

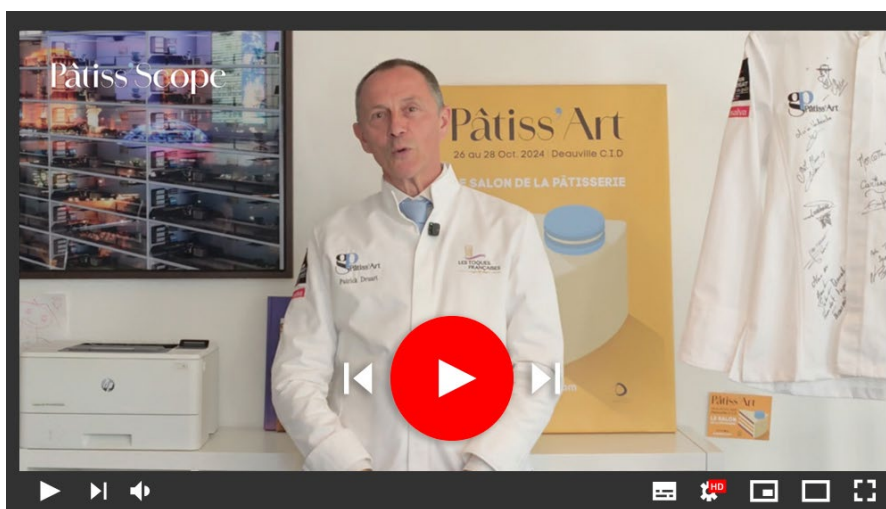
Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

## Savoir-faire

### Interview Patrick Druart

**Patrick Druart : «Il faut rester dans les basiques pour mieux inventer demain»**

Pour Patrick Druart, la gastronomie est avant tout un chemin d'apprentissage, de rigueur et de transmission. Formé dans de grandes maisons, du restaurant Le Doyen auprès de Guy Legay à la rencontre d'Olympe Versini, il construit une approche fondée sur la maîtrise des fondamentaux et la justesse du geste, tout en laissant place à la créativité. À la tête des Toques Françaises, il défend une vision collective et ouverte. Avec le Grand Prix Pâtiss'Art, il imagine un concours comme espace de progression, où tradition, audace et transmission façonnent l'excellence.



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

Cliquez-ici

## Formation • éducation

### MAF 2026 : la nouvelle génération sacrée à Arcachon

Le 47<sup>e</sup> Concours du Meilleur Apprenti Pâtissier de France s'est tenu le 21 avril 2026 au Lycée des Métiers d'Arcachon, réunissant 15 jeunes talents venus de toute la France pour une finale d'un très haut niveau.

1<sup>er</sup> : Enzo Chantre (Auvergne-Rhône-Alpes) remporte le titre

2<sup>ème</sup> : Augustin Pannelier (Bretagne)

3<sup>ème</sup> : Nathan Hass (Grand-Est)

Prix dégustation : Margaux Bonavent (Auvergne-Rhône-Alpes)

Sous la présidence de Pierre Mirgalet, et entouré de figures majeures comme Laurent Le Daniel (Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers) et Michel Belin (Co-fondateurs des Relais Desserts), le jury a salué une compétition marquée par la précision, la régularité et une exigence technique remarquable.

Au fil des épreuves, les candidats ont démontré une maîtrise avancée des fondamentaux, où chaque détail – cuisson, textures, équilibre aromatique – a joué un rôle déterminant dans le classement final.

[www.instagram.com/patisserie.artisanale](https://www.instagram.com/patisserie.artisanale)



## Jessica Préalpato trace sa voie avec “Empreintes”

Avec Empreintes, publié le 24 avril 2026, Jessica Préalpato livre bien plus qu'un ouvrage de recettes : elle propose une véritable **philosophie de création**, ancrée dans la nature, le goût juste et le respect du produit.

Jessica Préalpato s'impose depuis plusieurs années comme une figure majeure de la transformation du métier. Son approche, qu'elle qualifie de “naturalité”, s'éloigne volontairement des standards classiques pour privilégier **l'équilibre, la saisonnalité et l'expression brute des ingrédients**.

Dans cet ouvrage, la cheffe propose 60 desserts accessibles, pensés comme autant de passerelles entre haute pâtisserie et cuisine du quotidien. Chaque création illustre une recherche d'harmonie où **le sucre n'est plus central, mais au service du goût**.

Mais Empreintes va plus loin. À travers ses pages, c'est tout un écosystème qui se révèle. Producteurs, cueilleurs, agriculteurs, artisans... la pâtisserie devient un dialogue avec le vivant.

Jessica Préalpato revendique une approche sensible et engagée, où chaque dessert est le prolongement d'un territoire, d'une saison, d'une rencontre.

Ce positionnement s'inscrit dans une mutation profonde du secteur. En 2026, la pâtisserie ne se limite plus à la technicité ou à l'esthétique : elle devient **porteuse de sens, d'émotion et de responsabilité**. À ce titre, Empreintes agit comme un marqueur fort, à la croisée de l'ouvrage gastronomique et du manifeste contemporain.

[www.editionsdelamartiniere.fr/livres/empreintes](http://www.editionsdelamartiniere.fr/livres/empreintes)



## Muséo x PLUM'KY : quand la vitrine devient œuvre et la pâtisserie expérience

À la croisée du design, de la technique et de l'émotion, la vitrine **Muséo de Matfer Bourgeat** redéfinit les codes de la présentation pâtissière. Pensée comme un véritable écrin, elle transforme chaque création en pièce d'exposition. Transparence épurée, éclairage LED maîtrisé, ventilation précise : tout est conçu pour **sublimier sans altérer**, valoriser sans compromis sur la conservation.

Lors de **Pâtiss'Art 2025**, cette vision a pris vie dans la galerie **Pâtiss & Pop**, à travers une rencontre évidente : celle de la vitrine Muséo avec **PLUM'KY**, une plume en chocolat signée Patrick Rougreau et Maxime Frédéric (Plein cœur). Une œuvre à la fois délicate et puissante, jouant sur les textures et l'émotion, qui trouve dans Muséo un prolongement naturel.

Le dialogue entre l'objet et son contenant devient alors central : **l'écrin révèle l'œuvre, l'œuvre donne vie à l'écrin**. Une mise en scène où la pâtisserie dépasse son statut de produit pour entrer pleinement dans le champ artistique.

Au-delà de l'esthétique, Muséo incarne une nouvelle génération d'outils : **mobile grâce à son alimentation sur batterie, personnalisable, adaptable à tous les univers**, elle accompagne les professionnels dans une approche plus scénographique de leur métier.

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



# Le flan sacré au sommet : les premiers lauréats d'un concours national

Le flan a définitivement changé de statut en 2026 avec la première édition du **Concours National du Meilleur Flan**, organisée à Paris par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Pensé pour **valoriser un classique du quotidien devenu un véritable marqueur de savoir-faire**, le concours a réuni des artisans venus de toute la France autour d'une épreuve exigeante : texture, cuisson et précision ont fait la différence.

Aux côtés des professionnels, **Pâtiss'Art a pris part au jury**, affirmant son engagement dans la valorisation de la filière et des talents émergents.

Le verdict a consacré une nouvelle génération d'artisans :

1<sup>er</sup> : **Clara Rodriguez – Boulangerie Dudot (Grand-Est)**

2<sup>ème</sup> : Thibault Rassemont – Maison Rassemont (Grand-Est)

3<sup>ème</sup> : Rémy Duret – Maison Duret (Île-de-France)

Une édition fondatrice qui confirme une tendance forte : le retour en grâce du flan, désormais signature technique et produit phare des vitrines contemporaines.

<https://boulangerie.org/concours-national-du-meilleur-flan/>



## Patrimoine et art

# Paris, épicerie mondiale de la pâtisserie : un leadership qui ne doit rien au hasard

Pour la troisième année consécutive, **Paris s'impose en tête des Global Tastemakers Awards**, confirmant son statut de **centre de gravité de la pâtisserie mondiale**.

Mais ce leadership ne repose plus seulement sur son héritage. La capitale a opéré un virage décisif, porté par une nouvelle génération de chefs qui redéfinit le métier.

Le mouvement est clair : **moins de démonstration, plus de précision**. Les créations se recentrent sur **le goût, le produit et la texture**, marquant la fin d'une certaine surenchère visuelle.

Autre évolution majeure : **l'influence de l'image**. Les réseaux sociaux participent désormais à **la conception même des desserts**, transformant la pâtisserie en **langage visuel et expérientiel**.

Dans ce contexte, Paris agit comme un **véritable laboratoire**, où cohabitent grandes maisons et scène indépendante, créant une **dynamique d'innovation continue**.

À retenir : Paris reste en tête non pas par tradition, mais par sa capacité à **anticiper et redéfinir la pâtisserie contemporaine**.

[Lire l'article complet – Food & Wine](#)



Yazid Ichemrahen | La Forêt-Noire signature



ABRA Pâtisserie Paris | Tarte au citron

## Le Meilleur Pâtissier saison 15 : une nouvelle ère s'ouvre sans Mercotte

La saison 15 du Meilleur Pâtissier marque un tournant historique pour l'émission emblématique de M6. Après plus d'une décennie aux côtés de Cyril Lignac, **Mercotte quitte définitivement le programme**, laissant derrière elle une empreinte forte, faite d'exigence technique et de transmission du patrimoine pâtissier.

Pour lui succéder, la production opère un choix audacieux en intégrant **Roxane, figure incontournable de la pâtisserie digitale, et Norbert Tarayre, chef médiatique au style direct et accessible**. Un duo inattendu qui incarne une nouvelle lecture de la pâtisserie à la télévision.

Ce changement traduit une évolution profonde du programme : **élargir son audience et s'ancrer davantage dans les usages contemporains, entre influence, divertissement et pédagogie**. Là où Mercotte représentait la mémoire et la rigueur des classiques, Roxane et Norbert apportent une approche plus incarnée, plus spontanée, et résolument tournée vers les nouvelles générations.

Cyril Lignac, fidèle au poste, devient ainsi le trait d'union entre héritage et modernité, garantissant la continuité gastronomique dans un format en pleine transformation.

[https://www.instagram.com/lmp\\_m6/](https://www.instagram.com/lmp_m6/)



## Macarélé : OUIGO invente le dessert du voyage entre Paris et Bordeaux

OUIGO bouscule les codes du transport ferroviaire en s'invitant sur le terrain de la pâtisserie avec une création exclusive : **le Macarélé**, un dessert imaginé pour accompagner la ligne Paris-Bordeaux.

À mi-chemin entre **macaron** et **cannelé**, deux icônes respectives de Paris et de Bordeaux, cette création hybride incarne une rencontre gourmande entre deux territoires. Derrière cette initiative, une volonté claire : **transformer l'expérience de voyage en moment de dégustation**, en s'appuyant sur les codes de la gastronomie française.

Pensé comme un produit accessible, ludique et identitaire, le Macarélé dépasse le simple dessert. Il devient **un outil de communication expérientielle**, renforçant le lien émotionnel entre la marque et ses passagers. OUIGO s'inscrit ainsi dans une tendance de fond : celle des marques qui investissent la pâtisserie pour raconter une histoire, créer de la désirabilité et marquer les esprits.

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



## Pâtiss'Art 2026 : deux jours pour vivre la pâtisserie autrement

Les 3 et 4 octobre 2026, Pâtiss'Art prend un nouveau virage avec une **édition capsule** organisée à l'**Espace Étoile Saint-Honoré à Paris**. Un format plus court et immersif, pensé pour concentrer toute l'énergie de la pâtisserie en un seul lieu.

Au programme : des **lives de pâtissiers** pour vivre la création en direct, le **Grand Prix Pâtiss'Art 2026** dédié au Saint-Honoré, ainsi que le **Master du Millefeuille**.

L'événement accueille également **Pâtiss & Pop**, exposition mêlant **pâtissiers et artistes**, une sélection d'exposants, mais aussi des séances de **dédicaces de livres de chefs pâtissiers**, offrant des moments privilégiés de rencontre et de partage.

Un rendez-vous condensé qui affirme l'ambition de Pâtiss'Art : **rassembler, inspirer et faire rayonner la pâtisserie**.

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



## EGGXTRAORDINAIRE : Paris transforme l'œuf en icône créative

À Paris, **EGGXTRAORDINAIRE** s'impose comme l'une des expositions les plus singulières du moment. Installée dans le Marais **jusqu'au 3 mai** et accessible gratuitement, elle propose une lecture totalement revisitée de l'œuf – symbole universel, ici élevé au rang d'objet culturel, artistique et gastronomique.

Imaginée et Pensée par **Frédéric Bau** comme une expérience immersive, l'exposition rassemble **artistes, designers et créateurs** autour d'un même terrain d'expression : l'œuf sous toutes ses formes. Sculptures, installations, détournements visuels... chaque pièce joue avec les codes, oscillant entre humour, poésie et expérimentation.

Cette édition est portée par deux figures majeures du monde sucré, **Pierre Hermé** et **Patrick Roger**, **présidents d'honneur**, dont l'engagement souligne l'importance croissante de ces passerelles entre **pâtisserie, chocolat et création artistique**.

Mais derrière cette approche décalée se dessine une tendance de fond : celle d'une **pâtisserie qui dialogue de plus en plus avec l'art contemporain**.

L'œuf, figure emblématique des collections de Pâques, devient ici un **support narratif puissant**. Il n'est plus seulement dégusté – il est observé, interprété, scénarisé. Cette hybridation entre disciplines traduit une évolution majeure du secteur : la montée en puissance de l'**expérience visuelle et émotionnelle**, au-delà du simple produit.

Cette dynamique fait directement écho à des initiatives comme le **Pâtiss&Pop de Pâtiss'Art**, où **chefs pâtissiers et artistes collaborent pour créer des œuvres hybrides**, à la croisée du goût et du visuel. Même volonté de décloisonner, même recherche d'impact : faire de la pâtisserie un terrain d'expression créatif total, capable de séduire autant les amateurs que les curieux.

L'exposition s'accompagne également d'un ouvrage dédié, prolongeant cette réflexion autour de l'œuf comme objet esthétique et culturel, confirmant son statut d'icône transversale entre gastronomie et création.

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

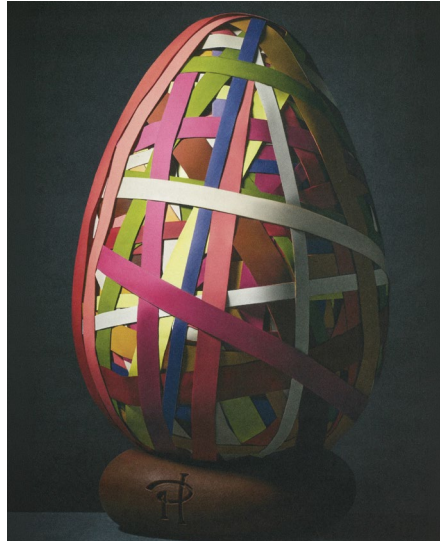


Sébastien Serveau - L'art et la matière

# Sélection EGGXTRAORDINAIRE 2026



**MORI YOSHIDA**  
La Lune



**PIERRE HERMÉ**  
Oeuf Rafistolé en dialogue avec Beat Zoderer



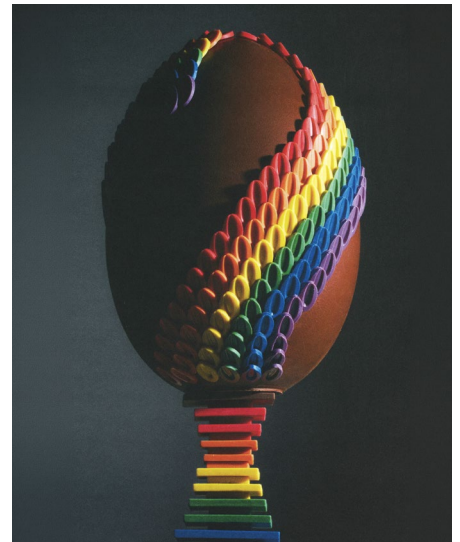
**PATRICK ROUGEREAU**  
Qui de la poule ou de l'oeuf?



**GILLES MARCHAL**  
Pas d'oeuf, pas de madelaine



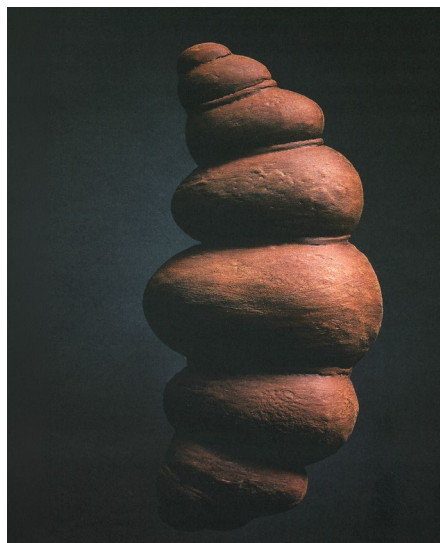
**JEAN-PAUL HÉVIN**  
Marcher sur des oeufs



**MATHIEU ROISIN & KIM.J**  
Écllosion de lumière



**FRÉDÉRIC BAU**  
Guanaja mon amour



**OPHÉLIE BARÈS**  
Breakfoeust



**FLORENCE LESAGE**  
Fleur de cacao

# La recette du mois : Dessert chocolat et avoine de Adrien Petitgènet

Pour 8 personnes

## Composition

- Mousse chocolat avoine
- Biscuit cacao sans farine
- Sauce chocolat grand cru
- Siphon avoine torrifiée
- Glace avoine
- Tuile croustillante d'avoine

## Mousse Chocolat Avoine

- 200 g lait d'avoine
- 32 g glucose
- 400 g crème montée
- 260 g chocolat avoine

Porter à ébullition le lait d'avoine et le glucose. Verser sur le chocolat fondu pour réaliser une émulsion lisse. Laisser refroidir puis incorporer délicatement la crème montée. Mouler en 8 cercles de 80 mm sur un fond de biscuit cacao.

Conservation :

- 4 mois à -18°C
- 3 jours à 3°C

## Biscuit Cacao Sans Farine

- 250 g blancs d'œufs
- 250 g sucre semoule
- 175 g jaunes d'œufs
- 75 g cacao poudre

Monter les blancs avec le sucre. Lorsque la meringue est bien serrée, incorporer les jaunes en première vitesse puis le cacao tamisé à la maryse. Étaler sur plaque et cuire 15 min à 190°C. Détailler 8 fonds de biscuit.

Conservation

- 4 mois à -18°C
- 6 jours à 3°C

## Sauce Chocolat

- 550 g eau
- 60 g cacao poudre
- 300 g chocolat Satilia 70%

Porter eau et cacao à ébullition. Verser sur le chocolat, mixer et réserver.

- 4 jours à 4°C

## Siphon Avoine Torrifiée

- 375 g lait d'avoine
- 30 g avoine torrifiée
- 300 g crème
- 40 g sucre glace
- 2 cartouches de gaz

Verser le lait d'avoine chaud sur l'avoine torrifiée et laisser infuser 30 secondes. Chinoiser, refroidir, ajouter crème et sucre glace, mettre en siphon puis gazer.

Conservation

- 3 jours à 3°C

## Glace Avoine

- 900 g lait d'avoine
- 300 g crème
- 300 g jaunes d'œufs
- 225 g sucre

Réaliser une crème anglaise, refroidir puis laisser mûrir avant turbinage.

Conservation

- 4 mois à -18°C

## Tuile d'Avoine

- 100 g eau
- 100 g sucre
- 100 g avoine



Réaliser un sirop, ajouter l'avoine, cuire légèrement, étaler en pochoir cercle sur Silpat et cuire 9 minutes à 180°C.

#### **Dressage**

Déposer d'abord le biscuit, ajouter la tuile à l'avoine, dresser le siphon minute, saupoudrer de cacao.

A côté, mettre une pincé de grué de cacao sur laquelle vous allez déposer la quenelle de glace à l'avoine.

#### **Notes, conseils et astuces**

Gazer le siphon dans un récipient à part afin de tester la texture avant le dressage.

**La réalisation en video :**

[Cliquez-ici](#)