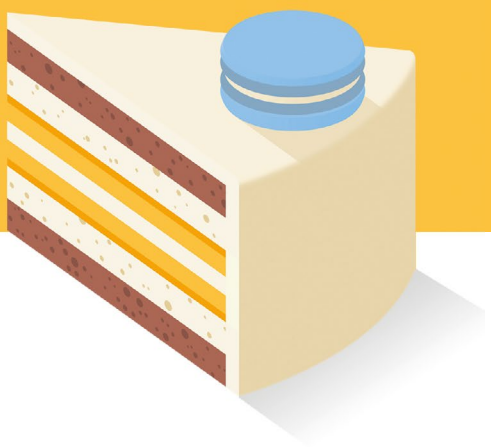
Pâtiss'Art

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

LE SALON DE LA PÂTISSERIE

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



Dossier de presse

Pâtiss'Art, l'unique rendez-vous de la pâtisserie

Après une première édition couronnée de succès, Pâtiss'Art revient à Deauville pour une seconde édition encore plus ambitieuse. En 2024, le salon a réuni plus de 8000 visiteurs et 50 exposants, sous le parrainage prestigieux de Nina Métayer, élue meilleure cheffe pâtissière du monde. Un démarrage spectaculaire qui a confirmé l'appétit du grand public comme des professionnels pour un rendez-vous entièrement dédié à l'art sucré. Le constat était implacable pour le groupe Spat, il fallait absolument lancer une nouvelle édition !

Le monde de la pâtisserie peut compter sur un seul salon. Il s'appelle Pâtiss'Art et se tiendra du 24 au 27 octobre, à Deauville, au CID (Centre International de Deauville).

Pâtiss'Art a l'honneur d'accueillir comme **parrain, Maxime Frédéric, le prodige de la pâtisserie**, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris & du Restaurant Arnaud Donckele & Maxime Frédéric at Louis Vuitton à Saint-Tropez, créateur de la boulangerie-chocolaterie-pâtisserie Pleincoeur à Paris.

Cette année, le salon prolonge l'expérience avec une journée supplémentaire et un programme à la fois généreux et gourmand, encore plus riche en démonstrations, dégustations, ateliers, masterclass, rencontres, concours et séances de dédicaces, expos....

Fidèle à son nom, le salon met à l'honneur la gourmandise grâce à sa Galerie Pâtiss & Pop qui la révèle sous un nouveau jour à travers deux expositions inédites : une sélection de portraits de chef.fe.s signés par Stéphane de Bourgies, le maître du noir et blanc ainsi que des collaborations entre artistes & chef.fe.s pâtissier.e.s. Entre créations visuelles et gourmandises, les visiteurs vivent une expérience où les yeux et les papilles se régalent à l'unisson en découvrant des œuvres originales, conçues en binômes, entre artistes et pâtissiers. Leur collaboration explore la notion de « L'éphémère et Le permanent.

Maxime Frédéric, le prodige de la pâtisserie, Parrain de l'évènement

Tout juste couronné en juin 2025 «Chef pâtissier le plus créatif au monde» par la Liste et «Meilleur pâtissier du monde» par « World's 50 Best Restaurants », Maxime Frédéric est le parrain de cette seconde édition de Pâtiss'Art.

Chef pâtissier du Cheval Blanc Paris avec l'obtention d'une nouvelle étoile au Guide Michelin 2025 pour le restaurant Arnaud Donckele & Maxime Frédéric at Louis Vuitton à Saint-Tropez et plus récemment fondateur de sa boulangerie-chocolaterie-pâtisserie engagée Pleincoeur, il est l'homme de la situation !

Comme Pâtiss'Art, il est né en Normandie, terreau de son talent et de ses meilleures matières premières : œufs de poules de la ferme familiale, lait de l'exploitation d'amis normands. Ces trésors, associés à sa technique et sa quête d'excellence, en font l'un des meilleurs pâtissiers de sa génération. Et son attachement au terroir normand résonne fort avec l'implantation de Pâtiss'Art à Deauville.

Spécialement pour Pâtiss'Art, il installe son pop-up au cœur du salon, pour permettre aux visiteurs de se régaler de ses dernières créations.

PLEINCŒUR

© Stéphane de Bourgies

Pâtiss'Art 2025 : un programme généreux et gourmand

C'est la première fois que le grand public peut profiter d'une programmation aussi variée, exclusivement dédiée à la gastronomie sucrée. Sur quatre jours, les visiteurs auront l'occasion de découvrir un programme gourmand, encore plus riche de démonstrations, dégustations, ateliers, masterclass, rencontres, concours, dédicaces, expositions....

De très nombreuses personnalités pâtissières emblématiques ont répondu présentes cette année. Le programme les met à l'honneur dans de nombreuses configurations, toujours gourmandes et conviviales...

Avec **Pâtiss'class**, **Pâtiss'live**, **Pâtiss'factory**, **Pâtiss'Pop**, **Pâtiss'kids**, **Pâtiss'Pages,** des espaces sont dédiés pour découvrir, apprendre conseils et tours de mains et mettre la main à la pâte..

De belles rencontres à Pâtiss'Class & Pâtiss'live

Spécialistes des rencontres gourmandes, Carinne Teyssandier et Asma Mehnana accueillent, sur Pâtiss'class et Pâtiss'live, de grandes figures du secteur. À Pâtiss'Art, la pâtisserie se vit et se partage, à l'issue de chaque masterclass, les visiteurs auront le plaisir de prolonger l'expérience par une dégustation.

Au coeur des Pâtiss'Live et Pâtiss'Class, les visiteurs pourront découvrir **secrets de fabrication, techniques pointues et tours de main inspirants** transmis directement par de grands pâtissiers tels que le parrain du salon, **Maxime Frédéric – Éric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic – **Elisabeth Hot**, chef pâtissière du Plaza Athénée – les secrets du macaron Mogador avec **Sébastien Claverie**, Directeur Général adjoint et Chef Exécutif de la Maison Pierre Hermé Paris – **Nicolas Paciello**, fondateur de Nicolas Paciello Pâtisserie.
Et aussi, le flan revisité par **Ju Chamalo** - l'art subtil de la mixologie présenté par **Lazare Ake** - la pâtisserie raisonnée expliquée par **Muriel Revelant**, la pâtisserie IG Bas de Sarah Emtir, les Meilleurs Ouvriers de France boulangers, **Christophe Cressent** et **Aurélien Le Mouillour**…

Côté Pâtiss'live s'enchaînent les conférences d'actualité

- Le chocolat dans la pâtisserie, avec Victoire Finaz, « la Chocologue »,
- Talk sur l'art, avec Gaël Clavière, Stéphane de Bourgies et Patrick Rougereau,
- « Tea Time, rituels et cultures selon les pays », avec Elisabeth Hot, chef pâtissière du Plaza Athénée

(France), Aya Belkahia (ID Prestige Maroc) et Hélène Pietrini (La Liste)

Pâtiss'Factory et Pâtiss'kids, pour mettre la main à la pâte

Le salon donne également l'occasion à ses visiteurs qui le souhaitent de rentrer dans le vif du sujet pour apprendre auprès des meilleurs. Sur Pâtiss'Factory, des ateliers de trois heures permettent d'explorer des thématiques comme la bûche de Noël ou apprendre à modeler un cake design, la noisette dans tous ses états …

Sur inscription - Atelier de 12 personnes / 3 heures

Pâtiss'Pop, l'art de croquer l'éphémère

Quand l'art et la pâtisserie se rencontrent, les visiteurs peuvent s'attendre à en prendre plein les yeux ! Avec la galerie Pâtiss & Pop, le salon éclaire la gourmandise d'une nouvelle lumière avec deux expositions inédites. (Détail page 4)

Sur **Pâtiss'kids**, le Coin des Petits Chefs est l'endroit idéal pour initier les enfants au plaisir de pâtisser et leur transmettre le goût, tout en s'amusant dans une ambiance conviviale et joyeuse. Olivier Chaput, chef et fondateur de l'association « Les enfants cuisinent » et son équipe de chefs, concoctent des ateliers dédiés aux 6-12 ans, pour allier gourmandise, apprentissage et alimentation durable. Ils apprendront les gestes de base et les techniques simples pour façonner leurs premiers sablés, cupcakes et autres gourmandises.

Au menu des ateliers : Fondant aux pois chiches citron poires – Croquant aux amandes de Cordes sur ciel – Poipoinoi : cake à la compote pomme/poire – Moelleux pistache et citron vert – Pancake à la farine de lentille pommes caramélisées au miel – Muffin au sirop de safran – Sablé bicolore chocolat-vanille – Pancake à la farine de lentille pommes caramélisées au miel et Pavlova aux fruits de saison.

Enfin, une grande chasse aux trésors est organisée pour les petits, dans tout le salon, chaque jour, accompagnée par la nouvelle mascotte Ganachou. La sortie en famille !

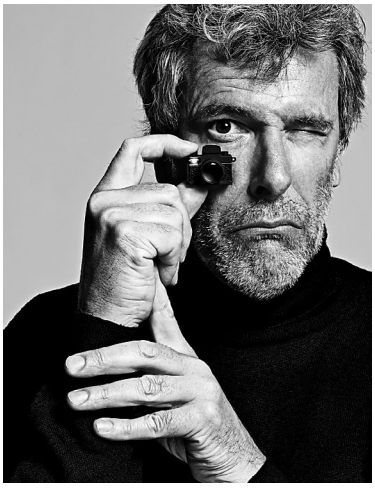
Les amateurs de papier glacé ne sont pas oubliés : dans l'espace Pâtiss'Pages, en partenariat avec la Librairie Gourmande. Ils trouveront une large sélection des derniers ouvrages pâtissiers parus… et pourront rencontrer en dédicace leurs auteurs favoris. Nouveau, une sélection pointue d'ouvrages dédiée aux enfants, afin d'éveiller leur goût de la lecture et de la gourmandise.

10 ateliers programmés par jour de 12 enfants (6-12 ans)

NOUVEAU

Pâtiss & Pop : l'art de croquer l'éphémère

Quand l'art et la pâtisserie se rencontrent ! Avec la galerie Pâtiss & Pop, le salon éclaire la gourmandise d'une nouvelle lumière avec deux expositions inédites.



- **Sélection de Portraits de chef.fe.s signés par Stéphane de Bourgies**
  Maître du noir et blanc, photographe des stars et portraitiste, notamment des chefs, Stéphane de Bourgies confie à Pâtiss'Art une sélection de ses images les plus emblématiques du monde de la pâtisserie. Des œuvres uniques, en vente sur le salon. Depuis plus de 30 ans, Stéphane excelle dans la capture de portraits alliant élégance et simplicité. Il a su immortaliser des personnalités du monde de la culture, des arts et de la gastronomie avec un regard artistique unique. Il a collaboré avec de nombreux grands noms de la pâtisserie, mettant en lumière l'art et la créativité des chefs à travers des images saisissantes.

- **Collaborations inédites entre artistes & chef.fe.s pâtissier.e.s**
  Entre créations visuelles et gourmandises, les visiteurs vivent une expérience où les yeux et les papilles se régalent à l'unisson en découvrant des œuvres originales, conçues en binômes, entre artistes et pâtissiers. Leur collaboration explore la notion de **« L'éphémère et Le permanent »**. La pâtisserie, bien qu'éphémère par nature, laisse une empreinte durable à travers le souvenir de ses saveurs, de son émotion et des moments partagés. Ainsi :

- L'artiste en vogue, sculpteur de corps humains, **Vyki et le chef pâtissier Gaël Clavière**, surnommé « le Dali de la pâtisserie », font dialoguer acier, sucre et chocolat dans un mannequin suspendu entre force et tendresse. Une œuvre inédite, révélant leur puissance, leur fragilité et leur singularité.

- **Joannice Lacémon**, co-fondateur de l**a pâtisserie Jouvence, et l'atelier HYMY Céramique**, ont partagé leurs savoir-faire pour créer un triptyque dans lequel la terre est travaillée à la poche. Le projet explore la rencontre entre deux artisanats – la pâtisserie et la céramique. Chaque pièce transpose une pâtisserie dans l'univers de la porcelaine, grâce à une technique originale : le pochage à la douille de porcelaine, qui réinvente le geste pâtissier pour sculpter la matière.

- **L'artiste pointilliste Eddy Maniez** et **Mathieu Serrais, chef pâtissier exécutif du groupe Paris Society** ont uni leurs savoir-faire autour d'un clin d'œil à la côte normande : le poisson. L'artiste sculpte le silicone pour donner vie à son univers animalier, tandis que le chef transpose ce geste dans son art avec le pochage. De cette rencontre est née une création en chocolat, meringue et glace royale, en écho à une œuvre unique.

NOUVEAU

- **L'artiste Patrick Rougereau, créateur du "Punky Fish" et Maxime Frédéric de Pleincoeur ont imaginé Plum'ky.** Inspirée par l'univers visuel de l'artiste, cette plume enrobée d'un chocolat signature PleinCoeur, marie audace créative et délicatesse pâtissière autour d'ingrédients authentiques. Une œuvre que l'on a hâte de goûter !

- **Le chef pâtissier Adrien Petitgenet, aux Cures Marines de Trouville, s'associe à la Poterie du Mesnil de Bavent, manufacture du Pays d'Auge fondée en 1842**. Spécialiste des faîtages normands, elle perpétue un savoir-faire unique qui orne depuis près de deux siècles les demeures anglo-normandes. Le travail des formes, des courbes et des émaux reflète la même exigence que celle du chef en pâtisserie. Tous deux partagent la passion de transformer la matière en créations d'exception, entre tradition et créativité normande

---

- **La souffleuse de verre et bronzière Ludivine Loursel a rencontré Sylvain Goujon, chef pâtissier du restaurant Lucas Carton à Paris**. Elle façonne le verre et le bronze avec la même précision que lui en pâtisserie, entre lumière et saveurs. Entre verre soufflé, laiton et chocolat, leur création unit la fragilité, la chaleur et la légèreté dans un dialogue entre arts du feu et gastronomie. En écho aux ornements Art nouveau du Lucas Carton, elle fait se répondre matière sculptée et matière gustative, mémoire visuelle et mémoire des saveurs.

Certaines œuvres de l'espace Pâtiss & Pop seront mises aux **enchères** lors de deux grandes ventes solidaires **au profit de l'association « Les enfants cuisinent »**, qui œuvre pour sensibiliser les plus jeunes au « manger bon, manger sain ».
samedi 25 octobre à 16h30

NOUVEAU

Pâtiss'Art, le rendez-vous des concours sucrés

Certains débutent, d'autres excellent mais tous relèvent le défi ! À Pâtiss'Art, les pâtissiers de tous horizons se challengent sous les yeux du public. Une expérience unique qui permet d'assister en direct, et aux toutes premières loges, à des compétitions palpitantes, parmi lesquelles plusieurs concours de haut niveau réservés aux professionnels.

Le Grand Prix Pâtiss'Art : la religieuse à l'honneur en 4h30 chrono Une nouvelle compétition sucrée réservée aux professionnels

Sous l'égide des Toques Françaises et avec le soutien de Relais Desserts, 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 servie à l'assiette ». Un défi à relever en moins de 4h30.

Cette première édition est présidée par le Meilleur Ouvrier de France, Nicolas Bernardé, classé Meilleur Pâtissier du Monde - membre des Relais Desserts et par Maxime Frédéric, président d'honneur. 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.

Nicolas Bernardé

Détail des épreuves :

Catégorie Grand Prix Pâtiss'Art

Les candidats professionnels sont invités à exprimer leur créativité et leur maîtrise technique à travers deux épreuves imposées, en 4h30 chrono.

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 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.

Les 5 finalistes au Grand Prix Pâtiss'Art 2025 sont :

Gaspard CARRANDO
Chef pâtissier
de la Maison
Jean-Paul Hévin
Paris (Ile de France)

Stéphanie DORRIER
Chef propriétaire
du restaurant
le Temps des saisons
69330 Jonage
(Isère – Auvergne-Rhône-Alpes)

Moulaye FANNY
Chef Pâtissier
Consultant
19031 Brives-la-Gaillarde
(Nouvelle-Aquitaine)

Adrien PETITGENÊT
Chef pâtissier aux
Cures Marines Hôtel &
Spa Trouville MGallery
Collection
14360 Trouville-sur-Mer
(Calvados - Normandie)

Fabrice POTTIER
Chef pâtissier
propriétaire de
la Maison Pottier
91460 Marcoussis
(Essonne - Ile de France)

NOUVEAU

Les 5 finalistes au Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents 2025 sont :

Jeanne BOISSELIER
Institut Life à Ecully (69)

Maxence CHARRIER
Ecole Ferrandi
Campus de Rennes (35)

Line GAFFET
Greta Rouen Maritime
Antenne le Grand Quevilly- Alternance à l'Auberge de la Vallée (34)

Hoang-Phung NGUYEN
Lycée Hôtelier François Rabelais à Dugny (93)

Adile MOUMOU
Lycée Hôtelier François Rabelais) à Dugny (93)

Un jury paritaire
Un jury paritaire composé de 16 chef(fe)s de cuisine et pâtisserie de renom, sous la présidence de Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2004 et classé Meilleur Pâtissier du Monde (Boutique Nicolas Bernardé Pâtissier chocolatier confiseur à la Garenne-Colombes, membre des Relais Desserts) et Maxime Frédéric (chef pâtissier du Cheval Blanc Paris et du restaurant Arnaud Donckele & Maxime Frédéric at Louis Vuitton à Saint-Tropez - Fondateur de Pleincoeur), président d'honneur.
Ainsi que : Elisabeth Hot, cheffe pâtissière au Plaza Athénée, Eric Verbauwede, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic, Claire Santos Lopes, cheffe pâtissière au Royal Champagne Hôtel & Spa – Gaël Clavière, chef pâtissier à l'hôtel de Matignon, Victoire Finaz, fondatrice de la Chocologue Paris, Bryan Esposito, chef pâtissier exécutif au Printemps, Laelya Van der Vliet, Meilleure Apprentie de France 2024 en pâtisserie, en alternance au Airelles Château de Versailles, David Gallienne, chef propriétaire du Jardin des Plumes, Mi-Ra Thuillant, cheffe propriétaire de l'Essentiel à Deauville, Vianney Bellanger (La Maison Bellanger, boutiques au Mans-Tours-Laval, membre des Relais Desserts), Sharon Heinrich (Auteur de "The best Pâtisseries in Paris" @ parischezsharon), Laurent Delarbre, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Aya Belkahia, fondatrice de « Madeleine de Proust » au Maroc, Michel Widehem, Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel.
Le jury évaluera la maîtrise technique, l'esthétique, l'équilibre des saveurs, la créativité, en plus bien sûr de la qualité gustative.

À suivre Grand Prix Pâtiss'Art - dimanche 26 octobre , de 10h à 15h30, pour les pros
Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talent - lundi 27 octobre de 11h à 15h00, pour les étudiants
Remise des prix le lundi à 16h30

FERRANDI
PARIS
CAMPUS DE RENNES

Point d'orgue de l'événement : pour la première édition du Grand Prix Pâtiss'Art, les étudiants de Ferrandi - Campus de Rennes - seront pleinement mobilisés pour accompagner les candidat(e)s… que ce soit en cuisine, en tant que commis du concours, ou lors du service des desserts destinés au jury, présidé par le Meilleur Ouvrier de France **Nicolas Bernardé**.

Ferrandi – Campus de Rennes confirme ainsi une nouvelle fois son rôle majeur dans la formation des talents de la gastronomie française, ainsi que son implication en tant que partenaire engagé du salon Pâtiss'Art.

Le Challenge gourmand, réservé aux amateurs

Ce concours intergénérationnel, présidé par Mercotte, vise à valoriser la transmission au travers des recettes familiales. Les candidats sont invités à livrer leur meilleure interprétation d'un **« grand macaron façon entremets, avec sa crème diplomate et ses pommes caramélisées au calvados »**.
Les binômes, sélectionnés sur dossier, réaliseront leur œuvre sur le salon. Un concours organisé en collaboration avec **la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers et Traiteurs**.

À suivre le samedi 25 octobre de 10h30 à 17h30
Remise des prix le dimanche 26 octobre à 17h15

Le Championnat de France du cake design

Spectaculaire, le championnat de France du cake design a pour thème la féérie de Noël. Lutins malicieux, sapins étincelants, père-noël, guirlandes… devraient se parer de sucre scintillant pour mettre des étoiles dans les yeux. Un avant-goût magique des fêtes : les 30 œuvres seront exposées pendant tout le salon.

Remise des prix le samedi 25 octobre à 18h00

NOUVEAU

Master du Millefeuille

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise la 2ème édition du **Master du Millefeuille**. Ce concours d'excellence propose aux professionnels de réinterpréter le millefeuille. Tout en respectant les fondamentaux (feuilletage précis, crème légère, subtil équilibre des saveurs), les boulangers-pâtissiers candidats devront séduire par leur audace et leur créativité.
Un jury de professionnels reconnus, présidé par **Xavier Bordet**, président de la Commission Qualité, Formation et Innovation de la CNBPF, départagera les participants sur la qualité technique, la justesse gustative et l'originalité des réalisations.
Le public est invité à assister, mais aussi à goûter les créations aux milles feuilles…

À suivre le vendredi 24 octobre, de 16h à 18h
Remise des prix le vendredi 24 octobre à 18h30

NOUVEAU

Pâtiss'Art, l'espace des gourmandises

Outre ses nombreuses animations, l'unique salon français de la pâtisserie accueillera cette année environ 80 exposants, à la fois locaux et internationaux. Ils viendront présenter au public : pâtisseries et produits gourmands, petits matériels, accessoires tendance, art de la table et matières premières pointues et sélectionnées avec soin. Le lieu idéal pour faire son shopping de délices sucrés !

Tous les visiteurs pourront se restaurer sur place grâce aux différentes propositions salées signées MELT. Une offre spéciale est à découvrir au restaurant le Deauville du Groupe Beaumarly Restauration pour chaque visiteur muni de son billet d'entrée.

Pour cette 2e édition de Pâtiss'Art, le Maroc est le pays à l'honneur !
Un véritable voyage culinaire attend les visiteurs avec un espace dédié aux douceurs marocaines, des masterclass et la découverte des spécialités locales.
Retrouvez la liste des exposants sur : www.patissart.com.

La convention Pâtiss'Pro un rendez-vous d'échanges et d'inspiration - lundi 27 octobre

Artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, boulangers, glaciers, chefs, écoles, torréfacteurs, minotiers, sucriers, fournisseurs de matériel et d'ustensiles, équipementiers, commerçants des arts de la table…
Pâtiss'Art, c'est aussi un espace de rencontres entre les professionnels de la gourmandise.

Confrontés à des défis conjoncturels, ils y trouveront des éclairages pointus et de réels opportunités pour partager leurs expériences entre pairs, encourager les rencontres dans un cadre chaleureux et convivial. C'est précisément ce type d'échanges que le salon leur propose le **lundi 27 octobre, avec un accès gratuit, réservé aux professionnels des métiers de bouche**.

Ils pourront se retrouver et assister à plusieurs débats conférences sur des thèmes d'actualité, comme la pâtisserie durable et raisonnée, l'intelligence artificielle, la recherche et le développement… ou le recrutement et management de la génération Z. Un programme riche pour une parenthèse d'épanouissement professionnel !

- En favorisant les échanges entre professionnels, candidats et établissements de formation Pâtiss'Hub est un véritable carrefour de l'éducation et de l'emploi dans le monde de la pâtisserie. Plusieurs écoles et organismes de formation ont également réservé leur stand pour y présenter leurs formations et un forum de l'emploi permet de mettre en contact candidats et employeurs.
- Le **Pâtiss'Club**, un espace exclusif dédié aux chefs et aux partenaires BtoB
- Le **Concours Grand Prix** Pâtiss'Art mettra en lumière l'ensemble du savoir-faire de la profession, sous le regard attentif d'un jury paritaire.
- La soirée des chef.fe.s, un événement d'échanges réservé exclusivement aux chefs, partenaires, ainsi qu'aux membres des organisations professionnelles.

Pâtiss'Art en chiffres

1er Salon dédié à la pâtisserie en France

4 jours du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025

2 nocturnes : les Pâtiss'Hours vendredi/samedi, avec animation DJ et bartender, mixologie

10 000 visiteurs attendus

100 chefs, pâtissiers, artisans du goût… attendus sur 4 jours

10 ateliers programmés par jour, de 12 enfants maximum de 6 à 12 ans, soit

40 ateliers pour les kids - **4** chasses au trésor sur **4** jours de salon

3 concours de pâtisserie : Grand Prix Pâtiss'Art - Challenge Gourmand - Championnat de France du Cake Design et **1** Master du Millefeuille

2 expositions inédites à la galerie Pâtiss'Pop

10 tables rondes sur des sujets d'actualité de l'alimentation sucrée

25 €uros pour un Pass Famille (2 adultes / 2 enfants), commandé en ligne avant le 23/10

6 000 m^2 de surface d'exposition

1 pays à l'honneur en 2025 : le Maroc

7 ateliers dédiés au Cake Design sur Pâtiss'Factory

288 places assises dans l'auditorium du CID Deauville

80 exposants locaux ou internationaux

3 heures : Durée d'un atelier animé par un pro, à Pâtiss'Factory

8 000 visiteurs accueillis en 2024, lors de la première édition

Infos pratiques

Dates : Du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025 (Vacances scolaires nationales)

Horaires d'ouverture du salon :
Vendredi 24 - Ouverture à 15h00 / Nocturne jusqu'à 20h00
Samedi 25 - Ouverture à 10h00 / Nocturne jusqu'à 20h00
Dimanche 26 - 10h00 / 18h00
Lundi 27 - 10h00 / 18h00

Lieu : Au Centre International Deauville (C.I.D)
1 avenue Lucien Barrière – 14800 Deauville
Billetterie ouverte sur www.patissart.com

Prix d'entrées :
Pré-inscriptions en ligne jusqu'au 23/10/2025
Billet tarif grand public : 12€ la journée pour un adulte – valable 1 jour (à partir de 13 ans)
Billet tarif enfant : 5€ pour un enfant de 6 à 12 ans – valable 1 jour
Billet tarif étudiant : 8€ – valable 1 jour
Pass Famille : 25€ pour 2 adultes/2 enfants
Pass Salon – 25€ Valable 3 jours – (accès offert le vendredi à partir de 15h)
Ateliers Pâtiss'Factory (à partir de 18 ans) :
1 session d'atelier de 3h avec un professionnel : 50€
1 session d'atelier Pâtiss'Kids (6 à 12 ans) : 7€
Gratuit pour les enfants de – de 6 ans

Inscriptions en ligne et sur place à partir du 24/10/
Billet tarif grand public : 15€ la journée pour un adulte – valable 1 jour
Billet tarif enfant : 10€ pour un enfant de 6 à 12 ans – valable 1 jour
Billet tarif étudiant : 10€ – valable 1 jour
Pass Famille : 35€ pour 2 adultes/2 enfants
Pass Salon – 35€ Valable 3 jours – (accès offert le vendredi à partir de 15h)
1 session d'atelier de 3h avec un professionnel : 70€
1 session d'atelier Pâtiss'Kids (6 à 12 ans) : 10€
Gratuit pour les enfants de – de 6 ans

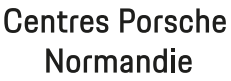
Accès :
Voiture : A13 – Paris-Deauville 2h / A29 plusieurs villes desservies
Train : La gare de Deauville Trouville est reliée quotidiennement par différentes gare, Paris Saint-Lazare – Deauville 2h
Avion : situé à Saint-Gatien-des-Bois, l'aéroport Deauville Normandie propose des lignes régulières
Bateau : liaisons quotidiennes avec la Grande-Bretagne : Brittany ferries

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
www.linkedin.com/showcase/pâtiss-art

Un événement
SPAT

Merci à nos partenaires