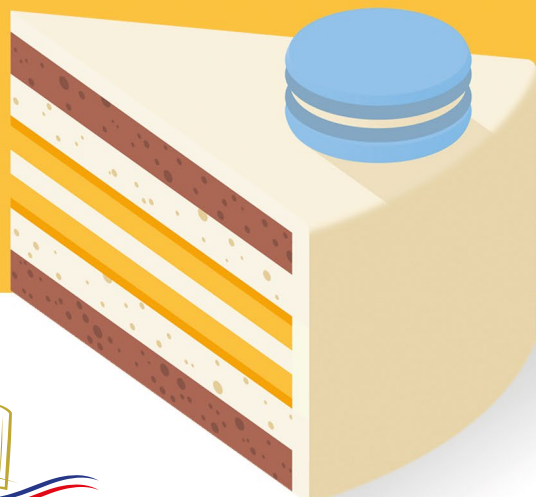


Pâtiss'Art

3 et 4 Oct. 2026 | Paris

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



gp
Pâtiss'Art

Mai 2026



Appel à Candidature

Trophée Grand Prix Pâtiss'Art

L'excellence pâtissière en compétition autour du Saint-Honoré

Pâtissiers confirmés et talents de demain, à vos créations ! Le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art lance sa deuxième édition et invite les candidats à relever un défi d'exception autour d'un grand classique de la pâtisserie française : le Saint-Honoré.

Sous l'égide de l'association Les Toques Françaises et avec le soutien de Relais Desserts, ce concours met à l'honneur l'excellence, la créativité et la maîtrise de la pâtisserie contemporaine.

Présidée par le chef pâtissier Christophe Felder, cette nouvelle édition réunira professionnels et jeunes talents autour d'un thème emblématique du patrimoine français.

Pour la première fois, la finale du concours se tiendra à Paris, les 3 et 4 octobre 2026, dans le cadre de l'événement Pâtiss'Art, à l'**Espace Étoile-Saint Honoré (8e)**. Une opportunité unique pour les candidats de se confronter au regard d'un jury d'exception, au cœur d'un événement dédié à la création pâtissière.



Professionnels et Jeunes talents à l'honneur

Le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art se décline en **deux catégories** :

CATÉGORIE DES PROFESSIONNELS :

Ouverte aux pâtissiers, cuisiniers et traiteurs en activité, en France comme à l'international.

CATÉGORIE JEUNES TALENTS :

Réservée aux élèves et apprentis de moins de 23 ans, issus de formations en cuisine, pâtisserie ou traiteur (écoles, CFA, lycées, centres de formation).

Le Saint Honoré, sacré défi, technique et créatif

Dessert iconique de la pâtisserie française, le Saint-Honoré joue les équilibristes entre croustillant, fondant et aérien. Sa base croquante, ses choux garnis et délicatement caramélisés, sa crème généreuse et sa finition légère composent une harmonie gourmande et élégante. Classique sans être figé, il offre aux pâtissiers un terrain d'expression infini : revisiter, twister, sublimer... tout en respectant une précision technique redoutable. Un dessert aussi spectaculaire qu'exigeant.

Les candidats devront exprimer toute l'étendue de leur maîtrise technique et leur créativité à travers deux épreuves : **une création « version classique » respectant les codes de la pâtisserie traditionnelle et une revisite contemporaine en « format voyage – nomade », libre et audacieuse.**

Les **Jeunes Talents** s'affronteront quant à eux autour d'une épreuve unique, la réalisation d'une version contemporaine : Le Saint Honorée de voyage



Inscriptions

L'ensemble des informations relatives aux modalités d'inscription et le règlement du concours sont en ligne sur le site de Patiss'Art et des Toques Françaises.

Les dossiers de candidature sont à adresser par courrier, avant le 30 juin, à

Patrick Druart, Président des Toques Françaises - 37 grande Rue - 89770 CHAILLEY

Ou par mail : contact@toquesfrançaises.fr

Un jury d'exception constitué à la fois de pâtissiers de renom - Meilleurs Ouvriers de France, chef.fe.s et membres des associations des Relais Desserts et des Toques Françaises - évaluera en direct les créations des candidats.

Calendrier

Dépose des candidatures avant le 30 juin 2026

Finale Trophée Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents : samedi 3 octobre 9h30 à 13h00

Finale Trophée Grand Prix Pâtiss'Art Catégorie des Pros : dimanche 4 octobre de 10h00 à 15h30

Remise des prix : dimanche 4 octobre à 17h00

Lieu

Espace Étoile-Saint Honoré
21-25, rue Balzac - 75008 Paris

Horaires : 10h00 – 20h00

www.patissart.com

www.toquesfrançaises.fr