **Pâtiss'Live**, c'est mieux qu'à la télé, avec des conférences et des master class de stars. Carine Teyssandier, Asma Mehnana et Priscilla Lanzarotti accueillent et présentent une programmation large, à base de recettes et de sujets d'actualité. 250 places sont disponibles dans l'amphithéâtre. Au programme...

- Master class avec Nina Métayer (Craquante chocolat)
- Concilier la gourmandise et le bien-être, avec Anissa et Yacon,
- La pâtisserie est devenue un art à part entière, avec Marius Dufay,
- Tarte citron bergamote et feuille de shiso, avec Marie Simon, championne du monde des arts sucrés 2018,
- Démocratisation de la pâtisserie vers le végétal, avec Desty Brami et Ophélie Barès,
- Interview et dédicace de Mercotte,
- Ispahan, la recette iconique de Pierre Hermé, avec Sébastien Claverie (maison Pierre Hermé),
- Quand l'IA se met aux fourneaux, l'avenir de la pâtisserie, avec Emmanuel Moyrand et Joannice Lacemon,
- Tartelettes dulcey praliné pécan, avec Aurélien Cohen,
- Barre céréale chocolatée, avec chef Danniell (Le Cordon Bleu).
- Formations, filières et politique RH, avec Sébastien Claverie (maison Pierre Hermé) et Chef Danniell (Le Cordon Bleu)



• À **Pâtiss'Class**, place à la transmission ! Les démonstrations s'enchaînent et l'on peut apprendre à réaliser :

- une confiture, avec Jean-Christophe Michelet (champion du monde des confituriers),
- une tartelette cacahouètes fleur de sel, avec Stéphanie Bienvenu,
- la pomme dans tous ses états, avec Adrien Petitgenêt,
- une tartelette citron, à l'assiette, avec Claire Santos Lopez
- un flan Gianduja, avec Ju Chamalo,
- les techniques du glaçage miroir, avec Les Pâtisseries de Mama,
- le petit pouchin, avec Stéphanie Touzet et Mathieu Buchalski (L'Ogre de Carrouselberg),
- un entremets miel-figues, avec Asma Mehnana,
- un gâteau basque revisité, sur le thème de la tarte normande, avec Joannice Lacemon
- une pâtisserie numérique.

• Envie de mettre la main à la pâte ? Cela se passe à la **Pâtiss'Factory**, un espace de quatre ateliers, accessibles chacun à 12 personnes. Programme en cours, inscription nécessaire sur le site du salon.

• Les enfants ne sont pas oubliés, bien au contraire ! Ils sont attendus au **Pâtiss'Kids** par **Olivier Chaput**, le fondateur de « **Les enfants cuisinent** » accompagnés des chefs Philippe Costes, Olivier Verheecke et Allan Vassor. Les bambins de 6 à 12 ans, pourront notamment apprendre les recettes du Haricolat, du brownie, d'un minestrone de fruits de saison au basilic, d'un chou chantilly, d'un financier aux pois cassés et pistaches... Pour les détails de cette pâtisserie ludique, et pour s'inscrire, c'est ici :

www.patissart.com/animations/patisskids



• La pâtisserie, c'est aussi tout un rayon de librairie, que l'on retrouve à Pâtiss'Art dans l'espace **Pâtiss'&Pages**. Le bon endroit pour se faire dédicacer un bel ouvrage par Nina Métayer, Mercotte, Ju Chamalo, Aurélien Cohen,...

• En prendre plein les yeux fait aussi partie de la philosophie de Pâtiss'Art, avec l'exposition **IMAGINAIRE**. Le photographe culinaire, **Patrick Rougreau**, originaire de Normandie et reconnu à l'international, s'en charge avec brio ! Il raconte sa passion du beau et du bon et livre ici ses œuvres disruptives, permettant aux visiteurs de « plonger dans les matières et les textures ».



- Dans un autre style, ouvert aux professionnels et amateurs, **le championnat de France de Cake Design** se déroulera pendant le salon. Sur le thème du cinéma, toutes les techniques sont permises pour réaliser les gâteaux les plus spectaculaires. Pour départager les candidats de ce premier championnat national de cake design, un jury de choix composé de : Michael Wehrmann, étoile montante du cake design (Mi'Cakery Atelier à Créhange) et Nathalie Quiquempois, multi-médaille d'or, référence du cake design, spécialiste du modelage en pâte à sucre.



Remise des prix le samedi 26 octobre à 17h15

Et, spécialement pour les pros...

Pâtiss'Art offre un programme alléchant pour les amateurs. Mais les professionnels ne sont pas en reste. En plus de toute l'inspiration qu'ils peuvent collecter au fil des allées, le salon propose des espaces dédiés aux rencontres professionnelles.

Pâtiss'Hub est l'espace des écoles et des jobs dating. Un bon endroit pour déclencher des vocations !

Enfin, dans le cadre de « Hors les Murs », le **dîner des chefs** rassemble 14 (comme le département du Calvados) chefs pâtisseries pour un repas intimiste, le 28 octobre au soir. Un dîner privé, imaginé par des chefs étoilés de Deauville avec des invités sélectionnés, pour favoriser le partage entre pairs. Un repas à 6 mains réalisé par Maximin Hellio (Restaurant Maximin Hellio) et Charles Thuillant (L'Essentiel) et du chef pâtissier Adrien Petitgenet (Hôtel 5 étoiles Cures Marines Hôtel & Spa Trouville - MGallery Collection).

En tant que media, accédez-vous dès maintenant au salon Pâtiss'Art
[Cliquez-ici](#)



Salon Pâtiss'Art

du 26 au 28 octobre 2024

Samedi 26 et Dimanche 27 octobre, de 10h00 à 18h00

Lundi 28 octobre, de 10h00 à 17h00

Au Centre International de Deauville (C.I.D)

1 avenue Lucien Barrière - 14800 Deauville

Contact Presse

Anne Daudin – Agence ADquat

Anne.adquat@gmail.com

06.50.71.65.13



www.patissart.com



www.instagram.com/salon_patissart



www.facebook.com/salonpatissart



www.tiktok.com/@salon.patissart



www.youtube.com/@PatissArtTV

Un événement

