

Pâtiss'Art

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

LE SALON DE LA PÂTISSERIE

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



SEPTEMBRE 2025

Pâtiss'Art J-1 MOIS

L'unique rendez-vous de la pâtisserie revient à Deauville, du 24 au 27 octobre 2025

La deuxième édition de Pâtiss'Art se déroulera du 24 au 27 octobre, au Centre International de Deauville. Le seul salon dédié à l'univers sucré multiplie les attractions gourmandes pour les passionnés de pâtisserie, amateurs ou professionnels. À moins d'un mois de l'ouverture, voici ce qu'il faut retenir du programme parrainé par le prodige Maxime Frédéric.

Le monde de la pâtisserie peut compter sur un seul salon. Il s'appelle Pâtiss'Art et se tiendra à Deauville. L'an passé, sa première édition lancée par le groupe Spat, avait attiré une cinquantaine d'exposants, plus de 8000 visiteurs, et suscité l'intérêt de la meilleure cheffe pâtissière du monde 2024 Nina Métayer, qui avait accepté d'en être la marraine. **Fort de ce succès, Pâtiss'Art 2025 revient avec un programme généreux et gourmand, encore plus riche de démonstrations, dégustations, ateliers, masterclass, rencontres, concours, dédicaces et nouveautés. Enfin, avec la galerie Pâtiss & Pop, le salon dévoile la gourmandise sous un nouveau jour à travers deux expositions inédites.**

Maxime Frédéric comme parrain

Tel un garant de la qualité de cette seconde édition, c'est Maxime Frédéric qui sera cette année le parrain de Pâtiss'Art. À Deauville, il se rapproche de ses racines normandes et apporte toute son expertise de chef du Cheval Blanc Paris - La table Louis Vuitton à Saint Tropez et fondateur de Pleincoeur, sa boulangerie-pâtisserie-chocolaterie engagée à Paris. Le « chef pâtissier le plus créatif au monde » (La Liste), et « Meilleur chef pâtissier du Monde (World's 50 Best Restaurants) » fait l'honneur d'installer un pop-up au cœur de Pâtiss'Art, pour permettre aux visiteurs de se régaler de ses créations.

Dans son sillage, de très nombreuses personnalités pâtissières emblématiques ont répondu présentes cette année. Le programme les met à l'honneur dans de nombreuses configurations, toujours gourmandes et conviviales...



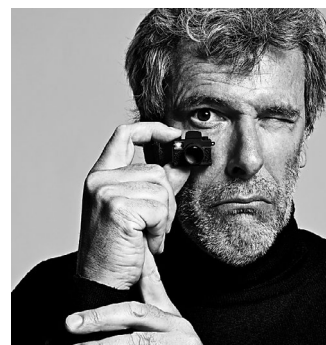
© Stéphane de Bourgies

Pâtiss & Pop : l'art de croquer l'éphémère

Quand l'art et la pâtisserie se rencontrent, les visiteurs peuvent s'attendre à en prendre plein les yeux ! Avec la galerie Pâtiss & Pop, le salon éclaire la gourmandise d'une nouvelle lumière avec deux expositions :

- **Portraits de chef.fe.s signés par Stéphane de Bourgies**

Le célèbre portraitiste de personnalités de tous univers confie à Pâtiss'Art une sélection de ses images les plus emblématiques du monde de la pâtisserie. Des œuvres uniques !

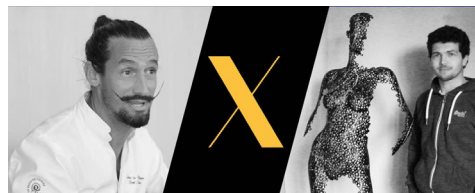


- **Collaborations inédites entre artistes & chef.fe.s pâtissier.e.s**

Des collaborations originales, en binômes, entre artistes et pâtissiers, pour leur permettre de créer ensemble une œuvre originale. Leur rencontre est guidée par un thème « L'éphémère et Le permanent ». Car si une pâtisserie se savoure dans l'instant, elle laisse une empreinte durable : celle de ses saveurs, de son émotion et des moments partagés. Entre créations visuelles et gourmandises, les visiteurs vivent une expérience où les yeux et les papilles se régaler à l'unisson. Ainsi :



- L'artiste en vogue, sculpteur de corps humains, **Vyki et le chef pâtissier Gaël Clavière**, surnommé « le Dali de la pâtisserie », font dialoguer acier, sucre et chocolat dans un mannequin suspendu entre force et tendresse. Une œuvre inédite, révélant leur puissance, leur fragilité et leur singularité.



- **Joannice Lacémon**, co-fondateur de la **pâtisserie Jouvence**, et **l'atelier HYMY Céramique**, ont partagé leurs savoir-faire pour créer un triptyque dans lequel la terre est travaillée à la poche. Le projet explore la rencontre entre deux artisanats – la pâtisserie et la céramique. Chaque pièce transpose une pâtisserie dans l'univers de la porcelaine, grâce à une technique originale : le pochage à la douille de porcelaine, qui réinvente le geste pâtissier pour sculpter la matière.



- L'artiste pointilliste **Eddy Maniez** et **Mathieu Serrais**, chef pâtissier exécutif du groupe **Paris Society** ont uni leurs savoir-faire autour d'un clin d'œil à la côte normande : le poisson. L'artiste sculpte le silicone pour donner vie à son univers animalier, tandis que le chef transpose ce geste dans son art avec le pochage. De cette rencontre est née une création en chocolat, meringue et glace royale, en écho à une œuvre unique.



- L'artiste **Patrick Rougereau**, créateur du "Punky Fish" et **Maxime Frédéric de Pleincoeur** ont imaginé **Plum'ky**. Inspirée par l'univers visuel de l'artiste, cette plume enrobée d'un chocolat signature PleinCoeur, marie audace créative et délicatesse pâtissière autour d'ingrédients authentiques. Une œuvre que l'on a hâte de goûter !



- **Le chef pâtissier Adrien Petitgenet, aux Cures Marines de Trouville, s'associe à la Poterie du Mesnil de Bavent, manufacture du Pays d'Auge fondée en 1842.** Spécialiste des faitages normands, elle perpétue un savoir-faire unique qui orne depuis près de deux siècles les demeures anglo-normandes. Le travail des formes, des courbes et des émaux reflète la même exigence que celle du chef en pâtisserie. Tous deux partagent la passion de transformer la matière en créations d'exception, entre tradition et créativité normande



- **La souffleuse de verre et bronzière Ludvine Loursel a rencontré Sylvain Goujon, chef pâtissier du restaurant Lucas Carton à Paris.** Elle façonne le verre et le bronze avec la même précision que lui en pâtisserie, entre lumière et saveurs. Entre verre soufflé, laiton et chocolat, leur création unit la fragilité, la chaleur et la légèreté dans un dialogue entre arts du feu et gastronomie. En écho aux ornements Art nouveau du Lucas Carton, elle fait se répondre matière sculptée et matière gustative, mémoire visuelle et mémoire des saveurs.



Certaines œuvres de l'espace Pâtiss & Pop seront mises aux **enchères** lors de deux grandes ventes solidaires **au profit de l'association « Les enfants cuisinent »**, qui œuvre pour sensibiliser les plus jeunes au « manger bon, manger sain ».

samedi 25 octobre à 16h30 et dimanche 26 octobre à 17h15

De belles rencontres à Pâtiss'class et Pâtiss'live

Spécialistes des rencontres gourmandes, **Carinne Teyssandier** et **Asma Mehnana** accueillent, sur Pâtiss'class et Pâtiss'live, de grandes figures du secteur. À Pâtiss'Art, la pâtisserie se vit et se partage, à l'issue de chaque masterclass, les visiteurs auront le plaisir de prolonger l'expérience par une dégustation.

Ainsi, au cœur des **Pâtiss'Live** et **Pâtiss'Class**, les visiteurs pourront découvrir **secrets de fabrication, techniques pointues et tours de main inspirants** transmis directement par de grands pâtissiers tels que le parrain du salon, **Maxime Frédéric – Éric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic – **Elisabeth Hot**, chef pâtissière du Plaza Athénée – les secrets du macaron Mogador avec **Sébastien Claverie**, Directeur Général adjoint et Chef Exécutif de la Maison Pierre Hermé Paris – **Nicolas Paciello**, fondateur de Nicolas Paciello Pâtisserie.

Et aussi, le flan revisité par **Ju Chamalo** - l'art subtil de la mixologie présenté par **Lazare Ake** - la pâtisserie raisonnée expliquée par **Muriel Revelant**, la pâtisserie IG Bas de **Sarah Emtir**, les Meilleurs Ouvriers de France boulangers, **Christophe Cressent** et **Aurélien Le Mouillour**...

Côté Pâtiss'live s'enchaînent les conférences d'actualité :

- Le chocolat dans la pâtisserie, avec **Victoire Finaz**, « la Chocologue »,
- Talk sur l'art, avec **Gaël Clavière**, **Stéphane de Bourgies** et **Patrick Rougureau**,
- « Tea Time, rituels et cultures selon les pays », avec **Elisabeth Hot**, chef pâtissière du Plaza Athénée (France), **Aya Belkahia** (ID Prestige Maroc) et **Hélène Pietrini** (La Liste)

Pâtiss'Factory et Pâtiss'kids, pour mettre la main à la pâte

Le salon donne également l'occasion à ses visiteurs qui le souhaitent de rentrer dans le vif du sujet pour apprendre auprès des meilleurs. Sur Pâtiss'Factory, des ateliers de trois heures permettent d'explorer des thématiques comme la bûche de Noël ou apprendre à modeler un cake design, la noisette dans tous ses états ... (Atelier en groupe de 12 personnes / Sur inscription).

Sur Pâtiss'kids, Olivier Chaput, fondateur de l'association « Les enfants cuisinent » et son équipe de chefs, concoctent des ateliers dédiés aux 6-12 ans. Enfin, une grande chasse aux trésors est organisée pour les petits, dans tout le salon, chaque jour, accompagnée par la nouvelle mascotte Ganachou. La sortie en famille !



Des concours, pour tous !

Certains débutent, d'autres excellent mais tous relèvent le défi ! À Pâtiss'Art, les pâtissiers de tous horizons se challengent sous les yeux du public.

Une expérience unique qui permet d'assister en direct, et aux toutes premières loges, à des compétitions palpitantes, parmi lesquelles plusieurs concours de haut niveau réservés aux professionnels.

Le Grand Prix Pâtiss'Art, une compétition sucrée, réservée aux professionnels et aux jeunes talents.

Pour cette première édition, chaque catégorie revisitera **la religieuse** : façon boutique (pour les plus aguerris) et dans une version contemporaine de la religieuse servie à l'assiette (épreuves pour les professionnels et les jeunes talents, de moins de 21 ans en formation).

Ce concours sera présidé par **Nicolas Bernardé**, Meilleur Ouvrier de France et classé Meilleur Pâtissier du Monde et par **Maxime Frédéric**, président d'honneur. Il se déroulera sous l'égide des Toques Françaises et avec le soutien de l'association **Relais Desserts**. La crème de la pâtisserie y sera représentée au sein d'un jury paritaire réunissant des talents d'exception.



Nicolas Bernardé

Les 5 finalistes retenus :



Gaspard CARRONDO
Chef pâtissier
de la Maison
Jean-Paul Hévin
Paris (Ile de France)



Stéphanie DORRIER
Chef propriétaire
du restaurant
le Temps des saisons
69330 Jonage
(Isère - Auvergne-
Rhône-Alpes)



Moulaye FANNY
Chef Pâtissier
Consultant
19031 Brives-la-Gaillarde
(Nouvelle-Aquitaine)



Adrien PETITGENÊT
Chef pâtissier aux
Cures Marines Hôtel &
Spa Trouville MGallery
Collection
14360 Trouville-sur-Mer
(Calvados - Normandie)



Fabrice POTTIER
Chef pâtissier
propriétaire de
la Maison Pottier
91460 Marcoussis
(Essonne - Ile de France)

À suivre le dimanche 26 octobre , de 10h à 15h30, pour les chefs confirmés
le lundi 27 octobre de 11h à 15h00, pour les étudiants.

Remise des prix le lundi à 16h30 à l'issue de la Convention des chef.fe.s.

Le Challenge gourmand, réservé aux amateurs

Ce concours intergénérationnel, présidé par **Mercotte**, vise à valoriser la transmission au travers des recettes familiales. Les candidats sont invités 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**.

À suivre le samedi 25 octobre de 10h30 à 17h30

Remise des prix le dimanche 26 octobre à 17h15



Mercotte

Le Championnat de France du cake design

Spectaculaire, le championnat de France du cake design a pour thème la **féerie de Noël**. Lutins malicieux, sapins étincelants, père-noël, guirlandes... devraient se parer de sucre scintillant. Un avant-goût magique des fêtes : les 30 œuvres seront exposées pendant tout le salon.

Remise des prix le samedi 25 octobre à 18h00

Master : le Millefeuille

La **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF)** organise la 2^{ème} édition du **Master du Millefeuille**. Ce concours d'excellence propose aux professionnels de réinterpréter le millefeuille. Tout en respectant les fondamentaux (feuilletage précis, crème légère, subtil équilibre des saveurs), les boulangers-pâtisseries candidats devront séduire par leur audace et leur créativité.

Un jury de professionnels reconnus, présidé par **Xavier Bordet**, président de la Commission Qualité, Formation et Innovation de la CNBPF, départagera les participants sur la qualité technique, la justesse gustative et l'originalité des réalisations.

Le public est invité à assister, mais aussi à goûter les créations aux milles feuilles...

À suivre le vendredi 24 octobre, de 16h à 18h. Remise des prix le vendredi 24 octobre à 18h30



NOUVEAU

Et bien sûr, l'espace gourmand !

Outre ses nombreuses animations, l'unique salon français de la pâtisserie accueillera cette année environ 80 exposants, à la fois locaux et internationaux. Ils viendront présenter produits gourmands, matériels et matières premières sélectionnées avec soin. Plusieurs écoles et organismes de formation ont également réservé leur stand. Retrouvez la liste des exposants sur www.patissart.com.

Tous les visiteurs pourront se restaurer sur place grâce aux différentes propositions salées signées **MELT**.

Une offre spéciale est à découvrir au **restaurant le Deauville du Groupe Beaumaryl Restauration** pour chaque visiteur muni de son billet d'entrée. Les amateurs de papier glacé ne sont pas oubliés : dans l'espace **Pâtiss'Pages**, ils trouveront une large sélection des derniers ouvrages pâtisseries parus... et pourront rencontrer en dédicace leurs auteurs favoris. Nouveau, une sélection pointue d'ouvrages dédiée aux enfants, afin d'éveiller leur goût de la lecture et de la gourmandise.

Pour cette 2^e édition de Pâtiss'Art, **le Maroc est le pays à l'honneur !**

Un véritable voyage culinaire attend les visiteurs avec un espace dédié aux douceurs marocaines, des masterclass et la découverte des spécialités locales.

La convention Pâtiss'Pro, un rendez-vous d'échanges et d'inspiration

Pâtiss'Art, c'est aussi un espace de rencontres entre professionnels. Confrontés à des défis conjoncturels, ils y trouveront des éclairages pointus et de réels opportunités pour partager leurs expériences entre pairs. C'est précisément ce type d'échanges que le salon leur propose le **lundi 27 octobre**, avec un accès gratuit, réservé aux professionnels des métiers de bouche. Ils pourront se retrouver et assister à plusieurs débats-conférences sur des thèmes d'actualité, comme la pâtisserie durable et raisonnée, l'intelligence artificielle, la recherche et le développement... ou le recrutement et management de la génération Z. Un programme riche pour une parenthèse d'épanouissement professionnel !



Salon Pâtiss'Art du 24 au 27 octobre 2025

Vendredi 24 - Ouverture à 15h00 / Nocturne jusqu'à 20h00

Samedi 25 - Ouverture à 10h00 / Nocturne jusqu'à 20h00

Dimanche 26 - 10h00 / 18h00

Lundi 27 - 10h00 / 18h00

Pâtiss'Hours, vendredi et samedi de 18h à 20h

Apéros gourmands et festifs avec démonstrations de Bartenders et DJ Sets

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



www.patissart.com

 www.instagram.com/salon_patissart

 www.facebook.com/salonpatissart

 www.tiktok.com/@salon.patissart

 www.youtube.com/@PatissArtTV

 www.linkedin.com/showcase/pâtiss-art

Soutenu par



Un événement

