

Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

Savoir-faire

Interview Gaël Clavière

Gaël Clavière : “La pâtisserie doit provoquer une émotion avant même la première bouchée”

Chef pâtissier de Matignon depuis plus de vingt ans, Gaël Clavière dévoile dans cette interview Pâtiss'Scope une vision artistique et profondément humaine de la pâtisserie. Entre exigence, transmission et créativité, celui que l'on surnomme le “Dalí de la pâtisserie” raconte son parcours atypique, son goût pour les collaborations artistiques et sa quête permanente d'émotion. Pour lui, un dessert ne se limite pas au goût : il doit raconter une histoire, surprendre et éveiller les sens. Une rencontre inspirante avec un chef qui place l'art, l'humain et le partage au cœur de chacune de ses créations.



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

Cliquez-ici

Innovation

La glace salée débarque à Paris... et ça change tout

À Paris, le pop-up **FUMO** s'impose comme l'une des propositions les plus audacieuses de l'été 2026. Imaginé par **Mélanie Rozencwajg**, fondatrice de Dreamin Man, avec la cheffe pâtissière **Tessa Ponzo**, ce concept éphémère revisite totalement les codes traditionnels de la glace artisanale.

Ici, place à des **glaces salées, fumées et ultra-gastronomiques** : maïs grillé, parmesan, huile d'olive ou notes torrifiées viennent brouiller les frontières entre dessert et cuisine. Une approche qui illustre parfaitement la nouvelle génération de pâtisserie expérientielle, où le goût, la surprise et la mise en scène prennent le dessus sur les codes classiques.

Installé au cœur du Marais, FUMO confirme une tendance forte de 2026 : la glace devient un véritable terrain d'expression créatif, immersif et sensoriel.

<https://www.instagram.com/fumo.paris>



© Nolwenn Pernin

Ladurée passe au coffee shop

Ladurée change de tempo. La célèbre maison parisienne connue pour ses macarons et ses salons de thé historiques vient d'ouvrir son premier **Ladurée Café** avenue Victor-Hugo à Paris. Une nouvelle adresse pensée autour des codes du **coffee shop premium**.

Au programme : **cafés de spécialité**, boissons glacées, matcha, viennoiseries et pâtisseries signatures dans un format plus moderne, rapide et accessible.

Avec ce nouveau concept, Ladurée cherche clairement à séduire une clientèle plus jeune et urbaine, habituée aux lieux hybrides où l'on vient autant pour consommer que pour vivre une expérience esthétique.

Mais derrière cette ouverture se cache surtout une ambition plus large : la maison prévoit d'ouvrir **près de 50 adresses** dans les prochaines années.

Le message est clair : le coffee shop est devenu un territoire stratégique pour les grandes maisons gourmandes.

Avec ce virage, Ladurée confirme une tendance forte du secteur : **la pâtisserie de luxe ne se vit plus uniquement dans les salons feutrés... elle s'invite désormais dans le quotidien.**

<https://laduree.com/pages/laduree-cafe>



Pâtiss'Art ouvre les candidatures de Pâtiss&Pop 2026

Après le succès de ses 2 premières expositions, **Pâtiss&Pop** revient en 2026 avec un nouvel appel à création placé sous le thème :

« **La Trace de l'Éphémère** »

Pensée comme une véritable **galerie contemporaine**, l'exposition invite **chef.fe.s pâtissier.ère.s, artistes et artisans d'art** à imaginer des œuvres collaboratives mêlant pâtisserie, matière et expression artistique.

Au cœur de cette édition : une réflexion autour du **souvenir**, du **geste** et de **l'émotion** laissés par la création pâtissière.

Installations, sculptures, céramique, verre, textile, sucre, chocolat ou techniques mixtes... tous les médiums sont autorisés. Les projets intégrant des **matériaux durables** seront particulièrement valorisés afin d'intégrer les futures expositions itinérantes de **Pâtiss&Pop**.

À travers cette initiative, **Pâtiss'Art** confirme sa volonté de faire dialoguer **gastronomie, artisanat d'excellence et art contemporain** dans une approche curatoriale unique sur la scène pâtissière française.

Dates clés

- **Confirmation de participation : 30 juin 2026**
- **Remise des dossiers : 1er septembre 2026**
- **Vernissage : Pâtiss'Art Édition Capsule 2026**

Une chose est sûre : **Pâtiss&Pop** continue d'imposer une vision plus **artistique, culturelle et expérimentale** de la pâtisserie contemporaine.

www.patissart.com/live/patiss-pop



Quand Alain Ducasse redéfinit les codes du macaron français

Alain Ducasse entre dans l'univers du macaron avec une vision **radicalement différente** des standards actuels. Après **deux ans de développement**, le chef multi-étoilé dévoile une collection de macarons :

- **Sans lactose**
- **Sans gluten**
- **Sans colorants**
- **Volontairement moins sucrés**

Loin des coques ultra-colorées et des recettes classiques, cette nouvelle gamme mise sur la **naturalité** et la **pureté du goût**.

Pistache de Sicile, noisette du Latium, vanille ou chocolat : chaque création valorise le **produit brut** et le **sourcing premium**.

Avec ce lancement, Alain Ducasse confirme une tendance forte de la pâtisserie contemporaine :

- **Moins d'artifice**
- **Plus de lisibilité**
- **Une recherche d'émotion gustative authentique**

www.lechocolat-alainducasse.com/fr/alain-ducasse-macaron



La pâtisserie française bientôt reconnue comme patrimoine culturel immatériel ?

La pâtisserie française pourrait franchir une étape historique. Portée par **Laurent Le Daniel** et **Pierre Hermé**, l'association **Pâtisserie & Patrimoine** œuvre depuis plus de deux ans pour inscrire la pâtisserie française à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, avec en ligne de mire une future reconnaissance par l'UNESCO.

Au cœur de cette démarche : une conviction forte.

La pâtisserie française ne représente pas seulement un savoir-faire gastronomique, mais un véritable **patrimoine culturel vivant**, profondément ancré dans l'identité française.

L'association souhaite ainsi défendre plusieurs enjeux majeurs :

- **Préserver un savoir-faire artisanal codifié et exigeant**
- **Valoriser la diversité des pratiques pâtisseries locales et régionales**
- **Encourager la transmission aux nouvelles générations**
- **Faire rayonner la pâtisserie française dans le monde**

Cette initiative met également en lumière une réalité forte du secteur : la pâtisserie évolue constamment, tout en conservant ses fondamentaux. Entre tradition, créativité et transmission, elle continue de jouer un rôle central dans la culture du partage et du plaisir en France.

Soutenue par de nombreuses figures du secteur, cette mobilisation rassemble aujourd'hui toute une filière autour d'un même objectif : préserver, transmettre et faire rayonner la pâtisserie française. En tant que rendez-vous entièrement dédié à cet univers, **Pâtiss'Art s'inscrit naturellement comme un relais et un écho de cette démarche**, en valorisant celles et ceux qui font vivre ce patrimoine au quotidien – artisans, chefs, maisons, écoles et passionnés.

<https://www.instagram.com/reel/DFQFE99ME5p/>



La Fête du Pain 2026 a célébré 30 ans de savoir-faire au pied de Notre-Dame

Du 7 au 18 mai 2026, la Fête du Pain a fait son grand retour sur le parvis de Notre-Dame de Paris pour une édition particulièrement symbolique marquant les 30 ans de l'événement.

Pendant plusieurs jours, une boulangerie éphémère géante a animé le cœur de la capitale avec fournils, démonstrations, fournées en direct et rencontres entre artisans boulangers et grand public. Cette édition anniversaire a une nouvelle fois mis en lumière toute la richesse du patrimoine boulanger français et l'importance de la transmission des savoir-faire.

Au-delà de l'événement populaire, cette Fête du Pain 2026 a confirmé une tendance forte observée dans toute la filière : le retour du public vers l'artisanat authentique, les produits de tradition et les métiers de main.

Entre pédagogie, dégustation et immersion, Paris s'est transformée le temps de quelques jours en vitrine vivante de la boulangerie française.

À retenir

- **30^e édition** de la Fête du Pain
- Retour de la boulangerie géante sur le parvis de **Notre-Dame**
- Valorisation du **savoir-faire artisanal français**
- Démonstrations, fournées et rencontres avec les artisans
- Une édition qui a confirmé le regain d'intérêt pour le "fait maison" et les métiers artisanaux

<https://boulangerie.org/la-fete-du-pain>



Innovation

La Divine : la pâtisserie parisienne qui veut devenir le "nouveau macaron"

Avec **La Divine**, Paris voit émerger une nouvelle génération de pâtisserie signature.

Pensée comme un produit que l'on **peut offrir, emporter et décliner à l'infini**, cette création originale ambitionne clairement de devenir un nouveau classique gourmand.

Après **plus de 2 ans de développement et 100+ essais**, Simon, fondateur de La Divine, imagine une pâtisserie hybride réunissant plusieurs inspirations françaises :

- **une pâte sablée croustillante,**
- **une crème d'amande délicatement parfumée,**
- **une crème pâtissière allégée et désucriée,**
- **et un glaçage fondant signature.**

Le résultat : une pâtisserie moderne, lisible et ultra gourmande, pensée autant pour le goût que pour l'expérience visuelle.

Parmi les parfums signatures: Chocolat praliné, **Chocolat Ghana 80 %** ou encore **Café arabica**, chacun travaillant l'équilibre entre intensité, fondant et croustillant.

Avec son identité forte et son format nomade, **La Divine incarne parfaitement les nouveaux codes de la pâtisserie contemporaine : un produit signature, désirable et immédiatement reconnaissable.**

www.instagram.com/ladivine.paris



Sélection pour la fête des mères 2026



VINCENT GUERLAIS
Cacao-Thérapie



LAURENT LE DANIEL,
Fleur de Mai



PATRICK ROGER
Coeur Fête des mères



LA TARTE TROPÉZIENNE
Inari, fraises des bois et vanille de Tahiti



NINA MÉTAYER
Couronne rhubarbe, fraises, sureau



CYRIL LIGNAC
Saint-Honoré Framboise Pistache



ALAIN DUCASSE
Le bouquet rhubarbe fraise



SÉBASTIEN BOUILLET
Réglette 6 mini-oursons - maman



PIERRE HERMÉ
Tarte Rosyne Coeur

La recette du mois : Pécan Pie par Michocomigato

Pour 6 personnes

Pâte sucrée

- 105 g beurre doux
- 55 g sucre glace
- 33 g poudre amande
- 50 g ou 1 oeufs
- 210 g farine T45
- 2g fleur de Sel

Mode opératoire

À faire la veille ou 2h à l'avance

Mélanger le beurre tempéré (mou) avec le sucre glace et la poudre d'amande.

Ajouter l'œuf et mélangez.

Ajouter la farine et la fleur de sel.

Mélanger jusqu'à former une boule de pâte.

Aplatir la boule et filmez.

Placer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, étaler la pâte et foncer la dans un cercle de 20 cm.

Réserver au froid.

Ganache montée Dulcey de leche

- 3 g ou 1,5 gélatine
- 100 g crème liquide 35% de MG (1)
- 45 g chocolat blanc
- 115 g dulcey de leche
- 235 g crème liquide 35% de MG (2)

Mode opératoire

À faire la veille

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.

Faire bouillir la crème n°1, puis hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Chinoiser (filtrer) sur le chocolat blanc.

Ajouter le dulcey de leche.

Mixer, ajouter la crème n°2 froide et mixer de nouveau.

Filmer au contact et réserver au frais au minimum 10h avant utilisation.

Nous te conseillons de le faire la veille.

Appareil à flan érable pécan

- 130 g sucre vergeoise
- 80 g sirop d'érable
- 8 g jus de citron
- 3 g sel
- 130 g oeuf entier

Mode opératoire

Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients au fouet sans foisonner.

Il vous faudra environ 120 g de noix de pécan concassées pour cette tarte.

Disposer dans votre fond de tarte les noix de pécan puis verser l'appareil par-dessus.

Cuisson : 40 minutes à 170°C

Montage

A faire la veille : la ganache montée Dulcey de leche

- Réaliser la pâte sucrée.
- Laisser reposer 2h au frais minimum.
- Etaler au rouleau votre pâte à 3 mm d'épaisseur.
- Foncer la tarte dans un cercle à tarte de 20 cm de diamètre.
- Placer le fond de tarte cru au frais le temps de préparer votre appareil à flan érable.
- Garnir votre fond de tarte de noix de pécan concassées et de l'appareil érable.
- CUISSON: 40 minutes à 170°C
- Placer le fond de tarte au frais une bonne heure au minimum.

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



Décor

Une fois le fond de tarte cuit et refroidit.

- Mettre à monter la ganache montée dulcey de leche dans le batteur muni d'un fouet à vitesse moyenne.
- Garnir une poche avec une douille St honoré ou bien couper le bout de votre poche en biseau.
- Pocher des serpentins de ganache sur toute la tarte pour un effet drapé et gourmand.
- En décor : quelques noix de pécan, des pétales de chocolat au lait et si vous le souhaitez, réaliser des disques de pâte sucrée de diamètres différents avec vos chutes. Le but est de donner du volume et de la gourmandise à votre tarte.

La réalisation en video :

[Cliquez-ici](#)