

# 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



## Première édition du Grand Prix Pâtiss'Art à Deauville



**Adrien Petitgenet, chef pâtissier des Cures Marines à Trouville-sur-Mer,  
remporte le Grand Prix Pâtiss'Art 2025**

**&**

**Jeanne Boisselier de l'institut Lyfe, le Grand Prix Pâtiss'Art Jeune Talent**

Dans le cadre du salon Pâtiss'Art à Deauville s'est tenu le **Grand Prix Pâtiss'Art**, une compétition d'exception consacrée à **la religieuse, dessert emblématique de la pâtisserie française**.

Pour cette première édition présidée par **Nicolas Bernardé** (Meilleur Ouvrier de France - Meilleur Pâtissier du Monde) et organisée en partenariat avec les **Toques Françaises**, le soutien des **Relais Desserts** et sous le **haut patronage du Président de la République**, le concours a réuni professionnels confirmés et jeunes talents.



Nicolas Bernardé,  
Président du Grand Prix Pâtiss'Art - MOF Pâtissier -  
Membre des Relais Desserts

## Deux épreuves pour sublimer un grand classique

L'enjeu : réinventer la tradition tout en préservant les fondamentaux – la pâte à choux, la crème et le glaçage – pour sublimer ce grand classique de la pâtisserie française. Les pâtissier(e)s ont exprimé toute leur créativité et leur maîtrise technique à travers deux épreuves imposées, sur le thème du **"Patrimoine & Tradition"**.

- **La religieuse façon boutique**, une version classique et raffinée, composée d'une base en pâte sablée de Trouville surmontée d'un chou. Présentée sur un socle libre, elle devait évoquer l'élégance d'une mise en vitrine et être réalisée au chocolat et/ou au café.
- **La religieuse contemporaine 2.0**, une interprétation moderne à la fleur d'oranger – parfum au choix – revisitée et présentée à l'assiette, accompagnée d'une sauce libre.



## Grand Prix Pâtiss'Art (catégorie professionnelle) Les lauréats 2025 : la créativité à l'honneur

**Adrien Petitgenet, chef pâtissier exécutif des Cures Marines à Trouville-sur-Mer, lauréat de la première édition du Grand Prix Pâtiss'Art**

Adrien Petitgenet s'est distingué par une double interprétation de la religieuse, aussi subtile qu'élégante. À la fois pour la version de la religieuse classique façon boutique et la version contemporaine, servie à l'assiette. Pour cette seconde épreuve, le chef 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 (Paris)
- **Prix de la tradition** : Fabrice Pottier, chef pâtissier propriétaire de la Maison Pottier (Marcoussis)

## Grand Prix Pâtiss'Art Jeune Talents (élève en formation de - de 21 ans)

### Lauréate : **Jeanne Boisselier (Institut Lyfe à Écully – 69)**

Étudiante en Bachelor Pâtisserie et Management, elle s'est illustrée avec une "Religieuse Café, Pomme et Fleur d'Oranger", mêlant :

- pâte à choux caramélisée,
- crèmeux café,
- glace faisselle à la fleur d'oranger,
- sauce pomme-cidre.

Une interprétation audacieuse, équilibrée et pleine de finesse.

Deuxième place : **Maxence Charrier (École Ferrandi – Campus de Rennes)**



## Un jury d'exception, paritaire et engagé

Placée sous la présidence de **Nicolas Bernardé**, MOF Pâtissier et membre des Relais Desserts, ainsi que de **Maxime Frédéric**, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris et fondateur de Plein Cœur, la compétition a réuni des jurés issus de grandes maisons françaises et internationales :

**Elisabeth Hot** (Plaza Athénée),  
**Eric Verbauwede** (Groupe Pic),  
**Claire Santos Lopes** (Royal Champagne Hôtel & Spa),  
**Gaël Clavière** (Hôtel de Matignon),  
**Victoire Finaz** (La Chocologogue Paris),  
**Laelya Van der Vliet** (MAF 2024),  
**Vianney Bellanger** (Maison Bellanger – Relais Desserts),  
**Sharon Heinrich** (Autrice The Best Pâtisseries in Paris),  
**Laurent Delarbre** (MOF Cuisine),  
**Aya Belkahia** (Madeleine de Proust – Maroc),  
**Michel Widehem** (MOF Maître d'hôtel),  
**Pierre Koch** (Chef exécutif Bridor),  
 et plusieurs **chef-fe-s locaux de Deauville (Mi-Ra Thuillant, Virginie Dupile, Christophe Lebreton)**.



Point d'orgue de l'événement: pour la première édition du Grand Prix Pâtiss'Art, les étudiants de Ferrandi - Campus de Rennes - se sont 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.



Un événement



## Contact Presse

**Anne Daudin** – Agence ADquat  
[anne.adquat@gmail.com](mailto:anne.adquat@gmail.com)  
06.50.71.65.13

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

 [www.instagram.com/salon\\_patissart](https://www.instagram.com/salon_patissart)

 [www.facebook.com/salonpatissart](https://www.facebook.com/salonpatissart)

 [www.tiktok.com/@salon.patissart](https://www.tiktok.com/@salon.patissart)

 [www.youtube.com/@PatissArtTV](https://www.youtube.com/@PatissArtTV)

 [www.linkedin.com/showcase/pâtiss-art](https://www.linkedin.com/showcase/pâtiss-art)



# Merci à nos partenaires



Centres Porsche  
Normandie



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



DEAUVILLE  
LA RADIO

