

Première édition du Grand Prix Pâtiss'Art à Deauville



Adrien Petitgenet, chef pâtissier des Cures Marines à Trouville-sur-Mer, remporte le titre du Grand Prix Pâtiss'Art 2025

&

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

Dans le cadre du salon Pâtiss'Art à Deauville s'est tenu **le Grand Prix Pâtiss'Art**, une compétition d'exception consacrée à **la religieuse, dessert emblématique de la pâtisserie française**.

Pour cette première édition présidée par **Nicolas Bernardé** (Meilleur Ouvrier de France & Meilleur Pâtissier du Monde) et organisée en partenariat avec **les Toques Françaises**, le soutien des **Relais Desserts** et sous **le haut patronage du Président de la République**, le concours a réuni professionnels confirmés et jeunes talents.

Deux épreuves pour sublimer un grand classique

L'enjeu : réinventer la tradition tout en préservant les fondamentaux - la pâte à choux, la crème et le glaçage - pour sublimer ce grand classique de la pâtisserie française. Les pâtissier(e)s ont exprimé toute leur créativité et leur maîtrise technique à travers deux épreuves imposées, sur le thème du **"Patrimoine & Tradition"**.

- **La religieuse façon boutique, une version classique et raffinée,** composée d'une base en pâte sablée de Trouville surmontée d'un chou. Présentée sur un socle libre, elle devait évoquer l'élégance d'une mise en vitrine et être réalisée au chocolat et/ou au café.

- **La religieuse contemporaine 2.0,** une interprétation moderne à la fleur d'oranger - parfum au choix - revisitée et présentée à l'assiette, accompagnée d'une sauce libre.



Grand Prix Pâtiss'Art (catégorie professionnelle) **Les lauréats 2025 : la créativité à l'honneur**

Adrien Petitgenet, chef pâtissier exécutif des Cures Marines à Trouville-sur-Mer, lauréat de la première édition du Grand Prix Pâtiss'Art

Adrien Petitgenet s'est distingué par une double interprétation de la religieuse, aussi subtile qu'élégante. À la fois pour la version de la religieuse classique façon boutique et la version contemporaine, servie à l'assiette.

Pour cette seconde épreuve, le chef 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.



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



Prix de l'innovation :

Gaspard Carrando, chef pâtissier de la Maison Jean-Paul Hévin (Paris)

Prix de la tradition :

Fabrice Pottier, chef pâtissier propriétaire de la Maison Pottier (Marcoussis)

Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents

(élève en formation de - de 21 ans)

Lauréate : Jeanne Boisselier (Institut Lyfe à Ecully (69))

Étudiante en Bachelor Pâtisserie et Management, **Jeanne Boisselier de l'Institut Lyfe** s'est illustrée avec sa création « **Religieuse Café, Pomme et Fleur d'Oranger** », mêlant pâte à choux caramélisée, crémeux café, glace faisselle à la fleur d'oranger et sauce pomme-cidre. Une interprétation audacieuse, pleine d'équilibre et de finesse.

Les jeunes talents de moins de 21 ans, issus de formations reconnues par l'État, ont concouru sur l'unique épreuve de la religieuse contemporaine.



Un jury d'exception, paritaire et engagé

Placée sous la présidence du **Meilleur Ouvrier de France Nicolas Bernardé**, classé Meilleur Pâtissier du Monde et membre des Relais Desserts et Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris et fondateur de PleinCoeur, la compétition a réuni des jurés experts, issus de grandes maisons françaises et internationales :

Elisabeth Hot (Plaza Athénée), **Eric Verbauwede** (Groupe Pic), **Claire Santos Lopes** (Royal Champagne Hôtel & Spa), **Gaël Clavière** (Hôtel de Matignon), **Victoire Finaz** (La Chocologue Paris), **Laelya Van der Vliet** (Meilleure Apprentie de France 2024), **Vianney Bellanger** (Relais Desserts), **Sharon Heinrich** (The Best Pâtisseries in Paris), **Laurent Delarbre** (MOF Cuisine), **Aya Belkahia** (Madeleine de Proust - Maroc), et **Michel Widehem** (MOF Maître d'hôtel) **Pierre Koch** (Bridor) et **chef.f.e.s locaux** comme **Mi-Ra Thuillant** (L'Essentiel Deauville), **Virginie Dupile** (Deauville), **Christophe Lebreton** (Deauville)



-Nicolas Bernardé, MOF Pâtissier - Président du concours





Patrick Druart, Président des Toques Françaises



Les candidats - Catégorie Professionnelle

