

Pâtiss'Art

24 au 27 Oct. 2025 | Deauville C.I.D

LE SALON DE LA PÂTISSERIE

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



J-15 - Grand Prix Pâtiss'Art à Deauville

les noms des 10 chef(fe)s pâtissier(e)s dévoilés...

Du **24 au 27 octobre 2025**, Deauville deviendra la capitale éphémère de la création sucrée avec **Pâtiss'Art**, un événement unique qui célèbre l'art de la pâtisserie sous toutes ses formes. Dédié à tous les passionnés – professionnels, apprentis ou amateurs, Pâtiss'Art invite à quatre jours de découvertes gourmandes autour de démonstrations, dégustations, masterclass, ateliers gourmands, rencontres, dédicaces et deux expositions inédites où se mêlent **art et gastronomie**. **Mais Pâtiss'Art, c'est aussi la scène de concours d'exception !**

Le grand public pourra **vivre en direct** ces compétitions spectaculaires et assister, depuis les toutes premières loges, à la naissance des créations de demain — un moment rare où la passion du sucré se partage sous les projecteurs, avec en point d'orgue le **Grand Prix Pâtiss'Art, présidé par Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France 2004 et Maxime Frédéric, parrain du salon Pâtiss'Art 2025** et récemment sacré « *Chef pâtissier le plus créatif au monde* » par *La Liste* et « *Meilleur Pâtissier du Monde* » par *The World's 50 Best Restaurants*.

Cette première édition incarnera les valeurs de **créativité, de rigueur et de partage** portées par ces deux figures emblématiques de la profession.



Les noms des finalistes retenu(e)s au Grand Prix Pâtiss'Art

Au cœur du salon, le Grand Prix Pâtiss'Art se déroulera les **26 et 27 octobre**, sous l'égide des **Toques Françaises et des Relais Desserts**, et sous le haut patronage de **Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République**. Cette nouvelle compétition ouverte à tous les professionnels en activité et les jeunes talents, mettra à l'honneur l'excellence, la créativité et la rigueur qui font la renommée de la pâtisserie française. Au total, **dix finalistes**, (cinq pour le Grand Prix Pâtiss'Art et cinq

pour le Grand Prix Jeunes Talents) tenteront de décrocher le tout premier Trophée Grand Prix Pâtiss'Art, autour d'un dessert emblématique : **la religieuse**.

Les 5 chef(e)s au Grand Prix Pâtiss'Art (Catégorie Professionnels) :

- **Gaspard CARRANDO** Chef pâtissier de la Maison Jean-Paul Hévin à Paris (75)
- **Stéphanie DORRIER**, Chef propriétaire du restaurant le Temps des saisons à Jonage (69)
- **Moulaye FANNY**, Chef Pâtissier, Consultant à Brives-la-Gaillarde (19)
- **Adrien PETITGENÊT**, Chef pâtissier aux Cures Marines Hôtel & Spa à Trouville-sur-Mer (14)
- **Fabrice POTTIER**, Chef propriétaire de la Maison Pottier à Marcoussis (91)



Gaspard CARRANDO
Chef pâtissier
de la Maison
Jean-Paul Hévin
Paris (Ile de France)



Stéphanie DORRIER
Chef propriétaire
du restaurant
le Temps des saisons
69330 Jonage
(Isère – Auvergne-
Rhône-Alpes)



Moulaye FANNY
Chef Pâtissier
Consultant
19031 Brives-la-Gaillarde
(Nouvelle-Aquitaine)



Adrien PETITGENÊT
Chef pâtissier aux
Cures Marines Hôtel &
Spa Trouville MGallery
Collection
14360 Trouville-sur-Mer
(Calvados - Normandie)



Fabrice POTTIER
Chef pâtissier
propriétaire de
la Maison Pottier
91460 Marcoussis
(Essonne - Ile de France)

Les 5 finalistes au Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents (moins de 21 ans en formation) :

- **Jeanne BOISSELIER** - Institut Life à Ecully (69)
- **Maxence CHARRIER** - Ecole Ferrandi - Campus de Rennes (35)
- **Line GAFFET** - Greta de Rouen - En alternance à l'Auberge de la Vallée (34)
- **Hoang-Phung NGUYEN** - Lycée Hôtelier François Rabelais à Dugny (93)
- **Adile MOUMOU** - Lycée Hôtelier François Rabelais à Dugny (93)



La religieuse, un grand classique du patrimoine français

Les candidats s'affronteront autour d'un dessert emblématique du patrimoine français, **la religieuse**, sur le thème du « **Patrimoine et Modernité** ». Réinventer la tradition, tout en restant fidèles aux fondamentaux : la pâte à choux, la crème et le glaçage. Les pâtissier(e)s exprimeront leur créativité et leur maîtrise technique à travers deux épreuves imposées : « la religieuse façon boutique » et "la religieuse contemporaine", une création revisitée et servie à l'assiette.

La religieuse classique façon boutique : les pâtissier(e)s devront réaliser une religieuse, à deux étages composée, d'une base en pâte sablée de Trouville, surmontée d'un chou.

La présentation devra être raffinée, évoquant une mise en vitrine ou boutique et l'ensemble devra être posé sur un socle libre. La religieuse devra être confectionnée avec du chocolat et/ou du café.

La religieuse contemporaine 2.0 à la fleur d'oranger, parfum au choix, les candidats imagineront une religieuse sous une forme contemporaine, présentée à l'assiette, accompagné d'une sauce de leur choix.

Les jeunes talents de moins de 21 ans réaliseront une seule épreuve, celle de la religieuse contemporaine.

Le jury du Grand Prix Pâtiss'Art : la crème de la profession !

Un jury paritaire composé de 16 chef(fe)s de cuisine et pâtisserie de renom, sous la présidence de Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2004 et classé Meilleur Pâtissier du Monde (Boutique Nicolas Bernardé Pâtissier chocolatier confiseur à la Garenne-Colombes, membre des Relais Desserts) et **Maxime Frédéric** (chef pâtissier du Cheval Blanc Paris et du restaurant Arnaud Donckele & Maxime Frédéric at Louis Vuitton à Saint-Tropez - Fondateur de Pleincœur), président d'honneur.

Ainsi que : **Elisabeth Hot**, cheffe pâtissière au Plaza Athénée, **Eric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic, **Claire Santos Lopes**, cheffe pâtissière au Royal Champagne Hôtel & Spa - **Gaël Clavière**, chef pâtissier à l'hôtel de Matignon, **Victoire Finaz**, fondatrice de la Chocologue Paris, **Bryan Esposito**, chef pâtissier exécutif au Printemps, **Laelya Van der Vliet**, Meilleure Apprentie de France 2024 en pâtisserie, en alternance au Airelles Château de Versailles, **David Gallienne**, chef propriétaire du Jardin des Plumes, **Mi-Ra Thuillant**, cheffe propriétaire de l'Essentiel à Deauville, **Vianney Bellanger** (La Maison Bellanger, boutiques au Mans-Tours-Laval, membre des Relais Desserts), **Sharon Heinrich** (Auteur de "The best Pâtisseries in Paris" @parischezsharon), **Laurent Delarbre**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, **Aya Belkahia**, fondatrice de « Madeleine de Proust » au Maroc, **Michel Widehem**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel.

Le jury évaluera la maîtrise technique, l'esthétique, l'équilibre des saveurs, la créativité, en plus bien sûr de la qualité gustative.

Cascade de concours à Pâtiss'Art

Entre tradition et innovation, Pâtiss'Art incarne la vitalité de la scène pâtissière française et l'esprit de transmission qui l'anime. Une célébration du goût, du geste et du partage, les visiteurs auront le privilège d'assister également en direct aux finales du **Challenge gourmand réservé aux amateurs, présidé par Mercotte**, sur le thème du « grand macaron façon entremets, avec sa crème diplomate et ses pommes caramélisées au calvados », le **Championnat de France du cake design** et le **Master du Millefeuille**.

Pâtiss'Art, un rendez-vous à savourer sans modération !

Du 24 au 27 octobre 2025

Grand Prix Pâtiss'Art - 26/27

Grand Prix Pâtiss'Art - dimanche 26 octobre, de 10h à 15h30

Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents - lundi 27 octobre de 11h à 15h00

Remise des prix - lundi à 16h30



 **Salon Pâtiss'Art – du 24 au 27 octobre 2025** 

Centre International de Deauville -

Programme et informations : www.patissart.com