

JEFFREY  
**CAGNES.**  
PARIS

## L'UNIVERS SINGULIER DU CHEF JEFFREY CAGNES S'INVITE AU SALON DU CHOCOLAT ET DE LA PÂTISSERIE DE PARIS

---

Du 28 octobre au 2 novembre 2025, le Chef pâtissier Jeffrey Cagnes sera présent au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris, au sein de l'espace inédit Remix aux côtés de Yann Couvreur et Cedric Grolet, pour partager son savoir-faire et sa vision de la pâtisserie. À cette occasion, il dévoilera des créations inédites imaginées spécialement pour l'événement, aux côtés de ses incontournables : pâtisseries raffinées, biscuits de voyage et douceurs signatures. Une présence qui célèbre la pâtisserie dans toute sa créativité et son exigence.

### DES CRÉATIONS EXCLUSIVES POUR LE SALON

Pour cette édition, Jeffrey Cagnes revisite les grands classiques avec une créativité assumée, en jouant sur les saveurs et les textures pour imaginer des créations à la fois audacieuses, structurées et parfaitement équilibrées.







## TARTE TATIN

Une relecture contemporaine et élégante de la tarte Tatin. Dans cette version déstructurée, un sablé diamant croustillant accueille des pommes golden délicatement caramélisées, fondantes et brillantes. Une mousse de lait à la vanille de Madagascar, légère et onctueuse, vient couronner l'ensemble.

## TARTE À LA VANILLE

Une création tout en délicatesse, qui célèbre la vanille dans sa forme la plus épurée. Une pâte sucrée à la cassonade, croustillante et dorée, accueille un crémeux onctueux à la vanille de Madagascar, riche et parfumé. Le tout est accompagné d'une chantilly mascarpone, légère et soyeuse, pour une finale tout en douceur. Une création minimaliste où chaque couche célèbre la vanille dans toute sa richesse et ses différentes textures.





## TARTE CASSIS CHOCOLAT

Une création graphique et audacieuse, où l'intensité du chocolat rencontre la fraîcheur du cassis. Sous une pâte sucrée au chocolat, croustillante et délicatement amère, se cache un confit de cassis acidulé, vibrant et fruité. Il est accompagné d'une ganache montée au chocolat 55%, onctueuse et équilibrée. Un disque de chocolat noir 64% vient parfaire l'élégance visuelle de cette tarte tout en ajoutant une touche de caractère. Une composition contrastée et raffinée, pensée pour les amateurs de sensations franches.

## TARTE CITRON VANILLE

Une création pâtissière tout en élégance, où la vivacité du citron rencontre la douceur enveloppante de la vanille. Elle se compose d'une pâte sucrée croustillante, garnie d'un crémeux citron intensément parfumé, surmonté d'un gel citron acidulé. Le tout est adouci par une mousse de lait à la vanille de Madagascar, légère et aérienne, qui apporte une touche de rondeur à l'ensemble.





## CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Une création structurée et expressive, où chaque élément joue sa partition avec justesse. Le biscuit cuillère au chocolat noir apporte une base moelleuse, relevée par un croustillant chocolat noir pour plus de texture. La mousse chocolat stracciatella, ponctuée d'éclats, enveloppe des billes de poires pochées à la vanille, juteuses et parfumées. Une sauce chocolat noir 64% intensifie la profondeur aromatique, tandis qu'un disque de chocolat noir 64% du Pérou signe l'ensemble avec précision et caractère.

## PASTRY SHOW DIMANCHE 2 NOVEMBRE À 13H

En point d'orgue de cette présence au Salon, le Chef Jeffrey Cagnes réalisera en direct, aux côtés de Mercotte, un **St Honoré Chocolat** revisité. Cette création unique se compose d'un disque de sablé breton au chocolat, d'un crémeux chocolat noir, d'une ganache montée chocolat au lait et de choux garnis de chocolat noir. Une démonstration qui promet d'allier technicité et gourmandise, dans l'ambiance festive du Pastry Show.





## INFORMATIONS PRATIQUES

Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris  
Du 28 octobre au 2 novembre 2025

De 10h à 19h  
Porte de Versailles, Paris - Pavillon 5 (1<sup>er</sup> étage)  
Espace REMIX