

# Pâtiss'Art

24 AU 27 OCT. 2025  
DEAUVILLE C.I.D

**Le Salon-événement  
de la Pâtisserie  
&  
ses Rencontres  
Professionnelles**



Un événement



[www.patissart.com](http://www.patissart.com)



# PÂTISS'ART

Le Rendez-vous incontournable de la pâtisserie réunissant tous les acteurs de la filière et les secteurs associés.

Cet événement a pour objectif de célébrer l'Art de la pâtisserie et de valoriser les savoir-faire des artisans et des professionnels du secteur.

Une opportunité pour les professionnels de partager leur expertise, d'aborder les enjeux clés et de rencontrer les acteurs majeurs de la profession.

La découverte pour les amateurs de découvrir de nouvelles saveurs, de stimuler leur créativité et d'apprendre des techniques de pâtisserie auprès des chef.fe.s expérimentés.

D'une envergure internationale, cet événement se revendique la vitrine de la Haute-pâtisserie dans le monde.



*La pâtisserie en quelques chiffres :*

- 13,2 Milliards de CA,
- 2,3 Milliards pour la pâtisserie artisanale,
- 2,5M de consommateurs réguliers,
- 1 Français sur 2 consomme au moins 1 pâtisserie par semaine.

# LES ATOUTS DU SALON

## 1. Une sélection rigoureuse des exposants dans un bel écrin

- Des produits de qualité, de bonnes adresses et de l'innovation
- Une nomenclature complète : entre artisans et entreprises internationales

## 2. Une valorisation des acteurs économiques de la filière

- Soutien aux producteurs et artisans (et promotion des richesses du territoire via l'association Pâtiss'Art)
- Une galerie d'art pour mettre en lumière cet héritage culinaire unique, ce patrimoine culturel immatériel.

## 3. Une transmission des Savoir-Faire et du Savoir-Être « Pâtissier »

- Un programme riche et immersif : Conférences, Master Class et Ateliers
- Une Convention pour accompagner les évolutions et la mutation du métier
- Une promotion de la filière et de ses exigences de qualité

## 4. Gastronomie sucrée, Tourisme et Patrimoine

- Un levier pour la promotion du savoir-faire pâtissier à l'international
- Un atout pour le développement du tourisme gastronomique



# LES VISITEURS

## LES PROFESSIONNELS : (entrée gratuite sur présentation du Kbis)

Grands Chefs, Chefs en devenir, étudiants en pâtisserie, Artisans à la recherche des nouvelles tendances, Entrepreneurs, Medias, Influenceurs (Foodies), ...

- Une centaine de chef.fe.s : intervenants sur les master class, aux tables rondes, aux séances de dédicaces, aux ateliers et/ ou directement sur leur stand,
- Les adhérents des organisations professionnelles partenaires de Pâtiss'Art,
- Les invités de la soirée des chef.fes du dimanche 26 octobre,
- Les participants à la convention du lundi 27 octobre,
- Les nominés aux concours « Dessert Signature » en partenariat avec l'UMIH.

## LE GRAND PUBLIC :

Plus de 8 200 visiteurs pour la 1<sup>ère</sup> édition, en 2024.

Amateurs et Passionnés de pâtisserie, Initiés, Pâtissiers en herbe ...

- 53% Ile de France
- 34% Normandie, 8% autres régions,
- 5% étrangers (Belgique, USA, Grande Bretagne, Pays Bas, Algérie, Emirats Arabes Unis, Ukraine, Indonésie)



## LEURS MOTIVATIONS

- Rencontrer les chef.fe.s pâtissier.e.s : **88%**
- Acheter des ingrédients pour pâtisser : **82%**
- Tester et déguster des pâtisseries : **90%**
- Acheter des ustensiles de pâtisserie : **87%**
- Découvrir des artisans et leurs produits : **92%**

**Taux de recommandation : 83%**





Notre parrain 2025 :

# MAXIME FRÉDÉRIC

Chef pâtissier du **Cheval Blanc PARIS**, il incarne une pâtisserie où technique, excellence et respect du produit se rencontrent pour offrir des créations d'une finesse inégalée, il signe des créations où chaque ingrédient est choisi avec soin, sublimé par un savoir-faire hors du commun. Cette exigence lui a valu d'être élu **Meilleur Pâtissier de l'Année 2022 par le guide Gault&Millau**, une reconnaissance à la hauteur de son talent.

Son engagement ne s'arrête pas aux cuisines des palaces. À travers la ferme familiale **LES SECRETS DE NOS VERGERS**, il met en avant une production respectueuse et authentique, valorisant des matières premières d'exception. Une démarche qui fait écho aux valeurs du Salon Pâtiss'Art, où le savoir-faire artisanal et l'amour du produit sont au cœur de chaque création.

Avec ses boutiques **PLEINCOEUR** il célèbre une pâtisserie généreuse et sincère, ancrée dans une quête permanente de qualité et d'authenticité. Son attachement au terroir normand et breton résonne particulièrement avec notre **Salon Pâtiss'Art organisé à Deauville**.



# POURQUOI EXPOSER

- Renforcer la **notoriété** de votre entreprise : l'occasion idéale pour exposer vos produits et votre marque / enseigne à un public qualifié,
- Générer du **buzz** et attirer l'attention des médias et des acheteurs potentiels,
- Élargir votre **réseau** professionnel : établir des contacts avec d'autres acteurs du secteur de l'industrie y compris des chefs pâtissiers renommés des restaurateurs, des fournisseurs de matières premières ou des entreprises de distribution,
- **Contact clientèle** : Présenter vos produits / vos nouveautés ; réaliser des démonstrations de pâtisserie en direct, et permettre aux visiteurs de déguster vos créations,
- **Collecter de précieuses données** pour orienter les offres commerciales ou le développement de futurs produits ET/OU Vendre sur place pour un ROI immédiat,
- Asseoir votre **réputation** en tant qu'acteur incontournable du secteur,
- Partager votre expertise.

# LES TEMPS FORTS

- **PÂTISS' LIVE (STUDIO TV)** : Un amphi de 250 places dédié aux master class et aux tables rondes. Diffusé en replay sur notre chaîne You Tube [PÂTISS'ART TV](#)
- **PÂTISS'CLASS** : Un espace de 150 places dédié aux démonstrations de pâtisserie. Diffusé en replay sur notre chaîne You Tube [PÂTISS'ART TV](#)
- **PÂTISS & POP (LA GALERIE D'ART)** : Présentation d'une sélection d'œuvres d'art issues de Collab entre Chef.fe.s pâtissiers et Artistes renommés
- **PÂTISS' FACTORY & PÂTISS'KIDS** : Des espaces personnalisés proposant des ateliers de 12 personnes et des ateliers ludiques destinés aux enfants
- **PÂTISS & PAGES** : Librairie et séances de dédicaces
- **PÂTISS' HOUR** : Apéros gourmands avec démonstrations de Baristas et DJ le vendredi et le samedi de 18h à 20h





# PÂTISS'PRO

- **CONVENTION** : Aborder les enjeux clés de la profession à travers des conférences thématiques et des interventions d'experts
- **PÂTISS'HUB** : Formations de la filière & Forum de l'emploi (Pitches et Job Dating)
- **PÂTISS'CLUB** : Un espace de rencontres réservé exclusivement aux Chefs et aux sponsors
- **LA « SOIRÉE DES CHEF.FE.S »** : pour se retrouver et inter-agir entre pairs
- **CONCOURS « DESSERT SIGNATURE » (PROFESSIONNELS ET JEUNES TALENTS)**





# LA CONVENTION

LUNDI 27 OCTOBRE 2025

- Conférences et Tables rondes sur des thématiques destinées aux professionnels :
  - Gestion de sa communication sur les Réseaux sociaux
  - IA : un outil au service des chef.fe.s et de leur entreprise : pratiques et services, partage d'expérience
  - Administratif : charges sociales, retraite, protection sociale avec le concours des organismes d'état : URSAFF, CNAV, CNAM
  - Recrutement et Formations
- Organisation de réunions interprofessionnelles
- Concours sur place des participants sélectionnés au Grand Prix Pâtiss'Art
- Remise des Trophées du Concours « GRAND PRIX PÂTISS'ART » sous l'égide des Toques françaises et avec le soutien des Relais Desserts : Grand Prix et Prix Jeunes Talents



# ASSO Pâtiss'Art

Est destinée à promouvoir le territoire normand et son patrimoine gastronomique. Elle a pour mission de mettre en avant les producteurs et artisans locaux, les matières premières régionales et tous ceux qui contribuent, en Normandie, à faire rayonner la haute pâtisserie.

## PROGRAMME HORS LES MURS

- **PARTENARIATS LOCAUX** : Musées, Lieux culturels, Moulins, Fabriques
- **LA «SOIRÉE DES CHEF.FE.S»** : pour se retrouver et inter-agir entre pairs
- **LES CONCOURS** :
  - **LE CHALLENGE GOURMAND DES FAMILLES (AMATEURS)** : Réaliser un dessert sur une thématique précise
  - **LE DESSERT SIGNATURE (PROFESSIONNELS ET JEUNES TALENTS)** : Réaliser un dessert Signature avec les produits de la région Normandie



# UN PLAN DE COMMUNICATION D'ENVERGURE

- **Achat d'espace :**
  - \* Affichage :
    - Paris cœur de la Capitale
    - Deauville et la Région Normandie
    - Gares SNCF (Paris, Régions)
  - \* Presse spécialisée
  - \* Réseaux sociaux : campagne digitale, affiliation ... ,
  - \* Radios, TV, Web, Audio Digital
- **Relations Presse, Medias online et offline**
- **Relations publiques : conférence de presse, vernissage**
- **Newsletters, emailings ciblés**
- **Animation des canaux digitaux propres à l'événement :**
  - Site web,
  - RS : Instagram, FB, YouTube, TikTok, Linkedin



Investissement : 400 K€  
Valorisation estimée : 1,5M€



## Pâtiss'Factory

Quatre espaces, accueillant des ateliers thématiques animés par un professionnel.



## Pâtiss'Class

Master Class, les pros sont en démonstration.

## Pâtiss'Kids

Ateliers ludiques pour enfants, l'endroit idéal pour initier les enfants au plaisir de pâtisser.



## Pâtiss'Club

Espace V.I.P pour les Chefs, Partenaires et Institutionnels.



## Pâtiss'Hub

Dernières tendances du secteur, offres d'emploi, formations, pitch d'entreprises.

## Village Artisans

## Pâtiss'Live

Sur scène, l'animatrice accueille pâtissiers de renom et spécialistes du secteur pour des conférences dans l'air du temps. Relayé sur la chaîne Youtube Pâtiss'Art TV.

**Entrée**

## Pop'up Pâtiss'Art

La boutique du salon.

## Pâtiss & Pages

Librairie et dédicaces.

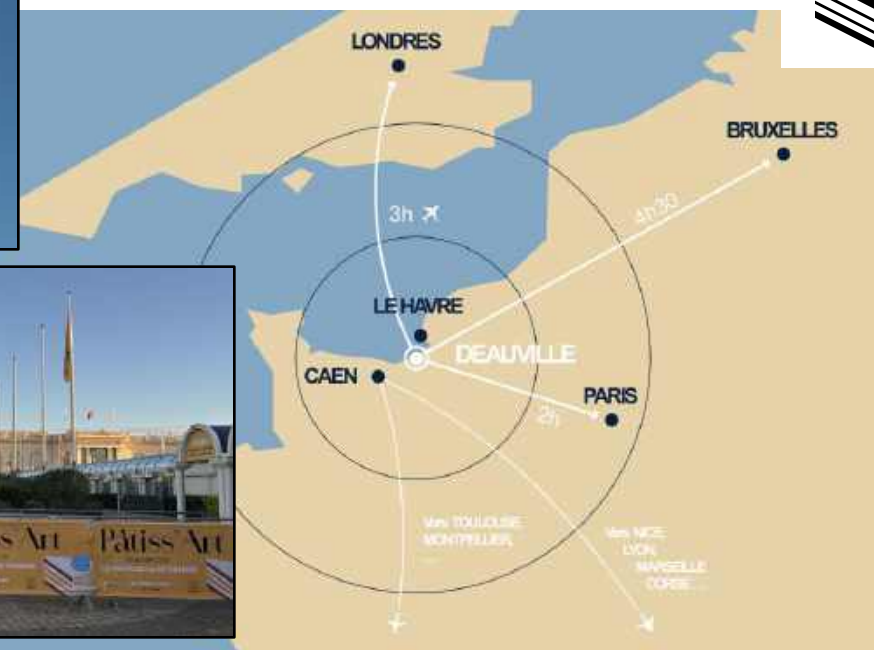
## Pâtiss & Pop

La Galerie : Exposition d'œuvres issues de « Collab » entre Chef.fe.s et Artistes renommés.



# NOMENCLATURE

- Pâtissiers / Glaciers / Chocolatiers
- Produits alimentaires
- Équipements de cuisine / Matériels de pâtisserie
- Arts de la table / Décoration / Scrapcooking
- Boissons / Cafétérie / Champagne / Spiritueux / Alcools
- Organisateurs de réception / Traiteurs événementiel
- Vêtements professionnels
- Mise en valeur des pâtisseries : Photographes culinaires / Appareils / Services
- Écoles / Organismes de formation / Conseils / Technologie
- Medias / Organisations professionnelles / Institutionnels / Associations



## Pâtiss'Art PRATIQUE

- Dates : **Vendredi 24, Samedi 25, dimanche 26 et lundi 27 Octobre 2025** (Vacances scolaires nationales)
- Lieu : **DEAUVILLE - C.I.D.**, un site au cœur de la ville, le choix d'un lieu engagé et durable. 1 avenue Lucien Barrière 14800 Deauville
- Surface : plus de **6 000 M<sup>2</sup>**
- + de 9M de touristes par trimestre (dont 32% d'étrangers US, Royaume-Uni, Belgique, Allemagne, Pays Bas...)



### UNE STATION ACCESSIBLE ET DE STANDARD INTERNATIONAL

#### VOITURE

à 2 h de Paris par l'autoroute A13

#### TRAIN

Liaison directe en train  
Paris Saint-Lazare / gare Deauville-Trouville

#### AVION

3 aéroports normands :  
 • Deauville Normandie (15 min),  
 • Le Havre (45 min),  
 • Caen-Carpiquet (45 min)

Organisation



SPAT

## SALON, CONGRÈS, CONVENTION

Ensemble, le succès de nos événements

Le groupe SPAT met à disposition son savoir-faire, ses méthodes, ses outils et ses équipes spécialisées pour la création, l'organisation et l'optimisation des salons, congrès, ou convention.

Ce succès est lié à la performance de nos équipes, professionnels reconnus dans chacun des domaines et chacun des métiers de l'organisation d'un événement.

[www.spat.fr](http://www.spat.fr) - #groupespat  

### Groupe SPAT en Chiffres :

- 40 ans
- 80 000 exposants
- 1 500 Salons/Congrès/conventions

# UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE AVEC DE SOLIDES RÉFÉRENCES

## Pôle Salons & Développement



**Mélanie Simon**

Directrice associée Groupe SPAT  
Directrice des Opérations



**Gaël Remy-Neris Leveque**

Directrice Communication & Développement



**Philippe PIOT**

Consultant Salon Pâtiss'Art

## Pôle Technique



**Benoît Hubert**

Directeur associé Groupe SPAT  
Directeur Technique



**Iris Larvor**

Cheffe de projet



**Julie Bailleul**

Cheffe de projet

## Pôle Visiteurs & Animations



**Fanny Hubert**

Directrice associée Groupe SPAT  
Directrice Congrès



**Tiphaine Colin**

Cheffe de projet



**Claire Susdorf**

Cheffe de projet

## Pôle Communication



**Noël Castagnier**

Graphic Designer



**Jules Poirier**

Assistant Chef de projet



**Myrtille Boyer**

Community Manager