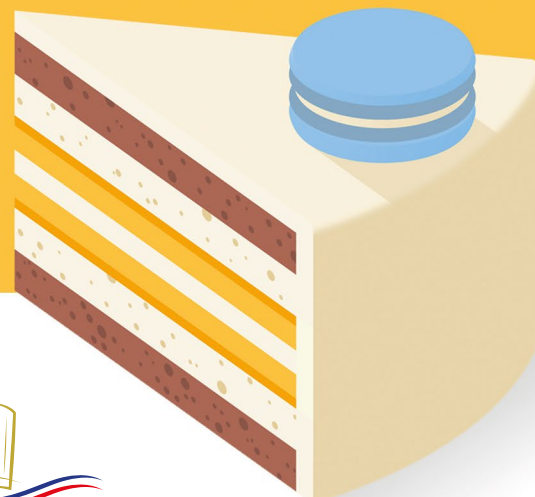


Pâtiss'Art

3 et 4 Oct. 2026 | Paris

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



gp Pâtiss'Art

Février 2026



Appel à Candidature Trophée Grand Prix Pâtiss'Art 2^{ème} Edition

Les épreuves finales du concours professionnel Le Grand Prix Pâtiss'Art se tiendront le **dimanche 4 octobre 2026** pour les professionnels et le **samedi 3** pour les jeunes talents dans Le cadre du salon Pâtiss'Art, à l'Espace Etoile Saint-Honoré - Paris.

La 2^{ème} Edition du trophée le Grand Prix Pâtiss'Art, sera sous la Présidence du **chef pâtissier Christophe Felder** et d'un jury exceptionnel composé de meilleurs ouvriers de France et de professionnels reconnus du monde de la pâtisserie.



Le Grand Prix est organisé tous les ans

Le Trophée est un concours gastronomique de pâtisserie « Entre Tradition et Modernité ». Pour cette 2^{ème} édition, il mettra à l'honneur le :

LE SAINT-HONORÉ

Le Saint-Honoré est un grand classique de la pâtisserie française, créé au XIX^e siècle à Paris. Il doit son nom à saint Honoré, évêque d'Amiens au VI^e siècle, devenu le saint patron des boulangers et des pâtisseries. Le gâteau aurait été inventé vers 1847 par la maison Chiboust, installée rue Saint-Honoré à Paris – d'où son appellation.

Traditionnellement, le Saint-Honoré se compose d'un fond de pâte feuilletée, garni d'une couronne de petits choux caramélisés fourrés à la crème, et d'un cœur généreusement rempli de crème Chiboust (une crème pâtissière allégée à la meringue italienne). L'ensemble est souvent décoré de volutes de crème et d'un délicat filet de caramel, ce qui en fait un dessert aussi élégant que gourmand.

Sa popularité s'explique par l'équilibre de ses textures – le croustillant du feuilletage et du caramel, le moelleux des choux, l'onctuosité de la crème – ainsi que par son image festive et raffinée. Aujourd'hui encore, il reste une pièce maîtresse des vitrines de pâtisserie, revisité par de nombreux chefs tout en conservant son identité traditionnelle.

Sujet 2026

Les thèmes en 2 épreuves pour 8 personnes : 4H30

Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :

- **LE SAINT-HONORE TRADITIONNEL**
- Version contemporaine **LE SAINT-HONORE DE VOYAGE**

Le thème pour les jeunes Talents : 2H30

- Version contemporaine **LE SAINT-HONORE DE VOYAGE**

Tradition

Épreuve 1 : Le saint-honoré

Chaque participant devra réaliser un Saint Honoré :

- Composé d'une pâte feuilletée.
 - Il devra avoir un diamètre de 20 cm au minimum.
 - La présentation devra être soignée, évoquant une mise en boutique ou vitrine.
 - L'ensemble devra reposer sur un socle libre.
 - Le Saint-Honoré devra être réalisé crème chiboust à la vanille.
 - Le jury évaluera la technique, l'esthétique et l'équilibre des saveurs et le goût.
- Le saint-honoré devra être réalisé pour 8 personnes et présenté sur un socle de présentation.
(La pâte feuilletée et les choux pourront être réalisés en amont. La pâte feuilletée devra être cuite sur place. Les choux pourront être apportés déjà cuits)

Modernité

Épreuve 2 : Le Saint-Honoré de voyage

- Les participants devront réaliser un Saint Honoré, interprétation libre, de Voyage sous une forme contemporaine, servie en dessert à l'assiette pour 8 personnes. (Assiettes fournies par l'organisation). Il devra être accompagné par une sauce libre.
- La créativité, la modernité et l'esthétique seront des critères déterminants, en plus de la qualité gustative.



©dimilprod

Les dates à retenir

1 ^{er} septembre 2026	Date limite de dépôt des dossiers
1 ^{er} septembre 2026	Lecture et sélection des recettes
8 septembre 2026	Annonce des finalistes
3 octobre 2026	Finale des Jeunes Talents Grand Prix Pâtiss'Art
4 octobre 2026	Finale du Grand Prix Pâtiss'Art

Les demandes d'inscriptions sont à adresser à :

- Patrick DRUART
Président des Toques Françaises
37 grande Rue 89770 CHAILLEY
Ou par mail à contact@toquesfrançaises.fr

Règlement du Trophée **LE GRAND PRIX Pâtiss'Art** sera communiqué à la suite de votre inscription au concours.

Rappel des conditions de participation

Les professionnels : Epreuve 4h30

Pour pouvoir participer au Trophée LE GRAND PRIX Pâtiss'Art, il faut être un professionnel des métiers de bouche : cuisinier (e), pâtissier(e), traiteur et être âgé(e) de 23 ans minimum. Ce trophée est ouvert à toutes les personnes travaillant dans un établissement ouvert au public, pâtisserie, boulangerie, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire, chef à domicile ou professeur de pâtisserie ou cuisine dans un établissement hôtelier en France ou à l'international.

Les jeunes Talents : Epreuve 2H30

Pour pouvoir participer au Trophée LE GRAND PRIX Pâtiss'Art, il faut être un jeune talent des métiers de bouche : Apprentis pâtisserie, formation Bac pro, BTM, cuisinier (e) Mention complémentaire pâtissier(e), traiteur et être âgé(e) de moins de 23 ans.

Le Grand Prix est ouvert à toutes les personnes travaillant dans une école hôtelière, un établissement ouvert au public, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire

Comité d'Organisation et contacts

Les Toques Françaises

Patrick Druart – Président des Toques Françaises

contact@toquesfrancaises.fr

Pâtiss'Art

Mélanie Simon et Gaël Rémy-Néris – Commissaires générales de Pâtiss'Art

contact@patissart.com



©dimilprod

Contact Presse

Anne Daudin – Agence ADquat

anne.adquat@gmail.com

06.50.71.65.13

Le Grand Prix Pâtiss'Art est co-organisé par les Toques Françaises et Pâtiss'Art

