

Pâtiss'Art

24 au 27 Oct. 2025 | Deauville C.I.D

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



LES TOQUES
FRANÇAISES

Avril 2025

RD RELAIS
DESSERTS

Appel à Candidature Trophée Grand Prix Pâtiss'Art

Une nouvelle compétition sucrée à destination des professionnels
Dimanche 26 & lundi 27 octobre 2025 au CID de Deauville

Sous l'égide de l'association les Toques Françaises et avec le soutien des Relais Desserts, le Salon Pâtiss'Art à Deauville lance une nouvelle compétition sucrée à destination de tous les professionnels : le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art.

Cette première édition sera présidée par le talentueux Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, reconnu Meilleur Pâtissier du Monde et membre des Relais Desserts.



Le Grand Prix Pâtiss'Art : deux catégories de candidats

Le Grand Prix Pâtiss'Art est ouvert à tous les professionnels de la cuisine, pâtissier et traiteur, exerçant dans un établissement ouvert au public, en France ou à l'international, ainsi qu'aux chefs à domicile et aux enseignants, âgés d'au moins 23 ans.

Ce concours se double d'un second volet, dédié aux professionnels de demain : **Le Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents** réservé aux élèves et apprentis de moins de 21 ans, issus de formations reconnues par l'État en cuisine, pâtisserie et traiteur (écoles, CFA, lycées, centres de formation) en France ou à l'international.

La religieuse à l'honneur

Pour cette première édition, le concours joue la carte « Patrimoine et Modernité » en célébrant la religieuse à travers deux épreuves centrées sur ce dessert classique : « **la religieuse façon boutique** » et « **une version contemporaine de la religieuse à l'assiette** ». Un défi à relever en moins de 4h30.

Détail des épreuves

Catégorie Grand Prix Pâtiss'Art

Les candidats professionnels sont invités à exprimer leur créativité et leur maîtrise technique à travers ces deux épreuves imposées.

Première épreuve : la religieuse classique façon boutique

Les participants devront réaliser une religieuse à deux étages composée d'une base en pâte sablée de Trouville, surmontée d'un chou. La présentation devra être raffinée, évoquant une mise en vitrine ou boutique et l'ensemble devra être posé sur un socle libre. La religieuse devra être confectionnée avec du chocolat et/ou du café. Le jury évaluera la technique, l'esthétique et l'équilibre des saveurs.

Seconde épreuve : la religieuse contemporaine 2.0 à la fleur d'oranger - Parfum libre

Les candidats devront revisiter la religieuse sous une forme contemporaine, présentée en dessert à l'assiette. Ce dessert devra être accompagné d'une sauce au choix.

Les principaux critères d'évaluation incluront la créativité, la modernité et l'esthétique, en plus de la qualité gustative.

Pour le Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents, les étudiants et apprentis auront pour mission de réaliser une unique épreuve, la religieuse contemporaine 2.0 à la fleur d'oranger, avec un parfum au choix.

Avis aux amateurs de douceurs, les épreuves se dérouleront en live lors du salon Pâtiss'Art, au CID de Deauville, devant un public enthousiaste. Le Grand Prix Pâtiss'Art aura lieu le dimanche 26 octobre suivi du Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents, le lundi 27 octobre. La remise des prix se tiendra, le lundi à 17 heures.

Un jury d'exception constitué à la fois de pâtissiers de renom : Meilleurs Ouvriers de France, chef.fe.s et membres des associations des Relais Desserts et des Toques Françaises, évaluera en direct les créations.

Les candidats désireux de participer au Trophée Grand Prix Pâtiss'Art ont la possibilité de soumettre leur dossier d'inscription avant le **10 juin 2025** à :

Patrick Druart, Président des Toques Françaises

5 rue Eblé - 75007 Paris ou par mail à contact@toquesfrançaises.fr

Les informations concernant les modalités de candidature et le règlement complet du Trophée Grand Prix Pâtiss'Art sont disponibles sur les sites des [Toques Françaises](https://www.toquesfrançaises.fr) et du [Salon Pâtiss'Art](https://www.patisart.com).

Rétroplanning

10 juin	Date limite des inscriptions
7 juillet	Annonce des noms des candidats retenus à la finale
26 octobre	Finale du 1 ^{er} Trophée Grand Prix Pâtiss'Art
27 octobre	Finale du 1 ^{er} Trophée Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents
27 octobre	Remise des prix à 17h

Contact Presse

Anne Daudin – Agence ADquat

anne.adquat@gmail.com

06.50.71.65.13