

Une 2e édition de Pâtiss'Art, gourmande et inspirante, riche en émotions et douceurs, à Deauville

Du 24 au 27 octobre 2025, le Centre International de Deauville (C.I.D) a accueilli la deuxième édition de Pâtiss'Art, le seul salon français entièrement dédié à la pâtisserie, sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de l'agriculture, du ministère des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat.

Durant quatre jours, le public a pu vivre une véritable immersion dans l'univers sucré : **démonstrations captivantes, master class de chefs renommés, conférences inspirantes, exposition artistique, collaborations entre artistes et pâtissiers, ateliers gourmands, animations pour enfants et concours d'exception** ont rythmé cette édition placée sous le signe de la **gourmandise et du partage**.

Au programme figuraient notamment la première édition du **Grand Prix Pâtiss'Art autour de la religieuse, le Championnat de France du Cake Design et le Master du Millefeuille**, qui ont révélé des talents prometteurs et confirmé le dynamisme de la scène pâtissière française.

Parrainé par Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris - La Table Louis Vuitton à Saint-Tropez & fondateur de PleinCoeur Paris, **le salon a accueilli près de 8600 visiteurs, professionnels et amateurs passionnés, venus célébrer la créativité, la générosité et l'excellence de la pâtisserie**.



Masterclass de Maxime Frédéric



Patrick Druart, Président des Toques Françaises
Adrien Petitgenêt, Lauréat du Grand Prix Pâtiss'Art 2025
Nicolas Bernardé, MOF Pâtissier et Président du concours



La passion du sucré à portée de main

Les espaces **Pâtiss'Factory** et **Pâtiss'Kids** ont rencontré un vif succès tout au long du salon, offrant aux visiteurs, petits et grands, la possibilité de mettre la main à la pâte, aux côtés de chefs passionnés.

Sur les quatre jours, **plus de 350 enfants**, ont découvert les gestes de base de la pâtisserie et l'importance d'une alimentation durable, en concoctant sablés, cupcakes et autres douceurs dans une ambiance ludique et conviviale, avec l'association « **Les Enfants Cuisinent** », fondée par le chef **Olivier Chaput**.

Pour les adultes, des ateliers de trois heures, ont permis d'explorer des thématiques variées comme l'opéra revisité, le Paris-Brest, la bûche de Noël ou encore apprendre à modeler un cake design animé par **Michael Werhmann**, multimédaillé international...

Véritable espace d'échanges et de créativité

Pâtiss'Live a donné la parole à des experts passionnés autour de thématiques gourmandes et inspirantes. Le public a notamment pu explorer le mythique **Macaron Mogador aux côtés de Sébastien Claverie**, Directeur Général adjoint et Chef Exécutif en charge de la production France chez Pierre Hermé, découvrir les **secrets du chocolat avec Victoire Finaz**, débattre de **l'art culinaire et de la mise en scène gastronomique avec Gaël Clavière et Patrick Rougereau**, ou encore suivre pas à pas la création des exquis oursons guimauves présentés par le parrain du salon, **Maxime Frédéric**, accompagné de **Gaëtan Lucas** de la maison PleinCoeur. Le voyage s'est poursuivi autour du **Tea Time en compagnie d'Élisabeth Hot** (Piazza Athénée), **Aya Belkahia** (Cheffe pâtissière Casablanca) et **Hélène Pietrini** (la Liste), avant de retrouver **Éric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic, ainsi que **Ju Chamalo** et **Nicook**, venus partager leur univers et leur passion et tant d'autres...



Mercotte & Maxime Frédéric



Pâtiss'ART, l'art du goût, le goût de l'art

Les artistes et chefs pâtissiers ont exploré la thématique de « l'éphémère et le permanent », unissant leurs gestes et leurs savoir-faire. **De la sculpture d'acier et de chocolat du duo Vyki & Gaël Clavière (chef pâtissier à l'hôtel de Matignon)**, à la rencontre entre **pâtisserie et céramique de Jouvence & HYMY**, chaque création illustre le dialogue entre matière et émotion.

Sur scène, la frontière entre atelier d'artiste et laboratoire de chef s'est délicieusement estompée, le chef pâtissier **Mathieu Serais (chef pâtissier exécutif du Groupe Paris Society)** et l'artiste plasticien **Eddy Maniez** ont rendu hommage à la côte normande avec un poisson mêlant silicone, meringue et chocolat, tandis que **Patrick Rougereau & Maxime Frédéric ont dévoilé Plum'ky**, une plume gourmande et poétique.

Chaque création illustre le dialogue entre matière et émotion. Enfin, Adrien Petitgenet et la Poterie du Mesnil de Bavent ont célébré l'artisanat normand à travers un travail commun sur la forme, la matière et la tradition.

Enfin, **Stéphane de Bourgies, le Maître du noir et blanc**, photographe des stars et portraitiste, a confié à Pâtiss'Art une sélection de ses portraits les plus emblématiques de chef.fe.s. pâtissiers.



Plum'ky, collaboration Patrick Rougereau - Maxime Frédéric



Portrait de Maxime Frédéric par Stéphane de Bourgies



Collaboration Eddy Maniez & Mathieu Serais



Collaboration Jouvence & HYMY

Des concours de haut niveau, révélateurs de talents

Grand Prix Pâtiss'Art

Adrien Petitgenet, chef pâtissier des Cures Marines, lauréat du Grand Prix Pâtiss'Art



La première édition du Grand Prix Pâtiss'Art présidée, par **Nicolas Bernardé** (MOF et Meilleur Pâtissier du Monde) et organisée sous l'égide des **Toques Françaises** et le soutien des **Relais Desserts**, a réuni professionnels confirmés et jeunes talents autour d'un dessert emblématique : **la religieuse**.

Le chef pâtissier Adrien Petitgenet, des Cures Marines de Trouville-sur-Mer, s'est distingué par sa créativité et maîtrise technique. À la fois pour la version de **la religieuse classique façon boutique** et la version contemporaine, servie à l'assiette. Il a rendu hommage au bocage normand, avec un dessert associant trois éléments : un sablé de Trouville subtilement citronné, une crème au yaourt et à la fleur d'oranger pour la fraîcheur, et une mousse de fromage frais de Normandie douce et légèrement acidulée, accompagné d'une sauce au citron adoucie à la fleur de sureau, qui réveillait l'ensemble et créait le lien entre la douceur laitière et les notes florales, tout en ancrant encore davantage ce dessert dans le paysage qui l'a inspiré.



Crédit: DimilProd

Prix de l'innovation : Gaspard Carrando, Chef pâtissier de la Maison Jean-Paul Hévin à Paris

Prix de la tradition : Fabrice Pottier, chef pâtissier propriétaire Maison Pottier à Marcoussis

Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents

Jeanne Boisselier de l'institut Lyfe remporte le Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents

Élève en Bachelor Pâtisserie et Management, Jeanne a remporté le titre avec son dessert intitulé « Religieuse Café, Pomme et Fleur d'Oranger ».

Sa réalisation mariait pâte à choux caramélisée au gaufrier, crémeux café infusé, glace faisselle à la fleur d'oranger, sauce pomme-cidre et rouleau de pomme fondant.



Des concours de haut niveau, révélateurs de talents

Championnat de France du Cake Design

Nadia Flecha Guazo, alias Chokolade Designs, sacrée Championne de France du Cake Design

Sur le thème de la féerie de Noël, le Championnat de France du Cake Design a couronné Nadia Flecha Guazo, alias Chokolade Designs, pour une création d'une remarquable finesse. Son œuvre entièrement comestible, réalisée presque exclusivement en feuilles azyme - y compris la structure, les fils et les éléments décoratifs, incarne une nouvelle approche du cake design : plus épurée, durable, innovante, tournée vers la poésie du geste. Légère (450 g), d'une précision remarquable, sa création a nécessité plus de **120 heures de travail**.

Le jury présidé par **Estelle Journou (Pst du Championnat de France du Cake Design)** réunissait Nathalie Quiquempois (alias Natasel) Michael Wehrmann (micakery578), multi-médaillé international et Nicole Veloso.

La vice-championne, Nohad Hatoum, s'est également distinguée avec une pièce d'une grande qualité, réalisée en 40 heures de travail.



Le Master du Millefeuille

« Le millefeuille est à la fois universel et technique. Tout le monde le connaît et l'apprécie, mais sa réalisation exige une maîtrise parfaite du feuilletage. C'est là qu'intervient le tourier, dont le rôle est central. Le millefeuille unit ainsi la boulangerie et la pâtisserie : il repose sur des bases techniques solides, mais laisse une grande liberté d'interprétation dans les crèmes, les garnitures ou la présentation. » souligne **Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**.

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le podium du Master du Millefeuille 2025 :

1er Prix - Floran Grech - Chantilly (60)

Prix du Goût - Mathieu Leveque - Paris (75)

Prix de la Création : Matthieu Giustinati, Boulay-Moselle (57)

Prix de l'Esthétique : Nicolas Deloison - Vitry-le-François (51)



Le Challenge gourmand, présidé par Mercotte

Présidé par Mercotte, le Challenge Gourmand, concours intergénérationnel, organisé en collaboration avec la **Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers, Glaciers et Traiteurs**, **présidée par le Meilleur Ouvrier de France, Laurent Le Daniel** s'adressait aux amateurs, en visant à valoriser la transmission au travers des recettes familiales.

Les dix binômes se sont livrés autour de l'épreuve imposée : un grand macaron entremets aux pommes caramélisées au calvados. Le Challenge Gourmand a été remporté, par les deux soeurs, Manon et Véronique Pieren.

Un rendez-vous désormais incontournable

En deux éditions seulement, Pâtiss'Art s'impose comme le seul événement entièrement dédié à la pâtisserie française, symbole de convivialité, de transmission et d'excellence. Véritable lieu d'échanges et d'inspiration, le salon a su rassembler une communauté passionnée autour des valeurs de la gastronomie artisanale.

Avec **80 exposants venus de France et de l'international**, avec le Maroc, pays à l'honneur, le salon a offert une expérience sensorielle unique : pâtisseries et douceurs gourmandes, produits d'exception, petits matériels, accessoires tendance, art de la table et matières premières de haute qualité et la sélection exclusive de Déborah Dupont-Daguet, directrice de la Librairie Gourmande, référence incontournable de la littérature culinaire. L'experte a présenté les dernières parutions pâtissières et orchestré des séances de dedicaces privilégiées, permettant de belles rencontres entre auteurs et passionnés.

**Pâtiss'Art confirme ainsi son rôle de plateforme d'inspiration et de partage,
au cœur de la création sucrée contemporaine.**

Rendez-vous en 2026 du 24 au 26 octobre !

Crédit photos :

Visuels Salon : Myrtille BOYER @lalicornedigitale - Pâtiss'Art -

Crédit : Visuels Concours Grand Prix : DimilProd -

Pâtiss'Art 2025 en chiffres

1^{er} Salon en France exclusivement dédié à la pâtisserie

2 expositions inédites à la galerie Pâtiss'Pop

3 concours de pâtisserie pour la profession :

Le Grand Prix Pâtiss'Art - Le Championnat de France du Cake Design et le Master du Millefeuille

4 jours de salon, du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025

7 ateliers dédiés au Cake Design sur Pâtiss'Factory

10 tables rondes sur des sujets d'actualité de l'alimentation sucrée

15 ateliers gourmands, pour mettre la main à la pâte, d'une durée de 3 heures, au côté de professionnels

8 chasses au trésor au cœur du salon, pour les petits

80 exposants locaux ou internationaux

100 chefs, pâtissiers, meilleurs ouvriers de France, artisans du goût... présents lors des 4 jours du salon

288 places assises dans l'auditorium du CID Deauville

360 enfants accueillis sur l'espace Pâtiss'Kids, âgés de 6 à 12 ans

6 000m² de surface d'exposition

8 600 visiteurs

2026 : Rendez-vous du 24 au 26 octobre !