

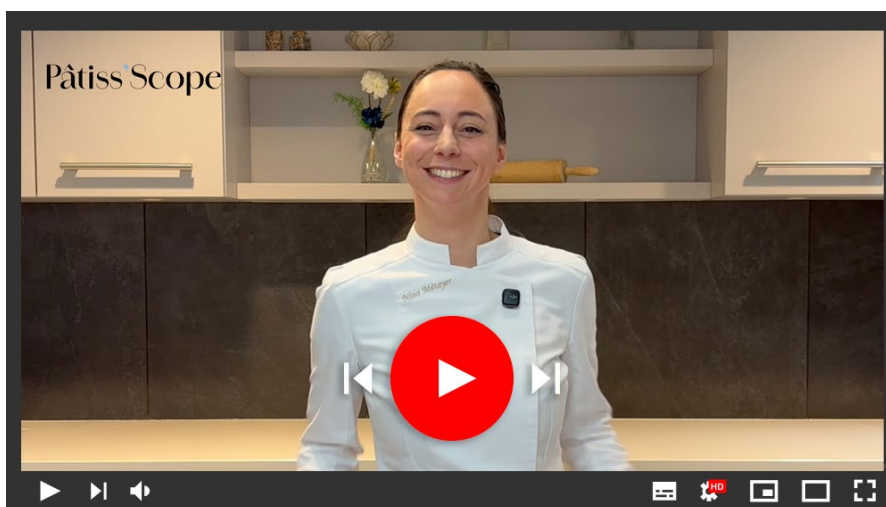
Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

Savoir-faire

Interview Nina Métayer

Les secrets d'une pâtisserie en mouvement.

Marraine de la toute première édition du salon Pâtiss'Art, notre événement entièrement dédié à la pâtisserie, Nina Métayer s'est imposée comme une évidence pour inaugurer ce nouveau format du Pâtiss'Scope. À la croisée de l'excellence artisanale et de la modernité, elle incarne une vision généreuse, engagée et profondément humaine du métier. Dans cet échange, elle partage avec sincérité les fondements de son parcours, sa conception de l'artisanat et les évolutions qui façonnent aujourd'hui la pâtisserie.



Retrouvez l'intégralité de cet échange en vidéo sur notre chaîne YouTube

[Cliquez-ici](#)

Formation • éducation

Saint-Honoré, l'icône sacrée du Grand Prix Pâtiss'Art 2026

Le Grand Prix Pâtiss'Art revient pour une deuxième édition placée sous le signe de l'excellence. Cette année, le concours met à l'honneur un monument du patrimoine pâtissier français : **le Saint-Honoré**

Sous la présidence de **Christophe Felder**, les candidats professionnels et jeunes talents revisiteront ce classique du XIX^e siècle dans un face-à-face captivant entre tradition et modernité

Au programme :

- Un Saint-Honoré traditionnel à la crème Chiboust vanille, exécuté dans les règles de l'art
- Une version contemporaine "de voyage", libre et créative, servie à l'assiette

Les inscriptions sont ouvertes : professionnels et jeunes talents sont invités à relever ce défi et à marquer l'histoire du concours. Technique, esthétique et émotion gustative seront les maîtres-mots de cette finale qui se tiendra le **25 octobre 2026** au cœur du salon Pâtiss'Art.

[Plus d'informations](#)

gp Pâtiss'Art



La Briquole® : quand Toulouse croque sa brique pour en faire une signature sucrée

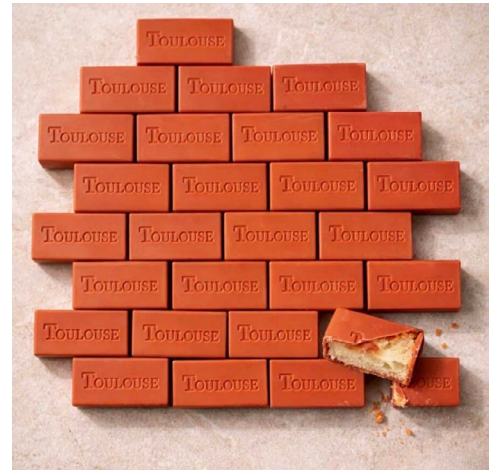
Toulouse aura-t-elle bientôt sa gourmandise emblématique, à l'image du cannelé pour Bordeaux ou du calisson pour Aix-en-Provence ? C'est toute l'ambition portée par **La Briquole®**, une création pensée pour devenir le symbole sucré de la Ville Rose.

Dans une cité qui revendique sa lumière, son accent et sa douceur de vivre, cette bouchée artistique entend désormais raconter son identité à travers la pâtisserie. Son concept repose sur une idée forte : **transformer la célèbre brique toulousaine en expérience gourmande**. Le résultat est un trompe-l'œil à la teinte ocre caractéristique, inspirée des façades en terre cuite, qui révèle sous sa coque fine et craquante un biscuit moelleux, délicatement imbibé et subtilement parfumé aux agrumes. Ni gâteau classique, ni chocolat, ni simple confiserie, La Briquole revendique sa singularité. Sa couleur est obtenue à partir d'ingrédients naturels, renforçant le lien visuel avec le patrimoine architectural local. Même son nom joue sur les codes : clin d'œil à la « petite bricole » que l'on déguste avec gourmandise, il fait écho à la brique, symbole fort de Toulouse.

Imaginée par trois passionnés aux profils complémentaires, la création ne se limite pas à l'esthétique. **Elle s'inscrit dans une démarche artisanale et territoriale assumée**, produite en collaboration avec une maison toulousaine reconnue, garante du savoir-faire et de la qualité. L'objectif est clair : installer durablement cette douceur dans le paysage gastronomique local et en faire un marqueur identitaire, aussi bien pour les habitants que pour les visiteurs.

Toulouse croque désormais sa brique – et pourrait bien tenir là sa prochaine icône sucrée.

www.labriquole.fr



Formation • éducation

La Boulangerie Lorette au sommet du Grand Paris pâtissier

Le verdict est tombé : en 2026, la **Boulangerie Lorette (Paris 13e)** remporte le Trophée de la meilleure pâtisserie du Grand Paris, décerné par le Syndicat des boulangers du Grand Paris.

À la tête de la maison, **Cédric et Philippe Arsac**, duo père-fils, ont su convaincre le jury grâce à une démonstration de maîtrise technique autour de deux classiques redoutables : l'éclair au chocolat et la tarte au citron. Texture, précision de cuisson, équilibre des crèmes, justesse aromatique... chaque détail a compté.

Mais au-delà de la performance, cette victoire raconte autre chose :

- Le retour en force d'une **pâtisserie artisanale exigeante**,
- La valorisation du savoir-faire pur face à la surenchère esthétique,
- L'émergence de talents ancrés dans leur quartier, loin des vitrines ultra-médiatisées.

En s'imposant face à des dizaines d'artisans franciliens, Lorette incarne une génération qui mise sur la régularité, la gourmandise sincère et la transmission.

<https://boulangerie-lorette.fr>



Les fruits iconiques de Grolet prennent racine au Meurice

À Paris, au restaurant **Le Dalí** du **palace Le Meurice**, le chef pâtissier **Cédric Grolet**, plusieurs fois récompensé « Meilleur pâtissier du monde », signe une toute nouvelle version de l'incontournable tea-time parisien.

Pensé entièrement par Cédric Grolet, ce moment gourmand marie créations sucrées et salées avec une identité forte : au centre, **une mise en scène spectaculaire d'« arbres » d'argent garnis de fruits sculptés trompe-l'œil** – mangue, yuzu, pomme, pistache, noisette, cacahuète et noix de pécan – véritables œuvres d'art gourmandes.

Ce tea-time est proposé tous les jours au Dalí, à partir de 12h30 (16h30 dimanche), avec réservation conseillée, et s'inscrit comme une expérience gastronomique raffinée au cœur d'un palace mythique.

www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice



Patrimoine et art

Menton 2026 : quand un terroir inspire toute la scène pâtissière

La 92^e édition de la Fête du Citron s'est achevée à Menton, l'événement a confirmé une évolution notable dans l'univers sucré :

le retour affirmé des agrumes au cœur de la création pâtissière.

Dans les vitrines des artisans mentonnais et azuréens, le citron s'est imposé comme ingrédient central. Tartes épurées aux crèmes peu sucrées, entremets structurés autour d'inserts acidulés, cakes aux zestes frais ou encore confiseries revisitées : les créations ont privilégié la netteté aromatique et l'équilibre.

Cette orientation s'inscrit dans une tendance plus large observée depuis le début de l'année 2026. Les professionnels constatent une demande croissante pour **des desserts plus légers, moins saturés en sucre et davantage axés sur la fraîcheur**. L'acidité naturelle des agrumes répond à cette attente, tout en permettant un travail technique précis sur les textures et les contrastes.

Autre évolution marquante : la mise en avant de l'origine du produit. **Le citron de Menton, reconnu par une IGP**, incarne cette recherche d'authenticité et de traçabilité. De plus en plus, les pâtissiers valorisent le terroir autant que le geste technique, intégrant le storytelling produit dans leur communication.

À l'heure où la pâtisserie française poursuit sa mue vers plus de lisibilité, de naturalité et d'intensité maîtrisée, le citron semble avoir trouvé une place durable dans les laboratoires.

www.fete-du-citron.com



crédit photo : Ville de Menton

Sélection Pâques 2026



Avec Pierre Hermé, le chocolat entre en jeu.



Le Crillon illumine Pâques avec un œuf sculptural signé Matthieu Carlin.



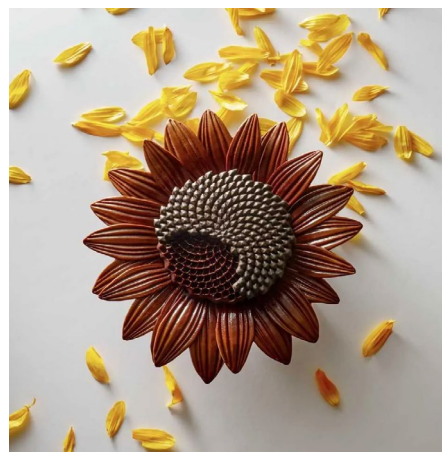
Cluizel explore la "Jungle de Pâques" avec son spectaculaire Toucan Mokaya 75 %.



Léandre Vivier réinvente Pâques façon "café-croissant" au Burgundy.



Le Plaza Athénée dévoile "L'Œuf aux Clefs d'Or" par Angelo Musa



"Fleur de Lumière" : le tournesol chocolaté d'Anne Coruble illumine Pâques au Peninsula Paris.



Louis Vuitton transforme son iconique Egg Bag en création chocolatée pour Pâques par Maxime Frédéric.



"La Ruche" : l'œuf de Pâques au miel imaginé par Julien Dugourd au Mandarin Oriental Paris



"Éclosion", ou l'art de faire renaître l'œuf de Pâques selon Nina Métayer

La recette du mois : La craquante chocolat par Nina Métayer

Pour 6 personnes

Sablé chocolat

80g de sucre cassonade

30g de sucre cristal

115g de farine T55

1,5g de fleur de sel

35g de cacao poudre True Gold Deezan

95g de beurre échié AOP

Mettre le beurre tempéré avec l'ensemble des poudres et sabler au batteur avec la feuille.

Parsemer finement sur plaques. Cuire à 150°C pendant 25 min, émietter en petits morceaux quand le sablé est encore chaud.

Reconstitue chocolat

85g de feuilletine

0,75g de fleur de sel

130g de chocolat noir 70%

310g de sablé chocolat

Faire fondre le chocolat noir.

En parallèle, mélanger délicatement le sablé chocolat cuit, la feuilletine et la fleur de sel, y ajouter le chocolat fondu.

Étaler dans un cercle rond de 18cm le reconstitue. Étaler (sans trop appuyer) à l'aide d'une cuillère la surface un maximum.

Crèmeux chocolat caraïbe

275g de crème liquide 35%

275g de lait entier

110g de jaune d'oeuf

22g de sucre cassonade

258g de chocolat Caraïbe 66%

Porter à ébullition le lait et la crème, puis ajouter aux jaunes et à la cassonade préalablement mélanger.

Cuire la crème anglaise à 82 degrés. Verser en 3 fois sur le chocolat tout en réalisant une belle émulsion à la maryse. Terminer en mixant le crèmeux.

Débarrasser et réserver 1 nuit. Pocher le crèmeux sur la tarte avec une douille unie de 7.

Noix de pécan caramélisées

10g de sucre cristal

3g d'eau

40g de noix de pécan

2,5g de beurre échié AOP

1g de fleur de sel

Cuire le sucre semoule à 118°C ajouter les noix de pécan hachées sablé puis caraméliser à feu doux.

Mettre le beurre et la fleur de sel, mélanger et débarrasser directement sur la feuille.

Finition

QS Cacao poudre

QS Pécan caramélisés

Pocher le crèmeux sur le reconstitue. Ajouter des touches de cacao poudre pulvérisée d'une fine couche de nappage dessus et déposer des demi noix de pécan caramélisées.



La réalisation en vidéo :

[Cliquez-ici](#)