Pâtiss'Scope N°12

Prenez place, la pâtisserie s'écrit ici

Savoir-faire

Interview Aurélien Cohen

Aurélien Cohen : du marketing à la pâtisserie, le pari d'une nouvelle vie
Et si changer de vie était la plus belle des recettes ? Aurélien Cohen revient sur son parcours atypique, du marketing à l'ouverture de ses deux boutiques. Entre revisites des classiques, créativité, livres et transmission, le chef partage sa passion, ses inspirations et les réalités de l'entrepreneuriat. Une interview sincère et inspirante, à découvrir sur Pâtiss'Art TV, pour tous ceux qui rêvent de se lancer.



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

Cliquez-ici

Patrimoine et art

Pâtiss'Art 2027 : un nouveau terrain de jeu pour la gourmandise

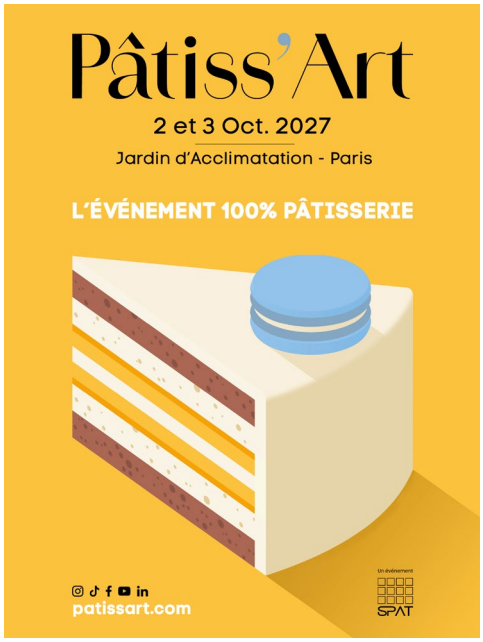
Nouveau décor, nouvelle dimension ! Pour sa 4e édition, **Pâtiss'Art s'installe au Jardin d'Acclimatation, à Paris, les 2 et 3 octobre 2027.** Après le succès de 2026, le rendez-vous 100 % pâtisserie voit plus grand et promet une expérience encore plus immersive, réunissant chefs, artisans, passionnés et familles.

Pendant deux jours, ce lieu emblématique se transformera en **véritable terrain de jeu gourmand** : masterclass de grands chefs, démonstrations en direct, dégustations, rencontres avec des artisans d'exception et ateliers pour les enfants.

Les concours seront au cœur de l'événement, avec le Grand Prix Pâtiss'Art, présidé par Benoît Castel, et le Master du Millefeuille. La galerie **Pâtiss&Pop** fera également dialoguer pâtisserie et art contemporain à travers des créations inédites.

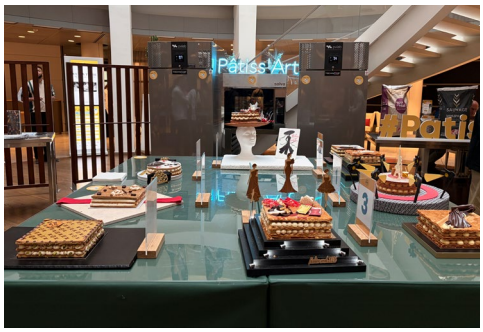
Un nouveau chapitre pour Pâtiss'Art, entre créativité, savoir-faire et partage, pour faire rayonner l'art de la pâtisserie.

www.patissart.com



Patrimoine et art

Pâtiss'Art 2026 : le millefeuille défile, les talents brillent !







Le **3 octobre 2026, Pâtiss'Art a fait vibrer l'Espace Étoile Saint-Honoré à Paris**, réunissant chefs, artisans et passionnés autour d'une même ambition : célébrer l'excellence de la pâtisserie française. Venus des quatre coins de l'Hexagone, les professionnels ont partagé leur créativité et leur savoir-faire dans une atmosphère placée sous le signe de la gourmandise et de la transmission.

Entre **découvertes de pâtisseries, pralinés, thés et accessoires**, les visiteurs ont pu rencontrer des artisans passionnés et explorer toute la richesse de l'univers sucré.

Temps fort de cette édition : le Master du Millefeuille, un concours professionnel ouvert au regard et aux papilles du public. En pleine Fashion Week parisienne, les candidats ont joué les créateurs de haute couture, réinventant ce grand classique français à travers des architectures audacieuses, des jeux de textures et des présentations spectaculaires. **Une véritable rencontre entre haute pâtisserie et haute couture !**

Sous la présidence du **chef Christophe Felder**, un jury d'exception réunissant **Matthieu Carlin, Gaël Clavière, Patrick Druart, Sharon Heinrich, Grégory Paillette et Silax** a départagé les créations selon leur maîtrise technique, leur esthétique et, bien sûr, leur goût.

Le palmarès du Master du Millefeuille 2026 :

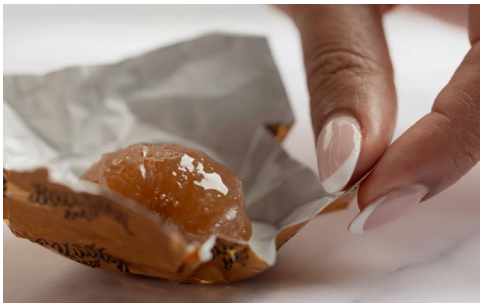
- **Grand Prix : Alexia Léard** – Boulangerie-pâtisserie Saint Germain de Julien Duhamel, Saint-Germain-en-Laye
- **Prix de la Création : Morgan Jullian** – United Lab, Aix-en-Provence
- **Prix de l'Esthétique : Jordan Froissard** – Boulangerie Rosa, Meximieux
- **Prix du Goût : Thibault Rassemont**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

Au-delà de la compétition, **Pâtiss'Art 2026 a célébré une pâtisserie vivante, audacieuse et accessible**, où l'excellence artisanale rencontre la créativité contemporaine. Une belle démonstration que derrière chaque création se cachent un geste, une passion et une histoire à partager.

www.patissart.com

Savoir-faire

Le marron glacé a sa cave !





Et si les marrons glacés se dégustaient comme de grands crus ? Au cœur de la **Galerie Vivienne à Paris**, la Maison Boissier propose une expérience aussi insolite que gourmande : **une cave entièrement dédiée aux marrons glacés**.

Dans cet écrin singulier, la célèbre confiserie des fêtes de fin d'année emprunte les codes de l'œnologie. À la place des bouteilles, une sélection de marrons glacés aux origines et aux saveurs variées.

Sylvie Douce, copropriétaire de la Maison Boissier, y fait découvrir un véritable voyage gustatif : des marrons nature aux créations parfumées au **rhum, cognac, poire Williams ou à la vanille**. La maison met également à l'honneur différentes provenances, de **l'Ardèche au Piémont italien**, réputées pour leurs marrons.

Plus qu'une simple boutique, cette cave transforme une gourmandise traditionnelle en **expérience de dégustation**, entre patrimoine confiseur, savoir-faire et raffinement.

Une adresse qui donne au marron glacé des airs de grand cru, à découvrir au **64, Galerie Vivienne, Paris 2e**.

https://maison-boissier.com/collections/marrons

Patrimoine et art

Dom Pérignon X Damien Hirst : quand le champagne devient une œuvre d'art





Quand **l'art contemporain rencontre l'excellence du champagne français**, le résultat se déguste autant qu'il se contemple. Pour ses éditions limitées de fin d'année 2026, **Dom Pérignon s'associe à Damien Hirst**, figure incontournable de l'art contemporain britannique, pour transformer deux de ses cuvées en véritables objets de collection.

Inspiré de sa célèbre série Kaleidoscope, l'artiste réinterprète le blason emblématique de la maison à travers des **motifs géométriques, symétriques et colorés,** évoquant les ailes de papillons. Le Vintage 2018 se pare de bleu et de violet, tandis que le Rosé Vintage 2010 adopte des nuances de rose et de magenta.

Cette collaboration illustre une tendance forte du luxe : **faire dialoguer savoir-faire gastronomique et création artistique**, pour transformer un produit d'exception en expérience esthétique.

Et si le champagne sublime traditionnellement les grandes célébrations, il trouve aussi sa place **aux côtés de la haute pâtisserie**, notamment avec des desserts aux fruits rouges, aux agrumes ou des créations délicatement acidulées, lorsque l'équilibre des saveurs s'y prête.

Une rencontre entre art, effervescence et gourmandise, où le plaisir commence bien avant la première dégustation.

https://www.domperignon.com/fr

Savoir-faire

Emma à Table : quand la pâtisserie invite à prendre son temps



Après dix ans à cultiver l'art de la gourmandise, **EMMA Pâtisserie ouvre un nouveau chapitre avec EMMA à Table**, un concept de restauration boulangère inauguré à Pornichet, à quelques pas du port.

Fondée en 2016 à Nantes, la maison, notamment réputée pour ses choux et ses pâtisseries artisanales, ne se contente plus de remplir les vitrines : **elle invite désormais ses clients à s'installer et à savourer l'instant**.

À mi-chemin entre **boulangerie, salon de thé et coffee shop**, ce nouvel espace propose une carte spécialement imaginée pour accompagner tous les moments de la journée : brunch, déjeuner et goûter. Les créations boulangères et pâtissières y rencontrent une sélection de boissons chaudes et froides, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

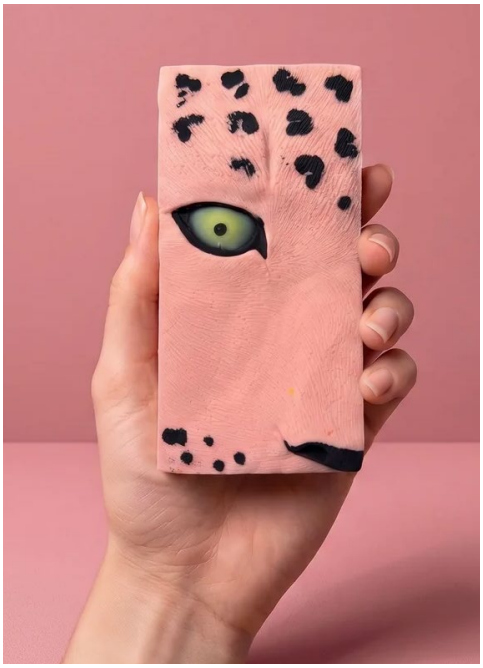
Plus qu'une nouvelle adresse, **EMMA à Table illustre une transformation du secteur** : la boulangerie-pâtisserie devient un véritable lieu de vie, où l'expérience compte autant que le produit.

Une évolution qui confirme que la pâtisserie ne se déguste plus seulement à emporter : **elle se partage, se prolonge et se vit sur place**.

https://www.instagram.com/emma_atable

Savoir-faire

Jakao : une panthère rose qui croque la vie à pleines dents !



Et si le chocolat devenait aussi un symbole de solidarité ? À l'occasion d'**Octobre Rose**, la jeune marque française **Jakao** voit la vie en rose avec une création aussi artistique que gourmande : **une panthère sculptée en chocolat à la fraise**.

Fondée par deux frères jumeaux passionnés d'art et de sculpture, Jakao s'est donné une mission : **transformer chaque tablette de chocolat en véritable œuvre d'art**. Entièrement réalisées à la main en France, ses créations s'inspirent du monde animal et jouent sur les reliefs, les textures et les détails.

Avec cette panthère rose, la maison associe son univers sauvage à une cause essentielle : **la lutte contre le cancer du sein**. Et l'engagement va au-delà de la création puisque **Jakao reverse 2 € par tablette vendue à la recherche contre le cancer du sein**.

Une initiative où l'art chocolatier, la gourmandise et la solidarité se rencontrent, pour donner encore plus de sens au plaisir de croquer dans le chocolat.

https://jakao.fr

Formation • éducation

Fanny Le Duff : elle brise le plafond de sucre !



Un col bleu-blanc-rouge et une première historique. Le 14 octobre 2026, **Fanny Le Duff devient la première femme à décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie-Confiserie**, brisant un plafond de verre dans l'un des concours les plus prestigieux de l'artisanat français.

Originaire de Grazac, en Haute-Loire, et **cheffe formatrice à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux**, elle s'impose parmi les six lauréats de cette 28e édition, après trois journées d'épreuves particulièrement exigeantes à Bordeaux.

Sur le thème « À la recherche du temps perdu », les finalistes ont dû démontrer leur maîtrise à travers millefeuille vanille, croquembouches, gâteaux et spectaculaires pièces artistiques en sucre et en chocolat.

Déjà distinguée lors des sélections de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019, Fanny Le Duff confirme un parcours d'excellence, entre haute gastronomie, compétition et transmission.

Au-delà de la consécration individuelle, cette victoire marque un tournant symbolique pour la profession. Elle ouvre une nouvelle page de l'histoire de la pâtisserie française et offre un modèle inspirant aux futures générations de pâtissières.

https://mof-patissiers.com/2026/10/15/

Patrimoine et art

Quand le chocolat se fait sculpture : une rencontre entre terre et lumière



Et si le chocolat devenait une matière d'expression artistique à part entière ? À l'occasion de **Pâtiss'Art 2026**, le chef pâtissier **Gaël Clavière** et l'artiste plasticien **Benoît Dutour** ont uni leurs univers pour donner naissance à « **Larme de terre et de lumière** », une œuvre monumentale où se rencontrent gourmandise, sculpture et poésie.

Haute de **90 centimètres**, cette création réunit q**uinze larmes de chocolat recouvertes de grué de cacao**, dont la texture brute évoque la terre et les origines du cacao. À son sommet, **une larme en verre optique renfermant de la feuille d'or** capte la lumière et crée un contraste saisissant entre matière organique et transparence.

Au-delà de la prouesse technique, l'œuvre interroge notre rapport à la matière, à sa transformation et à l'éphémère. **Le chocolat devient sculpture, le geste pâtissier devient artistique et l'émotion dépasse la dégustation**.

Une collaboration qui incarne pleinement l'esprit de **Pâtiss&Pop**, la galerie artistique de Pâtiss'Art, où **la pâtisserie et l'art contemporain dialoguent pour repousser les frontières de la création**.

https://www.patissart.com/live/patiss-pop/

Savoir-faire

Biscuiterie de Provence X Valrhona : l'amande et le chocolat, une histoire de savoir-faire



Quand la Provence rencontre la vallée du Rhône, la gourmandise prend des accents d'évidence ! **La Biscuiterie de Provence et Valrhona unissent leurs savoir-faire** autour d'une alliance intemporelle : l'amande et le chocolat noir.

D'un côté, une maison provençale qui cultive depuis des générations l'art du biscuit et des recettes à base d'amandes. De l'autre, **Valrhona, référence française du chocolat de haute qualité**, dont les créations séduisent les pâtissiers du monde entier.

De cette rencontre sont nées plusieurs gourmandises, notamment **un gâteau moelleux aux amandes et au chocolat noir**, mais aussi **des macarons associant l'amande au chocolat Cœur de Guanaja® de Valrhona**. Des créations qui misent sur l'intensité du cacao et la douceur du fruit sec, avec une attention particulière portée aux recettes sans gluten.

À travers les coulisses de la biscuiterie, cette collaboration révèle surtout **une même passion pour les ingrédients, les gestes et la transmission**.

La preuve qu'en pâtisserie, les plus belles associations naissent parfois de la rencontre entre deux traditions.

https://www.biscuiterie-de-provence.com/fr

Patrimoine et art

Selection Toussaint / Halloween



À LA MÈRE DE FAMILLE
Citrouilles candies



LA DUCHESSE ANNE
Gâteau de la Toussaint



LADURÉE
Coffret de 8 macarons «Halloween»



MAISON TOUSSAINT
Gâteau aux épices



PATRICK ROGER
Citrouille



CÉDRIC GROLET
Cedrico Halloween



CYRIL LIGNAC
Le Halloween



ALAIN DUCASSE
Fritures sèches



LAURATODD
Mysterious Vanilla

Savoir-faire

Tartelettes dulcey praliné pécan

Pour environ 6 tartelettes de 7 cm de diamètre



1. Pâte sucrée

- 250 g de farine T55
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 110 g de beurre doux
- 55 g d'œuf entier
- 1 g de sel

Mode opératoire

Dans la cuve d'un robot muni de la feuille, mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre frais coupé en morceaux. Sabler à petite vitesse jusqu'à obtenir une texture homogène, sans morceaux de beurre apparents.
Ajouter l'œuf et mélanger brièvement, juste assez pour amalgamer la pâte. Éviter de trop la travailler afin de limiter le développement du gluten et la rétractation à la cuisson.
Étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Réserver 30 à 45 minutes au congélateur ou environ 2 heures au réfrigérateur.
Détailler la pâte et foncer des cercles légèrement beurrés de 7 cm de diamètre et 2 cm de hauteur. Réserver de nouveau 1 heure au réfrigérateur, puis cuire 20 à 25 minutes à 170 °C. Laisser refroidir.



2. Ganache au chocolat Dulcey

- 180 g de chocolat blond Dulcey
- 90 g de crème liquide entière (minimum 30 % MG)
- 30 g de beurre doux

Mode opératoire

Faire fondre doucement le chocolat Dulcey. Chauffer la crème avec le beurre jusqu'à frémissement, sans prolonger l'ébullition.
Verser progressivement sur le chocolat fondu et mélanger à la maryse pour obtenir une ganache lisse, brillante et parfaitement émulsionnée.
Laisser légèrement tiédir, puis couler dans les fonds de tartelettes, sans dépasser les bords. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache soit suffisamment ferme pour recevoir le pochage.

3. Ganache montée à la vanille

- 90 g de crème liquide entière pour l'infusion
- Chocolat blanc, de préférence peu sucré
- Crème liquide entière supplémentaire, non chauffée
- Gousse de vanille
- Gélatine

Mode opératoire

Faire chauffer les 90 g de crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes minimum.
Réchauffer doucement la crème, puis incorporer la gélatine préalablement hydratée dans l'eau froide et essorée.
Verser sur le chocolat blanc et mélanger jusqu'à obtenir une ganache homogène. Ajouter la crème liquide restante, non chauffée, puis mélanger.
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures, idéalement une nuit.
Le lendemain, monter la ganache au batteur muni du fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une texture souple mais suffisamment ferme pour le pochage. Attention à ne pas trop la monter : elle doit rester parfaitement lisse et soyeuse.



4. Praliné pécan à la fleur de sel

- 250 g de noix de pécan
- 125 g de sucre
- 2 à 3 g de fleur de sel

Mode opératoire

Torréfier les noix de pécan au four à 150–160 °C pendant 20 minutes maximum.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis le laisser refroidir et durcir.
Mixer les noix de pécan torréfiées avec le caramel dans un robot puissant jusqu'à obtenir une pâte de praliné homogène.
Ajouter la fleur de sel en dernier, sans mixer, afin de préserver ses petits cristaux et leur sensation en bouche.

5. Montage et finition
- Les fonds de tartelettes garnis de ganache Dulcey
- La ganache montée à la vanille
- Le praliné pécan
- Quelques noix de pécan torréfiées et concassées

Dressage
À l'aide d'une poche munie d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre, pocher généreusement la ganache montée à la vanille sur chaque tartelette.
Avec une petite cuillère parisienne préalablement chauffée dans l'eau chaude et soigneusement essuyée, creuser délicatement le centre de la ganache.
Garnir cette cavité de praliné pécan, puis disposer quelques éclats de noix de pécan torréfiées autour.
Réserver les tartelettes une dizaine de minutes au réfrigérateur pour stabiliser le pochage, puis les sortir 5 à 10 minutes avant dégustation afin de profiter pleinement des textures et des arômes.

Les astuces du chef
Le secret d'une pâte croustillante : privilégier la méthode du sablage avec du beurre frais et arrêter le mélange dès que la pâte est homogène.
Le secret d'une ganache équilibrée : ne pas faire bouillir longuement la crème, au risque de perdre de l'eau et d'obtenir une texture trop dense.
Le secret d'un pochage parfait : monter la ganache juste assez pour qu'elle tienne. Une ganache trop ferme devient granuleuse et perd son élégance.
Le secret du praliné : incorporer la fleur de sel sans la mixer, pour conserver de petites touches salines qui équilibrent la douceur du Dulcey.

La réalisation en video :

Cliquez-ici