

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



OCTOBRE 2025

Une 2^{ème} édition de Pâtiss'Art, riche en émotions et douceurs à Deauville

Du 24 au 27 octobre 2025, le Centre International de Deauville (C.I.D) a accueilli la deuxième édition de **Pâtiss'Art**, le **seul salon français entièrement dédié à la pâtisserie**, sous le haut patronage du **Président de la République**, du **ministère de l'agriculture**, du **ministère des petites et moyennes entreprises**, du **commerce**, de **l'artisanat**, du **tourisme** et du **pouvoir d'achat**.



© Myrtille BOYER @alicornedigitale

Durant quatre jours, le public a pu vivre une véritable immersion dans l'univers sucré : **démonstrations captivantes, master class de chefs renommés, conférences inspirantes, exposition artistique, collaborations entre artistes et pâtissiers, ateliers gourmands, animations pour enfants et concours d'exception** ont rythmé cette édition placée sous le signe de la gourmandise et du partage.

Au programme figuraient notamment la **première édition du Grand Prix Pâtiss'Art autour de la religieuse**, le **Championnat de France du Cake Design** et le **Master du Millefeuille**, qui ont révélé des talents prometteurs et confirmé le dynamisme de la scène pâtissière française.

Parrainé par **Maxime Frédéric**, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris – La Table Louis Vuitton à Saint-Tropez & fondateur de PleinCoeur Paris, le salon a accueilli près de **8 600 visiteurs**, professionnels et amateurs passionnés, venus célébrer la créativité, la générosité et l'excellence de la pâtisserie.

La passion du sucré à portée de main

Les espaces **Pâtiss'Factory** et **Pâtiss'Kids** ont rencontré un vif succès tout au long du salon, offrant aux visiteurs, petits et grands, la possibilité de mettre la main à la pâte, aux côtés de chefs passionnés.

Sur les quatre jours, plus de 350 enfants, ont découvert les gestes de base de la pâtisserie et l'importance d'une alimentation durable, en concoctant sablés, cupcakes et autres douceurs dans une ambiance ludique et conviviale, avec l'association « Les Enfants Cuisinent », fondée par le chef Olivier Chaput.

Pour les adultes, des ateliers de trois heures, ont permis d'explorer des thématiques variées comme l'opéra revisité, le Paris-Brest, la bûche de Noël ou encore apprendre à modeler un cake design animé par Michael Werhmann, multimédaillé international...

Véritable espace d'échanges et de créativité, **Pâtiss'Live** a donné la parole à des experts passionnés autour de thématiques gourmandes et inspirantes. Le public a notamment pu explorer le mythique **Macaron Mogador** aux côtés de **Sébastien Claverie**, Directeur Général adjoint et Chef Exécutif en charge de la production France chez **Pierre Hermé**, découvrir les secrets du chocolat avec **Victoire Finaz**, débattre de l'art culinaire et de la mise en scène gastronomique avec **Gaël Clavière** et **Patrick Rougereau**, ou encore suivre pas à pas la création des exquis oursons guimauves présentés par le parrain du salon, **Maxime Frédéric**, accompagné de **Gaëtan Lucas** de la maison PleinCoeur. Le voyage s'est poursuivi autour du Tea Time en compagnie d'**Élisabeth Hot** (Plazza Athénée), **Aya Belkahia** (Cheffe pâtissière Casablanca) et **Hélène Pietrini** (la Liste), avant de retrouver **Éric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic, ainsi que **Ju Chamalo** et **Nicook**, venus partager leur univers et leur passion.



© Myrtille BOYER @laicomedigitale

Pâtiss'ART, l'art du goût, le goût de l'art

Les artistes et chefs pâtissiers ont exploré la thématique de « **l'éphémère et le permanent** », unissant leurs gestes et leurs savoir-faire. De la sculpture d'acier et de chocolat du duo **Vyki & Gaël Clavière**, à la rencontre entre **pâtisserie et céramique** de Jouvence & HYMY, chaque création illustre le dialogue entre matière et émotion.

Sur scène, la frontière entre atelier d'artiste et laboratoire de chef s'est délicieusement estompée, le chef pâtissier **Mathieu Serais** (Paris Society) et l'artiste plasticien **Eddy Maniez** ont rendu hommage à la côte normande avec un poisson mêlant silicone, meringue et chocolat, tandis que **Patrick Rougereau & Maxime Frédéric** ont dévoilé **Plum'ky**, une plume gourmande et poétique. Chaque création illustre le dialogue entre matière et émotion. Enfin, **Adrien Petitgenet** et la **Poterie du Mesnil de Bavent** ont célébré l'artisanat normand à travers un travail commun sur la forme, la matière et la tradition.

Enfin, **Stéphane de Bourgies, le Maître du noir et blanc**, photographe des stars et portraitiste, a confié à Pâtiss'Art une sélection de ses portraits les plus emblématiques de chef.fe.s. pâtissiers.

Des concours de haut niveau, révélateurs de talents

Grand Prix Pâtiss'Art

Adrien Petitgenet, chef pâtissier des Cures Marines, lauréat du Grand Prix Pâtiss'Art

La première édition du **Grand Prix Pâtiss'Art** présidée par **Nicolas Bernardé** (MOF et Meilleur Pâtissier du Monde) et organisée sous l'égide des Toques Françaises et le soutien des Relais Desserts, a réuni professionnels confirmés et jeunes talents autour d'un dessert emblématique : **la religieuse**.

Le chef pâtissier **Adrien Petitgenet, des Cures Marines de Trouville-sur-Mer**, s'est distingué par sa créativité et maîtrise technique. À la fois pour la version de la religieuse façon boutique et la version contemporaine. Il a rendu hommage au bocage normand, avec un dessert associant trois éléments : un sablé de Trouville subtilement citronné, une crème au yaourt et à la fleur d'oranger pour la fraîcheur, et une mousse de fromage frais de Normandie douce et légèrement acidulée, accompagné d'une sauce au citron adoucie à la fleur de sureau, qui réveillait l'ensemble et créait le lien entre la douceur laitière et les notes florales, tout en ancrant encore davantage ce dessert dans le paysage qui l'a inspiré.

Prix de l'innovation : Gaspard Carrando, Chef pâtissier de la Maison Jean-Paul Hévin à Paris

Prix de la tradition Fabrice Pottier, chef pâtissier propriétaire de la Maison Pottier à Marcoussis

Jeanne Boisselier de l'institut Life remporte le Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents

Élève en Bachelor Pâtisserie et Management, Jeanne a remporté le titre avec son dessert intitulé « Religieuse Café, Pomme et Fleur d'Oranger ». Sa réalisation mariait pâte à choux caramélisée au gaufrier, crémeux café infusé, glace faisselle à la fleur d'oranger, sauce pomme-cidre et rouleau de pomme fondant.



Championnat de France du Cake Design

Nadia Flecha Guazo, alias Chokolade Designs, sacrée Championne de France du Cake Design

Sur le thème de la féerie de Noël, le Championnat de France du Cake Design a couronné **Nadia Flecha Guazo, alias Chokolade Designs**, pour une création d'une remarquable finesse. Son œuvre entièrement comestible, réalisée presque exclusivement en feuilles azyme – y compris la structure, les fils et les éléments décoratifs, incarne une nouvelle approche du cake design : plus épurée, durable, innovante, tournée vers la poésie du geste. Légère (450 g), d'une précision remarquable, sa création a nécessité plus de **120 heures de travail**.

Le jury présidé par Estelle Journou (Pst du Championnat de France du Cake Design) réunissait Nathalie Quiquempois (alias Natasel) Michael Wehrmann (micakery578), multi-médaillé international et Nicole Veloso.

La vice-championne, Nohad Hatoum, s'est également distinguée avec une pièce d'une grande qualité, réalisée en 40 heures de travail.



© Myrtille BOYER @laicornedigitale

Le Master du Millefeuille



© Myrtille BOYER @laicornedigitale

« Le millefeuille est à la fois universel et technique. Tout le monde le connaît et l'apprécie, mais sa réalisation exige une maîtrise parfaite du feuilletage. C'est là qu'intervient le tourier, dont le rôle est central. Le millefeuille unit ainsi la boulangerie et la pâtisserie : il repose sur des bases techniques solides, mais laisse une grande liberté d'interprétation dans les crèmes, les garnitures ou la présentation. » mentionne **Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**.

Le podium de cette 2e édition du Master du Millefeuille, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française :

1^{er} Prix - Floran Grech - Chantilly (60)

Prix du Goût - Mathieu LEVEQUE - Paris (75)

Prix de la Création : Matthieu Giustinati, Boulay-Moselle (57)

Prix de l'Esthétique : Nicolas Deloison - Vitry-le-François (51)

Le Challenge gourmand, présidé par Mercotte

Présidé par **Mercotte**, le **Challenge Gourmand**, concours intergénérationnel, organisé en collaboration avec la **Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers, Glaciers et Traiteurs**, présidée par le **Meilleur Ouvrier de France, Laurent Le Daniel** s'adressait aux amateurs, en visant à valoriser la transmission au travers des recettes familiales.

Les dix binômes se sont livrés autour de l'épreuve imposée : un grand macaron entremets aux pommes caramélisées au calvados.



© Myrtille BOYER @alicornedigitale

Un rendez-vous désormais incontournable

En deux éditions seulement, **Pâtiss'Art** s'impose comme le **seul événement entièrement dédié à la pâtisserie française**, symbole de **convivialité, de transmission et d'excellence**. Véritable lieu d'échanges et d'inspiration, le salon a su rassembler une communauté passionnée autour des valeurs de la gastronomie artisanale.

Avec **80 exposants** venus de France et de l'international, avec le Maroc, pays à l'honneur, le salon a offert une expérience sensorielle unique : **pâtisseries et douceurs gourmandes, produits d'exception, petits matériels, accessoires tendance, art de la table et matières premières de haute qualité et la sélection exclusive de Déborah Dupont-Daguet, directrice de la Librairie Gourmande**, référence incontournable de la littérature culinaire. L'experte a présenté **les dernières parutions pâtissières** et orchestré des **séances de dédicaces** privilégiées, permettant de belles rencontres entre auteurs et passionnés.



Pâtiss'Art 2025 en chiffres

- 1^{er} Salon en France exclusivement dédié à la pâtisserie
- 2 expositions inédites à la galerie Pâtiss'Pop
- 3 concours de pâtisserie pour la profession : Le Grand Prix Pâtiss'Art – Le Championnat de France du Cake Design et le Master du Millefeuille
- 4 jours de salon, du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025
- 7 ateliers dédiés au Cake Design sur Pâtiss'Factory
- 10 tables rondes sur des sujets d'actualité de l'alimentation sucrée
- 15 ateliers gourmands, pour mettre la main à la pâte, d'une durée de 3 heures, au côté de professionnels
- 8 chasses au trésor au cœur du salon, pour les petits
- 80 exposants locaux ou internationaux
- 100 chefs, pâtissiers, meilleurs ouvriers de France, artisans du goût... présents lors des 4 jours du salon
- 288 places assises dans l'auditorium du CID Deauville
- 360 enfants accueillis sur l'espace Pâtiss'Kids, âgés de 6 à 12 ans
- 6 000m² de surface d'exposition
- 8 600 visiteurs

Pâtiss'Art confirme ainsi son rôle de plateforme d'inspiration et de partage, au cœur de la création sucrée contemporaine.

Rendez-vous en 2026 du 24 au 26 octobre !






Merci à nos partenaires



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

Soutenu par



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

Un événement

