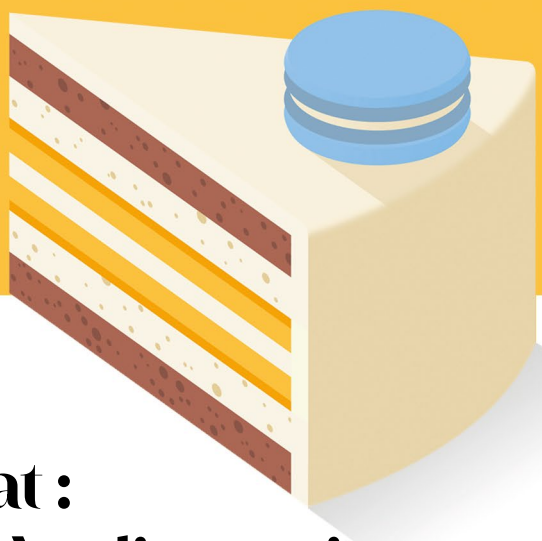
Pâtiss'Art

2 et 3 Oct. 2027 | Jardin d'Acclimatation - Paris

L'ÉVÉNEMENT 100% PÂTISSERIE



Octobre 2026

Nouveau lieu, nouveau format : Pâtiss'Art investit le Jardin d'Acclimatation, les 2 et 3 octobre 2027

Pour sa 4e édition, Pâtiss'Art change de décor et voit plus grand. L'événement 100% pâtisserie se tiendra les 2 et 3 octobre 2027 au Jardin d'Acclimatation, à Paris, pour deux journées placées sous le signe de la création, de la transmission et de la gourmandise.

Après une édition 2026 couronnée de succès, Pâtiss'Art poursuit son ambition : réunir en un même lieu professionnels, artisans, chefs, passionnés et familles autour de la pâtisserie sous toutes ses formes.
Pendant deux jours, le Jardin d'Acclimatation deviendra ainsi un véritable terrain de jeu pour les amoureux du sucré. Concours professionnels, masterclass de chefs, démonstrations en direct, rencontres avec des artisans venus de toute la France, exposition artistiques dégustations et ateliers pour les enfants rythmeront cette nouvelle édition. Une programmation pensée pour faire découvrir les savoir-faire de la pâtisserie, susciter la curiosité et surtout partager le plaisir de créer et de déguster.



Pâtiss'Art 2027 : une édition au croisement de la pâtisserie et de l'art

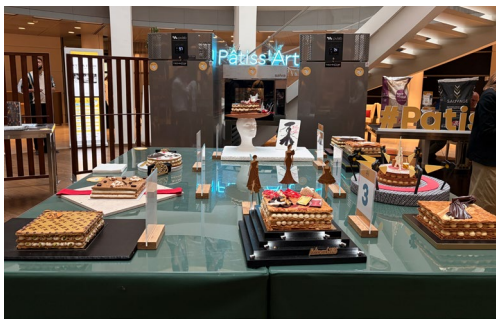
Pâtiss'Art porte bien son nom : pour cette 4e édition, l'art sera plus que jamais à l'honneur avec la Galerie Pâtiss & Pop, un espace dédié aux collaborations inédites entre chefs et artistes. Des œuvres uniques y seront présentées, nées de la rencontre entre deux univers et de regards croisés autour de la matière, de la forme, de la couleur et de la gourmandise.
Cette dimension artistique viendra compléter une programmation riche en expériences.

Le Grand Prix Pâtiss'Art, présidé par Benoît Castel, mettra les professionnels au défi autour d'un grand classique de la pâtisserie française : le Saint-Honoré. Le public pourra suivre les candidats en direct et découvrir leurs créations, dans un esprit de compétition mais aussi de partage.

Le Master du millefeuille viendra également mettre à l'honneur la technicité et l'imagination des professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Dans le théâtre du Jardin d'Acclimatation, **les masterclass** de chefs permettront au public de découvrir gestes, techniques et secrets de fabrication auprès de grands noms de la pâtisserie.

L'événement réunira par ailleurs **une sélection d'artisans français d'exception**, retenus pour la qualité de leur travail et la singularité de leur univers. Pâtisseries, chocolats, pralinés, thés, accessoires et autres créations pourront être découverts. Des dégustations permettront également de goûter ces savoir-faire, tandis que les enfants pourront eux aussi mettre la main à la pâte grâce à des ateliers ludiques et créatifs.
D'autres temps forts et surprises viendront compléter la programmation dans les prochains mois.

2026 : la preuve par la gourmandise



Le samedi 3 octobre 2026, à l'Espace Étoile-Saint Honoré (Paris 8e), Pâtiss'Art a réuni, des candidats, des chefs et des artisans venus de toute la France : Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Hauts-de-France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse et Normandie. Sur les stands, les exposants, sélectionnés avec soin, ont fait découvrir leurs savoir-faire : pâtisseries, pralinés, thés, accessoires de pâtissier.

Un jury d'exception pour départager les talents



Parrain exceptionnel, Christophe Felder a présidé le jury avec bienveillance, entouré 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). Une équipe de professionnels réunie autour d'un même objectif : mettre en lumière la maîtrise technique, la créativité et le goût.

Le Master du millefeuille



Un concours professionnel, mais pas à huis clos : le public a suivi les candidats en action, puis goûté leurs créations. Fashion Week oblige, ceux-ci ont fait preuve d'une grande créativité, avec des millefeuilles aux lignes et aux esthétiques particulièrement audacieuses. Après un long suspense, le palmarès est tombé :

- Premier prix : **Alexia Léard**, boulangerie-pâtisserie Saint Germain de Julien Duhamel, Saint-Germain-en-Laye (Yvelines)
- Prix de la Création : Morgan Jullian, United Lab, Aix-en-Provence
- Prix de l'Esthétique : Jordan Froissard, Boulangerie Rosa, Meximieux
- Prix du Goût : Thibault Rassemont, Maison Rassemont, Damery

©sadiksansvoltair



Quand le chocolat devient œuvre d'art

Le chef Gaël Clavière et l'artiste plasticien Benoît Dutour ont dévoilé « Larme de terre et de lumière », sculpture monumentale en chocolat de 90 cm, composée de quinze larmes recouvertes de grué de cacao et couronnée d'une larme en verre optique renfermant de la feuille d'or. Une œuvre à l'image de Pâtiss'Art : lorsque le savoir-faire pâtissier rencontre la création artistique, la gourmandise devient aussi une expérience visuelle et émotionnelle.

Rendez-vous les 2 et 3 octobre 2027 au Jardin d'Acclimatation

Célébrer une pâtisserie vivante, créative et accessible à tous. Avec ce nouveau lieu et ce nouveau format sur deux jours, Pâtiss'Art entend franchir une nouvelle étape et faire de son rendez-vous annuel un temps fort de la pâtisserie.

Contact Presse

Anne Daudin – Agence ADquat
anne.adquat@gmail.com
06.50.71.65.13

patissart.com

Un événement
SPAT