Pâtiss'Art

Septembre 2026

À J-5, Pâtiss'Art s'installe à Paris : une journée 100 % pâtisserie
Entrée libre et gratuite · Samedi 3 octobre 2026 · Espace Étoile-Saint Honoré (Paris 8e)

Concours national du Master du Millefeuille, sélection pointue d'artisans, démonstrations en direct et œuvre d'art en chocolat et cristal : le samedi 3 octobre 2026, de 11h30 à 19h, Pâtiss'Art plonge le public dans l'univers sucré.

Après deux éditions à Deauville, Pâtiss'Art ouvre un nouveau chapitre avec sa première édition parisienne, pour une journée entièrement dédiée à la pâtisserie. **L'entrée est libre et gratuite,** avec un accueil échelonné tout au long de la journée.

Le Master du Millefeuille à vivre en direct

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, le Master du Millefeuille revient pour une 3e édition. Il est présidé cette année par **Christophe Felder.**

Face au public, **12 artisans boulangers-pâtissiers venus de toute la France** revisitent ce grand classique du patrimoine français, entre maîtrise du feuilletage, équilibre des textures, précision du montage et créativité visuelle.



Christophe Felder préside un jury de personnalités de la pâtisserie, composé de : Matthieu Carlin, chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon ; Gaël Clavière, chef pâtissier de l'Hôtel de Matignon ; Patrick Druart, président des Toques Françaises ; Sharon Heinrich, journaliste ; Grégory Paillette, Maître Artisan Pâtissier Boulanger (Maison Paillette) - président des boulangers du Val-de-Marne et Silamaka Soukouna, alias Silax, chef pâtissier.



Déroulé du concours

Rares sont les concours professionnels ouverts au public, à Pâtiss'Art, chacun peut suivre les candidats en action, puis déguster leurs créations.

14h30 : début du concours
17h30 : découpage et dégustation ouverte à tous, pendant que le jury délibère
18h30 : remise des prix

Plein les yeux

Paris oblige, la Fashion Week s'invite aussi à Pâtiss'Art. **Gaël Clavière,** chef pâtissier explore la matière comestible comme un langage poétique et sculptural. **Benoît Dutour,** artiste plasticien, façonne la lumière et la transparence. Ensemble, ils unissent la terre et la lumière, l'éphémère et l'éternel, pour élever le chocolat au rang d'œuvre d'art.

Leur sculpture monumentale en chocolat, « **Larme de terre et de lumière** », mesure 90 cm de haut. Elle est composée de quinze larmes de chocolat de 15 cm, recouvertes de grué de cacao et assemblées avec précision pour former une seule goutte. À son sommet, une larme en verre optique renferme de la feuille d'or, subtilement éclairée de l'intérieur. Quatre matières se répondent : l'intensité du chocolat, la texture organique du grué de cacao, la transparence et la lumière du verre optique, l'éclat précieux et éternel de l'or.

À ses côtés, un chapeau en pain imaginé par Fabien Nolay (champion du monde de boulangerie 2024) et Basile Fourmont (médaille d'or du Concours Général Agricole 2026), un clin d'œil gourmand à la Fashion Week parisienne.

Des artisans choisis avec soin

Toute la journée, une sélection pointue d'artisans : le bar à cakes d'Asma Mehnana Pâtisserie, les tabliers en cuir sur mesure de Cuir & Terre, les supports et boîtes à gâteau de Dasbi, les thés et infusions normands de Flore Norman, les pralinés de Jules & Gabrielle, la pâtisserie parisienne La Divine.
Sur scène, deux démonstrations live rythment la journée : celle de Silax à 12h, puis celle d'Asma Mehnana à 13h.

Informations pratiques :
Date et horaires :
samedi 3 octobre 2026, de 11h30 à 19h
Lieu : Espace Étoile-Saint Honoré -
21/25 rue Balzac - Paris 8e

Entrée : libre et gratuite

· https://www.patissart.com



Contact Presse
Anne Daudin - ADQUAT -
anne.adquat@gmail.com
Tél. +(33) 06 50 71 65 13