Sous le haut patronage de Monsieur Emmanuel MACRON Président de la République

Pâtiss Art 24 au 27 Oct. 2025 | Deauville C.I.D LE SALON DE LA PÂTISSERIE



Programme | Pâtiss'Class









Rejoignez-nous au cœur de l'exposition pour une expérience inoubliable de gourmandise et de créativité. Un espace de démonstrations vous attend, où vous pourrez vivre en direct l'art de la pâtisserie sous toutes ses formes. Pour celles et ceux qui auraient envie d'apprendre. Ici, les pros sont en démonstration.

VENDREDI 26 OCT. 2025



Tarte figues framboises

DORIAN

Le coin du Pâtissier



Pomme Ensorcelée AXEL MICHENAUD



18h30 - 19h15

Remise du trophée
MASTER DU MILLEFEUILLE

La confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française



Mixologue : Pairing pâtisserie - 3 cocktails façon : tarte au citron, choux vanille/caramel, entremet chocolat/café

LAZARE AKE

Pâtiss'Class

SAMEDI 25 OCT. 2025



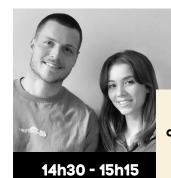
Flan aux pommes caramélisées JU CHAMALO



La fleur exotique CHARLOTTE HUAULT



Jaouhara AYA BELKAHIA



Tartelete d'automne courge butternut & épices EMILY et THIBAUT



Financier à IG bas + table ronde question/réponse SARAH EMTIR



Ventes aux enchèresAu profit de l'association
Les enfants cuisinent



17h30 - 18h15

Sous les pommiers ERIC VERBAUWEDE



Dialogue des matières mémoire des sens SYLVAIN GOUJON

Pâtiss'Class

DIMANCHE 26 OCT. 2025



Confiture à la poire JEAN-CHRISTOPHE MICHELET



3 macarons différents sucrés salés TOURIA



Poire et amande en textures MATHIAS LAFERE et ROMAIN GOURSEAU



Banoffee gourmand FANNY PÂTISSERIE



Dessert à l'assiette fleur de vanille et macadamia NICOLAS INNOCENTI



Tarte pistache - Fleur d'oranger MATHIEU SERAIS

Pâtiss'Class

LUNDI 27 OCT. 2025



Le roulé au café AURELIEN LE MOUILLOUR

10h30 - 11h15



Coeur de noisette Maxime Frédéric Meilleur patissier du monde 2025



Poire Belle-Hélène raisonnée MURIEL REVELANT