

Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

Savoir-faire

Interview Pâtiss'Art X Dominique Anract

Pâtiss'Art X Confédération des Boulangers-Pâtisseries : ensemble pour faire rayonner l'artisanat pâtissier

À l'approche de Pâtiss'Art 2026, Gaël Remy-Néris, Mélanie Simon et Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, reviennent sur une collaboration portée par une même ambition : valoriser les artisans et célébrer la gastronomie sucrée.

De l'installation de Pâtiss'Art à Paris au renforcement de leur synergie autour du Master du Millefeuille, ils racontent ce qui rapproche le salon et la Confédération : le goût du partage, de la transmission et de l'excellence artisanale. Ensemble, ils dessinent aussi l'avenir de Pâtiss'Art, avec la volonté de rapprocher professionnels et grand public et de faire rayonner la pâtisserie française, en France comme à l'international.



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

Cliquez-ici

Savoir-faire

La Maison du Mochi : 10 ans entre France et Japon

En 2016, **Mathilda Motte lançait La Maison du Mochi en Touraine**, avec l'ambition de faire découvrir aux Français le daifuku, cette pâtisserie japonaise à base de riz glutineux. Dix ans plus tard, le pari est réussi : la maison compte **plusieurs boutiques à Paris et Lyon**, tout en conservant sa fabrication artisanale en Touraine.

Pour célébrer cet anniversaire, La Maison du Mochi poursuit son exploration du végétal avec « **Douceurs végétales** », une nouvelle collection de confiseries. Parmi elles, le chokoshi, inspiré du rocher et associant notamment riz caramélisé et gourmandise peu sucrée.

Une décennie après ses débuts, la petite maison tourangelle est devenue l'une des ambassadrices du mochi en France, à la croisée des cultures française et japonaise.

www.maisondumochi.fr



Pâtiss'Art 2026 : une édition concentrée qui met la pâtisserie en scène

Le **3 octobre 2026**, Pâtiss'Art revient à l'**Espace Étoile Saint-Honoré, à Paris**, dans un format concentré : une journée pour réunir chefs, artisans, professionnels et passionnés autour de la gastronomie sucrée. Dès 11h30, les visiteurs pourront découvrir un événement pensé comme un lieu de **rencontres, de transmission et de création**, où la pâtisserie se regarde autant qu'elle se déguste. Et pour ouvrir largement les portes de cet univers, **l'accès sera libre et gratuit**.

Temps fort de cette édition, la **3^{ème} édition du Master du Millefeuille**, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, placera ce monument de la pâtisserie française sous le feu des projecteurs. **Christophe Felder présidera le jury**, avec pour mission de départager les artisans venus confronter leur maîtrise du feuilletage, des textures et de l'équilibre. Un concours professionnel à vivre au plus près, puisque le public pourra suivre les différentes étapes de la compétition.

Mais Pâtiss'Art se vivra aussi en direct. **SILAX à 12h**, puis **Asma Mehnana à 13h**, investiront la scène pour deux démonstrations live et deux univers singuliers. L'occasion de **voir les gestes, découvrir les techniques et échanger avec les pâtissiers**, dans une proximité qui fait tout l'esprit de cet événement.

Avec **Pâtiss&Pop**, la création prendra une autre dimension. **Gaël Clavière**, chef pâtissier de Matignon, dévoilera avec l'artiste plasticien **Benoît Dutour** Larme de Terre et de Lumière, une œuvre faisant dialoguer **chocolat, art et lumière** autour de la notion d'« éphémère permanent ». Le chef profitera également de Pâtiss'Art pour présenter son nouveau livre, **La Poésie des Desserts – Fragments d'un pâtissier rêveur**, imaginé à la croisée de la pâtisserie, de la création et de la poésie.

Autre curiosité à découvrir en vitrine : **un chapeau en pain signé Fabien Nolay**, champion du monde de boulangerie 2024, et **Basile Fourmont**, médaillé d'or au **Concours Général Agricole 2026**. Une création inattendue qui fait entrer le savoir-faire boulanger dans l'univers de la mode, avec un clin d'œil assumé à la **Fashion Week parisienne**.

Autour de ces temps forts, une sélection de stands permettra également de découvrir le **Bar à cakes d'Asma Mehnana** pâtisserie, **Cuir & Terre**, **Dashi**, **Flore Norman**, **Jules & Gabrielle**, **La Divine** ou encore **Le Journal des Pâtissiers**. L'édition pourra compter plus largement sur le soutien de nombreux acteurs de la profession, parmi lesquels **Les Toques Françaises**, **Président Professionnel**, **Moulins Bourgeois**, **PVLAB**, **Salva**, **Süvy**, **Technodif** et **l'AG2R La Mondiale**.

Concours, démonstrations, rencontres, savoir-faire et création artistique : le temps d'une journée, Pâtiss'Art montre la pâtisserie sous toutes ses formes – celle que l'on déguste, mais aussi celle que l'on regarde, partage, transmet et réinvente.

www.patissart.com



FAUCHON met le Five O'Clock Tea à l'heure parisienne

À Paris, certains rituels ne disparaissent jamais vraiment. À l'occasion de ses **140 ans**, FAUCHON fait renaître l'un des rendez-vous qui ont marqué son histoire : le **Five O'Clock Tea**, lancé dans la capitale en 1898. Depuis le **25 septembre**, cette tradition retrouve sa place au Grand Café Fauchon, dans une version résolument contemporaine.

Au centre de l'expérience, l'impressionnant **Arbre à Bisou** donne le ton. Sur ses branches se dévoilent les créations salées imaginées par le chef **Baptiste Limouzin**, mais surtout les douceurs d'**Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**, qui signe la partition pâtissière de ce nouveau tea time.

Entre bouchées, pâtisseries et boissons chaudes, le Five O'Clock Tea devient ainsi une véritable **mise en scène de la gourmandise**, où l'héritage de la Maison dialogue avec la créativité actuelle. Une manière pour FAUCHON de célébrer **un rituel né il y a plus d'un siècle**.

Fauchon L'Hôtel Paris – tous les jours de 15h à 18h, sur réservation, à partir de 65 € par personne.

www.instagram.com/saltedboy.paris



Patrimoine et art

Sofia Coppola x Pierre Hermé : Marie-Antoinette se croque en macarons

Vingt ans après avoir transformé Versailles en décor pop et gourmand avec Marie-Antoinette, **Sofia Coppola replonge dans l'univers de son film culte aux côtés de Pierre Hermé**. Pour célébrer cet anniversaire, la réalisatrice et le pâtissier imaginent un coffret en édition limitée où cinéma et haute pâtisserie se rencontrent.

Au cœur de cette collaboration : **la rose, choisie comme fil conducteur par Sofia Coppola**. Trois créations emblématiques de Pierre Hermé sont réunies : **Ispahan**, alliance de rose, framboise et litchi ; **Vénus**, autour de la rose et du coing ; et **Antigone**, qui associe rose et figue confite. Les huit macarons composent une palette de tons pastel qui fait directement écho à l'esthétique si reconnaissable du film.

Une rencontre particulièrement symbolique tant **la gourmandise participait déjà à l'identité visuelle de Marie-Antoinette**. Ici, le macaron devient à son tour un objet narratif, à la frontière entre **pâtisserie, cinéma, mode et culture pop**.

Disponible depuis le **22 septembre 2026**, le coffret est proposé en édition limitée. Une partie des bénéfices est reversée au **Mark Morris Dance Group**, prolongeant la collaboration jusque dans son engagement en faveur des arts.

www.pierreherme.com/fr/coffret-8-macarons-marie-antoinette.html



Quand l'objet culte rencontre le geste pâtissier

Une montre, un matcha et un entremets. Pour leur deuxième collaboration, **Casio et Café Kitsuné ont imaginé un univers où design et gourmandise se répondent**, avec le matcha comme fil conducteur.

Au cœur du projet, l'iconique Casio **AQ-230 s'est habillée de vert matcha**, avec le renard emblématique de Café Kitsuné. Une rencontre qui faisait écho aux racines franco-japonaises de la marque et transformait un objet du quotidien en véritable produit lifestyle.

Pour prolonger cette histoire jusque dans l'assiette, **Café Kitsuné avait fait appel au chef pâtissier japonais Toshiya Takatsuka**. Il avait imaginé pour l'occasion un entremets éphémère associant **matcha, framboise et chocolat**.

Cette rencontre illustre surtout une tendance de fond : **la pâtisserie devient un nouveau terrain d'expression pour les marques**. À la croisée de l'art, de l'artisanat et des produits hype, elle permet de donner du goût à un univers, de raconter un lancement autrement et de créer une expérience qui dépasse le produit.

Quand une collaboration devient aussi une histoire à déguster.

<https://maisonkitsune.com/fr>



Patrimoine et art

Patrick Roger : du chocolat au bronze, la matière comme terrain de jeu

Et si le chocolat pouvait devenir éternel ? Patrick Roger pousse un peu plus loin la frontière entre pâtisserie, artisanat et art contemporain avec l'ouverture de **Roger Garage**, sa première galerie parisienne, installée place Saint-Sulpice, à quelques mètres de sa boutique.

Connu pour ses créations chocolatées spectaculaires, le **Meilleur Ouvrier de France** expose ici une autre facette de son univers : sculptures, mobilier et pièces monumentales en **bronze et aluminium**, dans un lieu qui assume aussi sa passion pour la mécanique et les motos. Particularité fascinante : **ses œuvres sont d'abord modelées dans le chocolat avant d'être transposées dans le métal**, comme une façon de figer dans le temps une matière par définition éphémère.

Éléphants, formes animales, assises ou objets inspirés de la mécanique : Roger Garage brouille volontairement les frontières entre **atelier, galerie et laboratoire créatif**. Chez Patrick Roger, le passage du chocolat au bronze ne marque finalement pas une rupture : il prolonge le même geste, celui de **tailler, sculpter et transformer la matière**.

Une nouvelle preuve que la pâtisserie et la chocolaterie dialoguent avec l'art, le design et la création contemporaine.

<https://experience.patrickroger.com/fr/sculptures>



TOMO : quand le dorayaki fait dialoguer Paris et Kyoto

Jusqu'au **28 octobre 2026**, la maison franco-japonaise **TOMO** s'installe aux Galeries Lafayette Le Gourmet avec un pop-up consacré aux **wagashi**, pâtisseries japonaises façonnées au rythme des saisons.

Fondée par **Romain Gaia** et **Takanori Murata**, TOMO cultive la rencontre entre savoir-faire français et traditions japonaises. Sur place, **dorayaki cuits à la minute et mochis façonnés devant le public** côtoient des créations plus métissées : Paris-Brest revisité en dorayaki, baba au whisky japonais ou encore tropézienne.

Une parenthèse qui illustre surtout une tendance de fond : **l'influence grandissante de la pâtisserie japonaise à Paris**. TOMO ne cherche pas simplement la fusion, mais fait dialoguer deux cultures autour du geste artisanal, de la saisonnalité et de la transmission.

<https://gourmet.galeriesslafayette.com>



De l'écran à l'assiette : Nicook lance ses Masterclass

Après des années à partager ses recettes sur les réseaux, **Nicook** passe à l'étape suivante : **pâtisser en direct avec sa communauté**. Dès le **11 octobre 2026**, il lance ses premières Masterclass digitales, animées en live depuis son Atelier.

Le concept mêle cours en ligne et expérience à domicile : chaque participant reçoit une **Masterbox** avec fiche recette, goodies et un produit d'exception sélectionné par Nicook, avant de réaliser la pâtisserie avec lui en visio.

Première création au programme : **une tarte citron-yuzu**, suivie notamment d'une bûche de Noël et d'un Paris-Brest. Des sessions en places limitées, proposées à partir de 69 €. **Une nouvelle manière de transmettre la pâtisserie, plus interactive et plus proche de sa communauté.**

[Plus d'informations](#)



MOONCAKES : QUAND LA TRADITION SÉDUIT LE LUXE

À l'occasion de la **Fête de la Lune**, célébrée le **25 septembre**, le mooncake s'est une nouvelle fois retrouvé sous les projecteurs. Cette pâtisserie emblématique de la culture chinoise est devenue un véritable **terrain de création pour les maisons de luxe**.

Prada, Louis Vuitton, Gucci ou Ralph Lauren réinterprètent ce gâteau ancestral à travers des recettes originales et des **coffrets spectaculaires**, à la frontière entre gastronomie, design et objet de collection.

Dans l'assiette aussi, le mooncake évolue : **moins sucré, saveurs inédites, ingrédients premium, versions glacées ou végétales**. Une nouvelle démonstration de la manière dont une tradition pâtissière peut traverser les frontières et inspirer la création contemporaine

www.journalduluxe.fr/fr/lifestyle/mooncakes-luxe-fete-lune-2025



Salted Boy : le petit pain qui fait fondre Paris

Après le matcha et les coffee shops coréens, **une nouvelle tendance venue d'Asie gagne Paris : le salt bread**. Né au Japon sous le nom de shio pan puis largement popularisé en Corée du Sud, ce petit pain joue sur un équilibre particulièrement gourmand : **une mie moelleuse et aérienne, une base croustillante grâce au beurre qui fond à la cuisson, et quelques grains de sel en finition**.

À Paris, **Salted Boy en fait sa spécialité**. Lancé au printemps 2026 par Maxime Gaffory, Stéphane Ung et Anthony Nguyen, le concept rencontre rapidement son public : **plus de 1000 salt breads sont vendus lors d'un pop-up de seulement deux jours**.

Fort de ce succès, Salted Boy ouvre le **1^{er} septembre 2026 sa première adresse permanente, au 4 rue Réaumur dans le 3^e arrondissement**. Servi nature ou accompagné de sauces pandan-coco, chocolat ou cream cheese, le salt bread s'offre ainsi une vitrine entièrement dédiée.

Après avoir affolé les réseaux et les boulangeries asiatiques, le phénomène pourrait bien devenir la nouvelle obsession boulangère parisienne.

www.instagram.com/saltedboy.paris



Ritz Paris Le Comptoir : le palace croque enfin dans le chocolat

Après avoir fait de la pâtisserie et des souvenirs d'enfance sa signature, **Ritz Paris Le Comptoir ouvre un nouveau chapitre gourmand : celui du chocolat**. Pour la première fois, la Maison dévoile une collection permanente entièrement consacrée à cet univers, imaginée dans les codes élégants et ludiques du célèbre palace parisien.

Au menu, les grands classiques de la chocolaterie prennent des airs de Place Vendôme : **tablettes siglées, petits lingots gravés du "R", barres gourmandes, pâte à tartiner et oursons** composent cette première collection. La pièce maîtresse ? **Le Camée**, reproduction chocolatée du blason du Ritz, qui cache sous son chocolat noir intense un praliné amande fondant et des éclats d'amandes.

Derrière cette nouveauté se dessine surtout une tendance forte : **les palaces ne se contentent plus de faire vivre le luxe à l'hôtel, ils cherchent à le rendre gourmand, nomade et accessible**. Un coffret, une tablette ou un ourson suffisent désormais à emporter chez soi un petit morceau de l'univers Ritz.

Disponible toute l'année dans les deux adresses de **Ritz Paris Le Comptoir, rue Cambon et rue de Sèvres à Paris**, la collection devrait également évoluer au rythme des saisons.

<https://www.ritzparislecomptoir.com/fr/chocolats>



Selection Mooncakes



PRADA



LOUIS VUITTON



AUDEMARS PIGUET



MISS MOONCAKE



ANGELIQUE PARIS



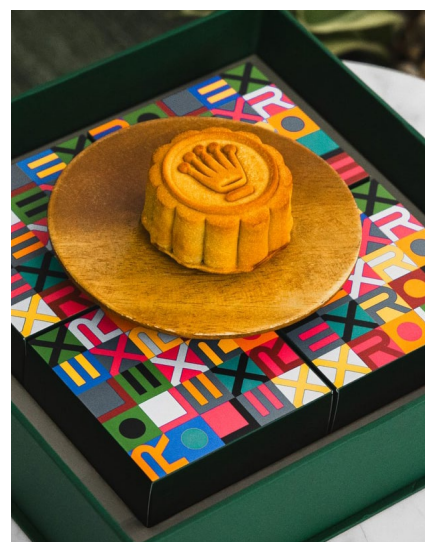
CÉDRIC GROLET



FERRARI



L'OSMANTHE



ROLEX

Cake citron vert & vanille

Pâte à cake

- 3 zestes de citron vert
- 3 œufs
- 220 g de sucre
- 190 g de farine
- 4 g de bicarbonate de soude
- 125 g de crème épaisse entière
- 60 g d'huile neutre
- 2 gousses de vanille

Sirop d'imbibage

- 50 g de jus de citron vert
- 50 g d'eau
- 100 g de sucre
- 2 gousses de vanille déjà utilisées pour le cake

Glaçage

- Un peu de jus de citron vert
- Un peu de sucre glace
- gousse de vanille (facultatif)

Mode opératoire

Pour la pâte à cake

3 zestes de citron vert · 3 œufs · 220 g de sucre · 190 g de farine · 4 g de bicarbonate de soude · 125 g de crème épaisse entière · 60 g d'huile neutre · 2 gousses de vanille.

1. Préparer l'appareil

Préchauffe le four à 160 °C chaleur tournante.

Mélange le sucre avec les zestes des 3 citrons verts en les frottant légèrement entre les doigts afin de libérer les huiles essentielles.

Ajoute les graines des 2 gousses de vanille, puis les œufs. Fouette jusqu'à obtenir un mélange homogène, sans chercher nécessairement à faire fortement mousser.

Incorpore la crème épaisse, puis la farine tamisée avec le bicarbonate. Mélange juste assez pour obtenir une pâte homogène. Termine par les 60 g d'huile neutre, incorporés progressivement.

2. Cuire le cake

Verse l'appareil dans un moule à cake beurré et fariné (environ 22-24 cm). Pour obtenir une belle ouverture régulière sur le dessus, tu peux tracer une fine ligne de beurre pommade au centre du cake.

Enfourne à 160 °C pendant environ 45 à 55 minutes. Vérifie avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche ou avec quelques miettes.

Sirop citron vert & vanille

Pendant la cuisson, réunis 50 g d'eau + 100 g de sucre + les 2 gousses de vanille utilisées dans une casserole.

Porte brièvement à ébullition pour dissoudre le sucre, puis retire du feu. Ajoute ensuite 50 g de jus de citron vert. L'ajouter hors du feu permet de conserver davantage sa fraîcheur aromatique.

Dès la sortie du four, démoule délicatement le cake et imbibe-le encore chaud avec le sirop, au pinceau ou progressivement à la cuillère. Il n'est pas forcément nécessaire d'utiliser tout le sirop : le cake doit être généreusement imbibé sans devenir détrempé. Laisse ensuite refroidir complètement.

Glaçage citron vert

Mélange progressivement du sucre glace avec un peu de jus de citron vert jusqu'à obtenir un glaçage blanc, épais mais suffisamment fluide pour napper le cake.

Tu peux ajouter les graines d'une gousse de vanille, comme indiqué par Nicook.

Verse le glaçage sur le cake froid et laisse-le couler légèrement sur les côtés. Laisse figer avant de découper.



Cliquez-ici