

Pâtiss'Art

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

Le Salon de la Pâtisserie



Avril 2025

Pâtiss'Art, la haute pâtisserie revient à Deauville ! 24 au 27 octobre 2025

Pâtiss'Art, LE rendez-vous des passionnés de la pâtisserie et des arts sucrés, se tiendra du 24 au 27 octobre au CID de Deauville. Cette deuxième édition sera parrainée par Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc et créateur de Plein Cœur. Entre démonstrations, dégustations, concours, rencontres... Voici les grandes lignes d'un programme très gourmand.

L'an passé, Pâtiss'Art a signé un démarrage spectaculaire

Avec 50 exposants et plus de 8000 visiteurs, les chiffres étaient très encourageants pour une première. Les retours enthousiastes du public - amateurs et professionnels - ont encore fait augmenter le score. Quelques points de plus pour l'environnement de Deauville, éclairé d'un soleil radieux, et méga bonus avec la fabuleuse et talentueuse marraine, Nina Métayer. Le constat était implacable : il fallait, absolument, lancer une nouvelle édition ! Et avec une journée de plus, pour en profiter mieux encore.

Pâtiss'Art, unique salon des gourmandises sucrées

Créé à l'initiative du groupe Spat (organisateur de salons, congrès et conventions), Pâtiss'Art est LE salon dédié à la pâtisserie et aux arts sucrés. Il se déroule cette année sur quatre jours, du 24 au 27 octobre, entre les murs prestigieux du CID de Deauville, avec deux nocturnes vendredi et samedi, jusqu'à 20h. Là, les plaisirs sucrés se déclinent sur tous les tons, avec des exposants de matériels, de matières premières et de gourmandises, des conférences et démonstrations, master class et des concours, une exposition d'art...

Maxime Frédéric, prestigieux parrain

Maxime Frédéric sera le parrain de cette seconde édition. Meilleur pâtissier de l'année 2022 par le Gault et Millau, chef pâtissier du Cheval Blanc, avec l'obtention d'une nouvelle étoile au Guide Michelin 2025 pour la table Louis Vuitton à Saint Tropez, et plus récemment créateur de la boulangerie-pâtisserie Plein Cœur, à Paris, il est l'homme de la situation. Comme Pâtiss'Art, il est né en Normandie, terreau de son talent et de ses meilleures matières premières : œufs de poules de la ferme familiale, lait de l'exploitation d'amis normands. Ces trésors, associés à sa technique et sa quête d'excellence, en font l'un des meilleurs pâtissiers de sa génération. Et son attachement au terroir normand résonne fort avec l'implantation de Pâtiss'Art à Deauville.



Le salon est également placé sous le haut patronage du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Une programmation riche

C'est la première fois que le grand public peut profiter d'une programmation aussi variée, exclusivement dédiée à la gastronomie sucrée.

Pâtiss'live, Pâtiss'class, Pâtiss'factory, Pâtiss'kids, pour mettre la main à la pâte...

Pâtiss'Art réserve plusieurs espaces pour que les participants puissent découvrir, apprendre, pratiquer... la pâtisserie. Avant de la déguster, évidemment !

Au Pâtiss'live, Carinne Teyssandier est encore mieux qu'à la télé. Elle accueille pâtissiers de renom et spécialistes du secteur pour des conférences et master class d'actualité.

Côté **Pâtiss'class**, il y a encore plus de spectacle : les professionnels sur scène offrent leurs petits secrets et l'écran géant zoome sur leurs tours de main. L'espace compte 150 places assises. Et tout le monde peut goûter !

De l'observation à la pratique, il n'y a que quelques pas, qui conduisent à la **Pâtiss'factory**. Ici, les spectateurs peuvent s'inscrire pour découvrir des techniques dans le détail et les mettre en œuvre sous l'œil attentif d'un expert. La garantie de progrès fulgurants, sur des procédés aussi techniques que le glaçage miroir, la pâte à chou, la pâte feuilletée ou le praliné....



Enfin, même les enfants participent, avec un espace dédié : **Pâtiss'kids**. Olivier Chapat, fondateur de l'association « Les enfants cuisinent » concocte des ateliers dédiés aux 6-12 ans. Côté **Pâtiss & Pages**, les livres sont à l'honneur, avec leurs auteurs en dédicace, et une sélection dédiée aux enfants.

Enfin, Pâtiss'Art porte bien son nom, puisque le salon met l'Art à l'honneur avec sa Galerie **Pâtiss & Pop**. Cette année l'exposition présentera :

- une sélection des photographies de Stéphane de Bourgies. Maître du noir et blanc, photographe des stars et portraitiste,

notamment des chefs, exposera une vingtaine d'œuvres. (en vente sur le salon).

- des œuvres issues de collaborations entre chefs et artistes, explorant la notion "d'Éphémère Permanent". La pâtisserie, bien qu'éphémère par nature, laisse une empreinte durable à travers le souvenir de ses saveurs et des moments partagés.

Pâtiss'hour : l'alliance parfaite entre pâtisserie et mixologie, avec des DJ sets et des démonstrations de bartenders. Deux nocturnes à ne pas manquer, vendredi et samedi, de 18h à 20h.

Un vaste espace d'exposition

Reste l'essentiel de tout salon : les stands ! Pour cette seconde édition, Pâtiss'Art compte sur environ 80 exposants, à la fois locaux et internationaux, pour présenter produits gourmands, matériels et matières premières sélectionnés avec soin, et des organismes de formation et écoles.

Des concours pour tous

Entre tradition, transmission et créativité, Pâtiss'Art fait la part belle aux compétitions gourmandes...

Le challenge gourmand, sous la présidence de Mercotte

Ce concours intergénérationnel s'adresse aux amateurs, et vise à valoriser la transmission au travers des recettes familiales. Après la tarte normande l'an passé, les candidats sont invités cette année à livrer leur meilleure interprétation d'un « **grand macaron façon entremets, avec sa crème diplomate et ses pommes caramélisées au calvados** ».

Les binômes, sélectionnés sur dossier, réaliseront leur œuvre sur le salon. Un concours organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers et Traiteurs, présidée par le Meilleur Ouvrier de France Laurent Le Daniel. Le challenge sera quant à lui présidé par Mercotte.

Remise des prix le dimanche 26 octobre à 17h.



Le championnat de France du cake design

Toujours très impressionnant, le championnat de France du cake design se déroule à nouveau cette année à Pâtiss'Art. Les candidats sont attendus sur le thème de la féerie de Noël. Lutins, sapins, père-noël, guirlandes... devraient se parer de sucre scintillant pour mettre des étoiles dans les yeux, avec un peu d'avance, des spectateurs.

Remise des prix le samedi 25 octobre à 17h.

Nouveau : Le Grand Prix Pâtiss'Art, présidé par Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France

Nouvelle compétition sucrée avec la création du Grand Prix Pâtiss'Art, sous l'égide de l'association Les Toques Françaises, avec le soutien des Relais Desserts. Elle est placée sous la présidence du Meilleur Ouvrier de France pâtissier, également classé Meilleur Pâtissier du Monde, Nicolas Bernardé, membre des Relais Desserts.

Deux épreuves, deux catégories.

Pour le **Grand Prix Pâtiss'Art**, les professionnels (cuisiniers, pâtisseries, traiteurs exerçant dans un établissement ouvert au public, chef à domicile ou professeur et âgé au minimum de 23 ans) Pour cette première édition, le concours joue la carte « Patrimoine et Modernité » et met à l'honneur **la religieuse** : « la religieuse façon boutique » et « une version contemporaine 2.0 de la religieuse en assiette ».

Un défi à relever en moins de 4h30.

Ce concours se double d'un second volet, consacré aux professionnels de demain : le **Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents** est destiné aux élèves (moins de 21 ans) des cursus cuisinier, pâtissier et traiteur. Ils sont attendus sur une seule épreuve : la version contemporaine de la religieuse en assiette.

Les visiteurs de Pâtiss'Art auront la chance de suivre cette compétition professionnelle en direct sur le salon.

Compétition le dimanche 26 octobre pour les chefs confirmés, le lundi 27 octobre pour les étudiants. Remise des prix le lundi à 17h à l'issue de la Convention des chef.fe.s.



Pâtiss'Pro, une programmation au cœur de l'actualité de la filière

Elle offre aux professionnels, une occasion unique d'explorer les différentes facettes de l'industrie de la pâtisserie, en découvrant les dernières tendances du secteur, en postulant à des offres d'emploi, en s'informant sur les programmes de formations disponibles...

- Le **Pâtiss'Hub**, le village des opportunités d'emploi et des formations,
- Le **Pâtiss'Club**, un espace exclusif dédié aux chefs et aux partenaires BtoB,
- La **Convention des chef.fe.s** propose des conférences plénières traitant des enjeux majeurs du secteur, tels que la communication et la digitalisation, les démarches administratives, l'intelligence artificielle, le sourcing des matières premières, ainsi que les évolutions du métier de pâtissier.
- Le **Concours Grand Prix Pâtiss'Art** mettra en lumière l'ensemble du savoir-faire de la profession, sous le regard attentif d'un jury composé d'une quinzaine de chefs pâtissiers, étoilés, MOF....
- La **soirée des chef.fe.s**, un événement d'échanges réservé exclusivement aux chefs, partenaires, ainsi qu'aux membres des organisations professionnelles.



Salon Pâtiss'Art

Vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025,
de 10h00 à 18h00 dont 2 nocturnes jusqu'à 20h, Pâtiss'Hours,
vendredi et samedi, avec animation DJ et bartender, mixologie

Lieu :

Au Centre International de Deauville (C.I.D)
1 avenue Lucien Barrière - 14800 Deauville

Ouverture Billetterie début Juin 2025 (Tarif early bird) sur le site web : www.patissart.com

www.patissart.com

www.instagram.com/salon_patissart

www.facebook.com/salonpatissart

www.tiktok.com/@salon.patissart

www.youtube.com/@PatissArtTV

Crédit photo : luncomlautre