

# Pâtiss'Art

26 au 28 Oct. 2024 | Deauville C.I.D

LE SALON DE LA PÂTISSERIE



Octobre 2024

## Pâtiss'Art, un premier bilan très positif !

Du 26 au 28 octobre à Deauville

Pâtiss'Art, le seul salon dédié à la haute pâtisserie, avait lieu pour la première fois fin octobre, à Deauville. Nina Métayer était la marraine de ce nouvel événement gourmand, qui s'est clôturé sur un bilan très encourageant, avec plus de 8000 visiteurs.

La haute pâtisserie était à l'honneur à Deauville, ce week-end. Une cinquantaine d'exposants, 8200 visiteurs et plusieurs grands noms du métier avaient répondu à l'appel du groupe Spat pour ce nouveau rendez-vous dédié à la pâtisserie et aux arts sucrés. Entre master class, ateliers immersifs, conférences, exposition, librairie gourmande..., la gourmandise s'est teintée de partage, de créativité et de transmission. Retour sur la première édition de Pâtiss'Art réussie.



credit@myrtilleboyer

### Nina Métayer, mais aussi...

Pour cette première, Nina Métayer avait répondu présente, en tant que marraine. La « meilleure pâtissière mondiale » (UIBC, 2023) et « meilleure cheffe pâtissière du monde » (The World's 50 Best Restaurant awards, 2024) s'est prêtée au jeu tout le week-end, en donnant rendez-vous au public le samedi matin pour une master class « Craquante Chocolat » suivie d'une séance de dédicaces, participant aux jurys des concours et répondant aux interviews, toujours avec sourire et bienveillance. La cheffe prodige s'est réjouie de voir un salon de la pâtisserie se tenir au plein cœur de la Normandie, une région idéale pour dénicher des matières premières de qualité et découvrir sur le salon des produits bien sourcés.



Elle n'était pas la seule attirée par cette promesse ! Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie, de l'alimentation et des arts culinaires en France, avait également fait le déplacement pour soutenir le nouvel événement. Mercotte, était aussi présente, distillant ses conseils aux participants des concours. Enfin, l'artiste Patrick Rougère exposait ses œuvres (photographies et sculptures) gourmandes dans un espace dédié avec « Imaginaire ». Une somptueuse ode à la pâtisserie – et aux pâtisseries ! Inédit, il profitait pour présenter Plum'ky, sa dernière collaboration avec son ami pâtissier, Maxime Frédéric (Plein Cœur). Bien plus qu'une simple gourmandise, cette plume en chocolat est inspirée de son univers créatif et de sa passion pour les plumes et sublimée par le talent et la délicatesse de Maxime Frédéric.

## Un riche programme

Dans les allées, 55 entreprises représentant tout le secteur étaient au rendez-vous : artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, boulangers, glacières, chefs, écoles, torréfacteurs, minotiers, sucriers, fournisseurs de matériel et d'ustensiles, commerçants des arts de la table... Le panel était large, avec un excellent sourcing, aussi bien adapté au public amateur qu'aux visiteurs professionnels.

Côté animation, le groupe Spat avait vu juste, avec un beau planning de conférences très tendances autour de l'IA, l'art ou le végétal, de master class très appréciées pour repartir avec des techniques éprouvées par des professionnels, d'ateliers ludiques pour petits et grands, animés par des experts comme Nina Métayer, Marie Simon, Sébastien Clavier de la maison Pierre Hermé, Aurélien Cohen, Desty Bami, Ophélie Bares, Silamaka Soukouna (Silax), Claire Santos Lopez, Adrien Petitgenêt... pour n'en citer que quelques-uns.



credit@myrtilleboyer

## Et de savoureux concours

Pour cette première, Pâtiss'Art proposait d'ores et déjà différents challenges...



credit@myrtilleboyer

Pour faire rayonner les artisans de la région, la Quinzaine Pâtiss'Art invitait les professionnels à imaginer un dessert signature dédié à l'événement. Le public disposait de deux semaines pour les goûter... et voter. Le premier prix a été remis à Marion Degouve, cheffe pâtissière du restaurant L'Étage, à Deauville. Sa tropézienne revisitée à la façon normande, avec pommes caramélisées, praliné noisettes, crème mousseline à la baie de passion et calvados Roger Groult, peut toujours être dégustée à la table du restaurant.

Du côté des amateurs, Pâtiss'Art proposait un Concours des familles, sur le thème de la tarte normande et son caramel au beurre salé. Cette compétition intergénérationnelle était placée sous l'égide de la Confédération des Artisans Pâtissiers présidée par le Meilleur Ouvrier de France Laurent Le Daniel. Elle a été remportée par Céline Mekki et sa fille Rose, suivies de près par Charlotte et Franck Duchemin, et Élodie Susdorf et son papa.



credit@myrtilleboyer

En prime, Pâtiss'Art accueillait ce week-end le championnat de France du cake design. Dans un déluge de sucre, Jonathan Ventura a remporté le premier prix avec une sculpture dédiée à la maison de la famille Adams. Le prix du public a été remis à Elena Confalonieri.



credit@myrtilleboyer

# Pâtiss'Art, un lieu de rencontres

Si l'objectif des 8 000 visiteurs a été atteint – et c'est une excellente nouvelle, les organisateurs de ce nouveau salon sont aussi surtout satisfaits par l'atmosphère de ce week-end gourmand, autant pour les chefs que le grand public. Au fil des allées, des scènes et des ateliers, Pâtiss'Art s'est distingué par la facilité de s'y rencontrer dans une ambiance détendue et conviviale. Durant ces trois jours, les chefs très accessibles ont pu échanger avec le public, à la fois lors des master class, des dédicaces et dans les allées du salon.

Le salon avait d'ailleurs prévu des espaces spécialement dédiés. Sur Pâtiss'Kids, les enfants ont mis la main à la pâte, avec des ateliers ludiques animés par Olivier Chaput de l'association « les enfants cuisinent ».

Enfin, Pâtiss'hub rassemblait des centres de formation, des écoles et des entreprises qui recrutent, pour accueillir de potentiels nouveaux talents. Quoi de mieux qu'un salon dédié à la pâtisserie, pour étoffer les équipes !

Et en marge du salon, dans un espace scénographié du CID Deauville, Pâtiss'Art organisait un dîner intimiste, le dimanche soir, pour 14 chefs pâtissiers (comme le département du Calvados). Un repas destiné à favoriser les échanges entre pairs, réalisé par les chefs Maximin Hellio (restaurant Maximin Hellio), Charles Thuillant (restaurant L'Essentiel) et le chef pâtissier Adrien Petitgenet (Hôtel 5 étoiles Cures Marines Hôtel & Spa Trouville – MGallery Collection).

En somme, cette première édition s'avère très encourageante car plébiscitée par la profession autant que par le public. Tant et si bien que la prochaine est déjà programmée :

**Rendez-vous du 25 au 27 octobre 2025 au CID Deauville.**



credit@myrtilleboyer



credit@myrtilleboyer



[www.patissart.com](http://www.patissart.com)

-  [www.instagram.com/salon\\_patissart](https://www.instagram.com/salon_patissart)
-  [www.facebook.com/salonpatissart](https://www.facebook.com/salonpatissart)
-  [www.tiktok.com/@salon.patissart](https://www.tiktok.com/@salon.patissart)
-  [www.youtube.com/@PatissArtTV](https://www.youtube.com/@PatissArtTV)

Un événement

