

Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

Savoir-faire

Interview Toshiya Takatsuka

Toshiya Takatsuka : l'élégance japonaise au service de la pâtisserie française

Toshiya Takatsuka partage dans cette interview sa vision d'une pâtisserie guidée par la précision, l'humilité et l'émotion. Formé aux exigences de la tradition française tout en cultivant la sensibilité japonaise, il défend une approche où chaque détail compte, du choix des ingrédients à l'équilibre des saveurs. Un échange inspirant avec un chef pour qui la pâtisserie est avant tout un langage universel de partage et de respect du produit.



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

Cliquez-ici

Savoir-faire

Megève, Metz... Loiseau déploie sa nouvelle signature pâtissière

Une nouvelle page s'écrit pour la Maison Bernard Loiseau avec le lancement de **Loiseau - La Pâtisserie**, une marque entièrement consacrée à l'univers du sucré. Héritière de plus de quarante ans de savoir-faire, elle s'appuie sur un ADN unique, initié par Bernard Loiseau lui-même, **premier chef trois étoiles à avoir intégré sa propre chocolaterie au cœur de sa cuisine.**

Portée aujourd'hui par la cheffe pâtissière **Lucile Vigilant**, cette nouvelle enseigne rassemble l'ensemble de l'expertise développée par la maison autour de la pâtisserie et du chocolat. Son ambition : faire rayonner une signature fondée sur **un chocolat maison, des créations régulièrement distinguées et une pâtisserie à la fois raffinée et authentique.**

Après Saulieu, Loiseau - La Pâtisserie poursuit son déploiement avec une première ouverture à Megève cet été, avant une nouvelle implantation à Metz dès septembre au sein du futur restaurant Loiseau de Lorraine. **Une stratégie qui confirme les ambitions de développement du groupe dans l'univers du sucré et laisse entrevoir l'émergence d'un véritable réseau de boutiques à travers la France.**

<https://www.bernard-loiseau.com/fr/loiseaulapatisserie.html>



La Coupe du Monde se joue aussi en vitrine

À l'occasion de la **Coupe du Monde 2026**, plusieurs maisons françaises surfent sur l'engouement du football avec des créations en édition limitée. Parmi elles, **Yannick Alléno** et **Hugues Pouget** proposent deux interprétations gourmandes aux couleurs des Bleus.

Yannick Alléno, supporter officiel des Bleus

En partenariat avec la **Fédération Française de Football**, Yannick Alléno dévoile une collection de **sticks chocolatés tricolores garnis d'un praliné noisette**. Une création pensée comme un clin d'œil gourmand à l'Équipe de France et disponible dans les boutiques du chef ainsi qu'à la boutique officielle de la FFF.

Hugues Pouget voit la vie en bleu, blanc, rouge

De son côté, le fondateur de la Maison des Éclairs célèbre le Mondial avec un **coffret de trois éclairs tricolores : myrtille, vanille et framboise**. Fidèle à sa démarche, le chef privilégie des **colorations d'origine naturelle**, notamment grâce à la spiruline et aux fruits.

Une tendance qui s'affirme

Au-delà de l'aspect événementiel, ces lancements illustrent une tendance de fond : **les grandes compétitions sportives deviennent de véritables opportunités d'expression pour les maisons de pâtisserie**. Entre édition limitée, storytelling et expérience client, le football s'invite désormais jusque dans les vitrines. **Le match se joue sur le terrain, mais aussi dans les laboratoires des pâtisseries.**

<https://www.fff.fr>

<https://huguespouget.com>



Quand le maquis inspire le dessert : Yann Couvreur pose ses valises à Murtoli

Cet été, le chef pâtissier **Yann Couvreur** quitte temporairement ses boutiques parisiennes pour prendre ses quartiers au cœur du **Domaine de Murtoli**, l'une des adresses les plus exclusives de Corse. Pour la saison 2026, il imagine et signe l'ensemble des desserts servis dans les différents restaurants du domaine.

Au contact du maquis, de la mer et des producteurs locaux, le chef développe une pâtisserie profondément ancrée dans son environnement. **Agrumes corses, miel du maquis, herbes aromatiques, fruits de saison et matières premières insulaires** deviennent les fils conducteurs d'une collection de desserts pensée comme une immersion dans le territoire.

Au-delà de la collaboration, cette initiative illustre une évolution marquante de la pâtisserie contemporaine : **le dessert devient une expérience de destination**, capable de raconter un lieu, une culture et un paysage. Une rencontre entre luxe, nature et création qui confirme que la pâtisserie s'impose plus que jamais comme un vecteur d'émotion et d'identité.

<https://www.murtoli.com/fr>



LA LISTE 2026 : l'Asie s'impose comme le nouveau laboratoire de la pâtisserie mondiale

Le palmarès 2026 de LA LISTE confirme une tendance forte : l'Asie s'impose comme l'un des principaux moteurs de la pâtisserie mondiale.

La cheffe coréenne **Eunyoung Yun** (Garuharu, Séoul), sacrée « World's Most Creative Pastry Chef », incarne cette nouvelle génération qui revisite les codes français avec une identité propre, portée par des ingrédients comme le matcha, le yuzu ou le sésame noir.

Cette influence se retrouve également à Paris avec le chef japonais **Toshiya Takatsuka**, distingué parmi les **meilleures ouvertures de l'année**. Son travail illustre le dialogue croissant entre savoir-faire français et sensibilité japonaise.

Autre symbole fort : **Pierre Hermé Paris** a été récompensé comme meilleure pâtisserie du monde grâce à son implantation de **Singapour**. Une preuve que l'Asie n'est plus seulement un marché d'exportation, mais un véritable laboratoire des tendances de demain.

À travers cette édition 2026, LA LISTE souligne l'émergence d'une nouvelle géographie du goût, où l'Asie joue désormais un rôle central.

www.laliste.com/fr



Savoir-faire

Nina Métayer ancre son histoire sur l'Île de Ré

Deux ans après avoir ouvert ses premières adresses rochelaises, **Nina Métayer poursuit son développement en Charente-Maritime avec une nouvelle boutique sur l'Île de Ré**. Un projet qui dépasse la simple ouverture commerciale : pour la cheffe sacrée « Pâtissière Mondiale 2023 », l'île est avant tout une terre de souvenirs.

« J'y passais toutes mes vacances », confie-t-elle. Un attachement personnel qui donne à cette nouvelle adresse une dimension particulière. Située au cœur de l'un des territoires les plus prisés de la côte Atlantique, la boutique propose les créations emblématiques de la maison Délicatiserie, entre pâtisseries signatures, viennoiseries et gourmandises à partager.

Cette implantation confirme une tendance forte observée chez plusieurs grands noms de la pâtisserie française : **développer des maisons à taille humaine dans des destinations de vie et de villégiature, loin des seules métropoles**. Après La Rochelle, Nina Métayer continue ainsi de tisser un réseau fidèle à son image : **exigeant, accessible et profondément ancré dans l'émotion**.

L'Île de Ré ne gagne pas seulement une nouvelle pâtisserie. Elle accueille une part de l'histoire personnelle de l'une des figures les plus influentes de la pâtisserie française contemporaine.

<https://delicatiserie.com/>



Le Crillon met l'été au congélateur

Sur la place de la Concorde, l'Hôtel de Crillon réinstalle sa célèbre cabane estivale. Mais cette année, le chef pâtissier **Matthieu Carlin** pousse l'expérience encore plus loin en transformant ses créations signatures en **pâtisseries glacées à emporter**.

Au menu : **Paris-Brest glacé**, **tarte au citron givrée**, **pavlova framboise glacée** et l'incontournable **cookie glacé vanille-caramel**, devenu au fil des étés l'emblème gourmand du palace parisien. Chaque dessert est **dressé à la minute**, brouillant les frontières entre glacier de luxe et haute pâtisserie.

Plus qu'une simple pause fraîcheur, cette initiative illustre une tendance forte de 2026 : **la pâtisserie se réinvente en version glacée**, tout en conservant ses codes de dégustation, de texture et d'émotion. Une manière pour le Crillon de rendre l'univers du palace accessible aux promeneurs des Tuileries comme aux passionnés de pâtisserie.



Le bâtonnet glacé entre dans l'ère gastronomique

Longtemps cantonné aux souvenirs d'enfance et aux plages estivales, l'esquimau connaît aujourd'hui une spectaculaire montée en gamme. En 2026, glaciers, pâtisseries et chocolatiers le transforment en véritable objet de création.

À Marseille, **Emkipop** a largement contribué à réhabiliter le format en misant sur des recettes artisanales élaborées à partir de fruits frais et d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Une approche qui a ouvert la voie à une nouvelle génération de créations glacées.

La tendance séduit désormais les plus grands noms. Chez **Monsieur Khanh**, les **Crazy Pops** jouent la carte de la gourmandise décomplexée avec des bâtonnets généreux, colorés et ultra-visuels. Une démonstration que le popsicle peut devenir un véritable produit signature.

Plus surprenant encore, **Jessica Préalpato** s'est elle aussi emparée du format. Fidèle à sa philosophie de la naturalité, elle imagine des bâtonnets où le fruit, la saisonnalité et l'équilibre des saveurs prennent le dessus sur le sucre, rapprochant ainsi le popsicle des codes de la haute pâtisserie contemporaine.

Les grandes maisons de chocolat ne sont pas en reste. **La Maison du Chocolat** revisite le bâtonnet glacé dans une version haute couture où les enrobages, les textures et la précision des assemblages rappellent l'univers de la joaillerie gourmande.

Même démarche chez **Jean-Paul Hévin**, qui transpose son savoir-faire de chocolatier dans des créations glacées sophistiquées, où cacao d'origine, équilibre aromatique et maîtrise technique élèvent le bâtonnet au rang de dessert gastronomique.

Derrière ce retour en force se dessine une tendance plus profonde : celle d'une pâtisserie qui réinvente les formats populaires pour leur offrir une nouvelle dimension. Après le flan, le cookie ou le dessert de voyage, le bâtonnet glacé devient à son tour un support d'expression pour les artisans les plus créatifs.

Le popsicle n'est plus un simple plaisir d'été. Il est devenu un nouveau terrain d'excellence pour la gastronomie sucrée.

<https://fr.gaultmillau.com/fr>



Sélection glaces été 2026



PIERRE HERMÉ
Glace Akari (Glace à la nepita, sorbet au citron)



CHRISTOPHE MICHALAK
Ourson Givré



THE FRENCH BASTARD
Tablettes glacées.



ENZO & LILY
Glace Arlequin



JADE GENIN
kakigori, pavlova, tiramisu ou shiso pourpre



FUMO
Sesame crisp composition



LA MAISON DU CHOCOLAT
Glace Jolika en bâtonnet à la pistache



GRAVE
Cassis et coco charbon



EMKIPOP X JESSICA PRÉALPATO
Fraîcheur du jardin



PIERRE MARCOLINI
Crème glacée sésame noir



BAO FAMILY
Ice Bao – Riz au lait caramel



YANNICK ALLENO
Glace à l'italienne à la vanille – Sauce fraise



A LA MERE DE FAMILLE
Esquimau lait d'amande et Craques



GLACE BACHIR
Glace Achta enrobées de pistache



MATTHIEU CARLIN
Pâtisseries Glacées



MYKA
Yaourt grec au fruit de la passion



MY BOULE
Amarena



MONSIEUR KHANH
Crazy Pops

La recette du mois : Coupe glacée fruits rouges miso sesame

Sorbet framboise

- 500g de purée framboise
- 100g de sucre semoule
- 50g de glucose
- 150g d'eau
- 60g de jus de citron

Mode opératoire

Porter sucre, glucose et eau à ébullition.
Ajouter la purée et le jus citron.
Passer la machine à glace.

Glacé miso blanc

- 500g de lait
- 100g de sucre semoule
- 100g de jaune d'œuf
- 90 g de miso blanc

Mode opératoire

Réaliser une crème anglaise.
Ajouter le miso blanc.
Passer le bamix.
Refroidir.
Passer la machine à glace. .

Crème chantilly

- 250g de crème 35%
- 25g de sucre semoule

Mode opératoire

Monter la crème et le sucre au batteur.

Biscuit amande sans gluten

A faire la veille : la ganache montée Dulcey de leche

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amandes
- 280g d'œuf
- 120g de maïzena
- 280g de blanc d'œuf
- 120g de sucre semoule
- 80g de beurre

Mode opératoire

Mélanger et monter au batteur le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs.

Ajouter la maïzena.

Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs et du sucre semoule.

Ajouter le mix (sucre glace, poudre d'amandes, œuf, maïzena) dans la meringue et mélanger délicatement à la Maryse.

Ajouter du beurre fondu.

Étaler sur une plaque avec un silpat.

Cuire au four à 170°C pendant 20min.

Détailler en petits morceaux (en cube).

Coulis framboise

- 100g de purée framboise
- 20g de sucre semoule
- 1g de pectine

Mode opératoire

Mélanger tout et porter à ébullition.

Refroidir

Croustillant sésames

- 50g de sésames noir
- 20g de sirop à 30°C

Mode opératoire

Mélanger et cuire au four 130°C pendant 15min



Sauce sésames noires

- 100g de sirop à 30
- 80g de pâte de sésames

Mode opératoire

Mélanger et réserver au frigo

Opaline framboise sesame

- 250g de sucre semoule
- 50g de glucose
- 50g d'eau

Mode opératoire

Mélanger et chauffer à la casserole jusqu'à 155°C étaler rapidement sur un silpat.

Refroidir, casser mixer au robot coupe jusqu'à ce que cela devienne une poudre très fine.

Saupoudrer sur un silpat avec tamis

Chauffer au four à 180°C 3min environ.

Stocker dans une boîte.

Montage

À la coupe.

Au fond de la coupe mettre un peu de coulis de framboise.

Ajouter les fraises et les framboises.

Mettre la sauce sésame.

Mettre 4-5 morceaux de biscuits.

Pocher une crème chantilly.

Mettre 1 boule de sorbet framboise et glace miso blanc.

Pocher la crème chantilly.

Dresser des lamelles de fraise et des framboises.

Mettre la sauce sésame et le croustillant sésame

Décorer avec des feuilles de d'opaline.

La réalisation en video :

[Cliquez-ici](#)