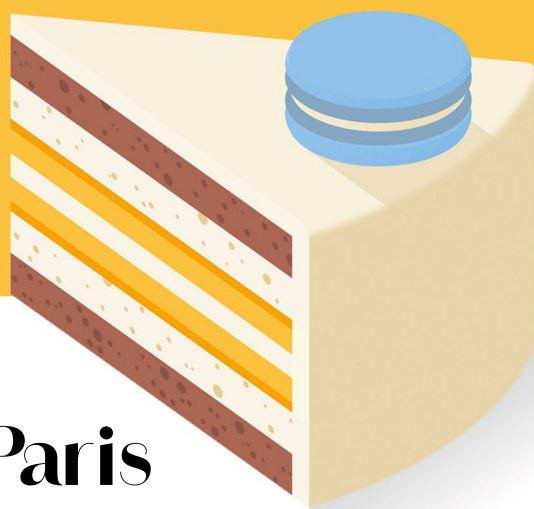


Pâtiss'Art

3 et 4 Oct. 2026 | Paris

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



Avril 2026

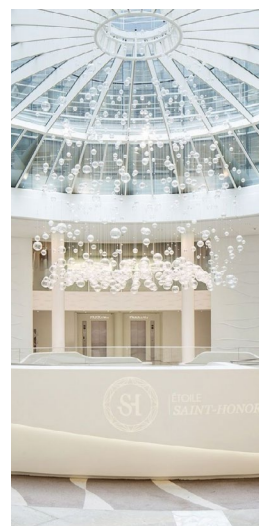
Pâtiss'Art, débarque à Paris les 3 & 4 octobre 2026

Une immersion gourmande et inspirante au cœur de la création pâtissière contemporaine

Après deux éditions réussies à Deauville, Pâtiss'Art ouvre un nouveau chapitre et s'installe pour la première fois à Paris. Les 3 et 4 octobre 2026, ce rendez-vous incontournable dédié à la pâtisserie investit l'Espace Étoile-Saint Honoré (8e) pour une édition immersive, spectaculaire et résolument gourmande.

Pensé comme un véritable lieu de rencontres et de transmission, Pâtiss'Art réunira, au cœur de la capitale, amateurs éclairés, gourmands et professionnels autour d'une même passion : la pâtisserie sous toutes ses formes.

Conçu comme une expérience vivante, Pâtiss'Art conjuguera excellence, créativité et pédagogie à travers une programmation rythmée mêlant compétitions de haut niveau, masterclass de chefs, démonstrations en live, exposition artistique et rencontres avec des artisans d'exception, pour une immersion totale dans l'univers sucré.



Le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art, un concours d'exception à vivre en direct

Organisé sous l'égide de l'association Les Toques Françaises, avec le soutien des Relais Desserts, le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art mettra à l'honneur l'excellence et la créativité pâtissière. **Présidé par Christophe Felder**, il réunira professionnels confirmés et talents de demain autour d'un thème emblématique : **le Saint-Honoré**. Les candidats devront exprimer leur maîtrise technique et leur créativité à travers deux épreuves : une création « version classique » respectant les codes de la pâtisserie classique et une revisite en format voyage, nomade.

La catégorie **Jeunes Talents** est ouverte aux élèves et apprentis de moins de 21 ans, issus de formations en cuisine, pâtisserie ou traiteur, en France et à l'international.

- **Jeunes Talents : samedi 3 octobre 9h30 à 13h00**
- **Finale des professionnels : dimanche 4 octobre de 10h00 à 15h30**
- **Remise des prix : dimanche à 17h**



Pâtiss'Live : la scène des chefs

Véritable cœur battant de l'évènement, **Pâtiss'Live** proposera une vingtaine de masterclass exclusives tout au long du week-end. Chaque heure, des chef.fe.s reconnu.e.s se succéderont sur scène pour partager leur savoir-faire, dévoiler leurs techniques et transmettre leurs astuces. Démonstrations en direct, tours de main, secrets de fabrication et échanges avec le public rythmeront ces rendez-vous, prolongés par des dégustations à l'issue de chaque session.



Pâtiss & Pop : Quand la pâtisserie devient Art

Avec la galerie **Pâtiss & Pop**, le salon explore les passerelles entre création sucrée et expression artistique. Cette exposition d'œuvres originales propose un regard inédit sur la pâtisserie, envisagée comme un terrain d'expérimentation visuelle et sensorielle, où formes, textures et matières dialoguent avec gourmandise.

Une sélection d'artisans d'exception

Pâtiss'Art met également à l'honneur une sélection exigeante d'artisans, choisis pour la qualité de leur savoir-faire et l'originalité de leurs créations. Produits innovants, spécialités gourmandes, créations signatures... les visiteurs pourront découvrir, déguster et acheter des produits rares dans une atmosphère conviviale et inspirante.



Informations pratiques

Dates : samedi 3 & dimanche 4 octobre 2026

Lieu : Espace Étoile-Saint Honoré

21-25, rue Balzac - 75008 Paris

Horaires : 10h00 – 20h00

www.patissart.com

Un événement



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