

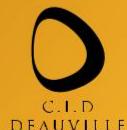
Pâtiss'Art

26 au 28 Oct. 2024 | Deauville C.I.D

**LE RENDEZ-VOUS
DE LA HAUTE PÂTISSERIE**



patissart.com



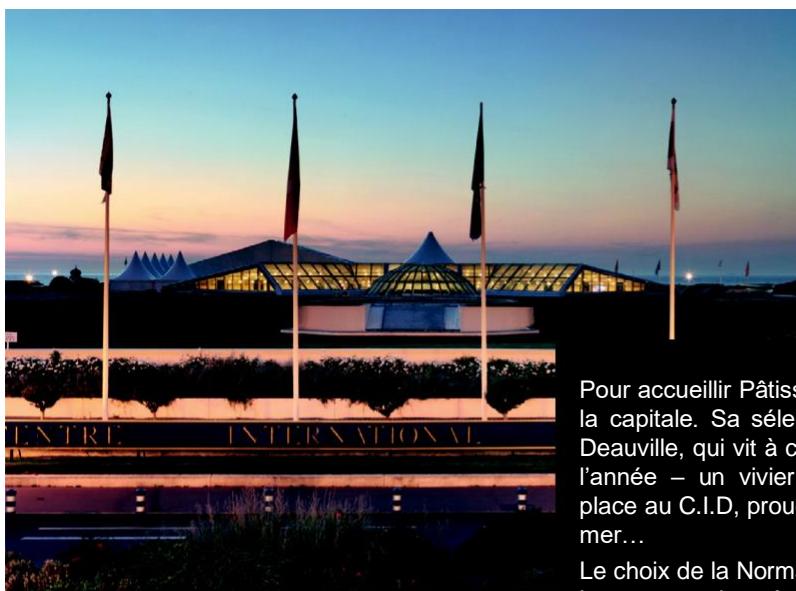


Le nouveau rendez-vous de la haute pâtisserie

Pâtiss'Art, le nouveau salon de la pâtisserie, se déroulera du 26 au 28 octobre à Deauville. Nina Métayer sera la marraine de cette première édition destinée aux professionnels comme au grand public. Entre master class et ateliers, expositions et rencontres, plus de 10 000 visiteurs sont attendus. En outre, les organisateurs prévoient un programme « hors les murs », pour faire rayonner la pâtisserie plus largement.

C'est le nouveau salon consacré aux gourmandises et aux arts sucrés. Pâtiss'Art prendra place au C.I.D. de Deauville du 26 au 28 octobre 2024. L'occasion pour tous les amateurs du sucré de vivre pleinement leur passion : en plus d'une centaine de stands, l'évènement accueillera diverses animations, des démonstrations aux ateliers immersifs, en passant par des tables rondes et une exposition d'art. Un programme suffisamment alléchant et ambitieux pour ravir les professionnels de la pâtisserie comme le grand-public.

Une initiative du groupe Spat, organisateur de salons, congrès et conventions, depuis quarante ans (BtoB et BtoC).



Pour accueillir Pâtiss'Art, le groupe Spat a choisi de s'écartier de la capitale. Sa sélection s'est rapidement resserrée autour de Deauville, qui vit à ces dates son week-end le plus fréquenté de l'année – un vivier de visiteurs potentiels. Le salon prendra place au C.I.D., proesse architecturale de trois étages, face à la mer...

Le choix de la Normandie, région référente pour la production de beurres et de crèmes, s'avère également logique, pour des pâtissiers qui utilisent ces matières premières au quotidien... Un cadre attrayant pour des clients qui pourraient profiter de leur visite pour s'offrir une escapade aussi dépayseante que gourmande.

**Deauville,
luxueux écrin**



Nina Metayer Marraine de rêve et engagée

Une fée, déjà, s'est penchée sur le berceau de Pâtiss'Art. Et pas n'importe laquelle ! C'est Nina Métayer, consacrée « meilleure pâtissière mondiale », en 2023 par l'Union Internationale des Boulanger et Pâtissiers et « Meilleure cheffe pâtissière du monde », par The World's 50 Best Restaurant awards, qui sera la marraine de l'événement.

« Je suis ravie d'être la marraine de Pâtiss'Art, le premier salon 100 % pâtisserie en dehors de Paris, indique la créatrice de Délicatisserie. Quand j'ai entendu parler de cette idée géniale de rendre la pâtisserie accessible sur notre belle côte normande, je n'ai pas pu dire non ! »

Inspiration, formation, grandes maisons, distinctions, expression, passion, de la Rochelle à l'international, de la viennoiserie au dessert à l'assiette étoilée, parcours d'une jeune femme talentueuse et engagée...



Issue d'une famille qui lui a transmis le goût des bonnes choses, c'est après une année d'échange scolaire au Mexique que Nina Métayer décide de se former à la boulangerie et la viennoiserie, avec déjà l'idée de partager ce savoir-faire français à l'international. Après un Bac littéraire et son apprentissage à La Rochelle, tout juste diplômée en boulangerie, elle poursuit son itinérance en Australie où elle exerce son métier à Melbourne. De retour en France, c'est à l'École Ferrandi Paris que la jeune femme se forme, cette fois en pâtisserie. Major de sa promotion, elle poursuit sa carrière dans les palaces parisiens.

Au Meurice, sous la direction de Yannick Alléno, elle rejoint la brigade de Camille Lesecq, son mentor auprès de qui elle apprend vraiment son métier. Nommée Cheffe pâtissière de l'hôtel***** Le Raphaël par Amandine Chaignot, elle y gère cinq points de vente dont la carte des desserts du restaurant gastronomique et crée son premier dessert signature, L'île flottante exotique. Puis, Jean-François Piège lui confie la création de la carte des desserts de son nouvel établissement parisien, Le Grand Restaurant, lequel obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin six mois après son ouverture.

Hôtellerie de luxe, restaurant étoilé, pâtisserie boutique, forte de son expérience, Nina Métayer ressent en 2019 le besoin de maîtriser l'intégralité de la chaîne pour mieux participer au monde de demain en intégrant dans sa démarche les enjeux écologiques et sociétaux.

En 2020, elle lance Délicatisserie, une boutique en ligne, où les desserts sont réalisés à la demande dans son laboratoire parisien - une boutique en accord avec son époque et ses valeurs, en faveur d'une démarche globale de développement durable. L'artisanat à l'heure du numérique au service des desserts de qualité.

Distinctions

- 2016 - Chef Pâtissier de l'Année : Magazine Le Chef, distinguée par les professionnels.
- 2017 - Chef Pâtissier de l'Année : Guide Gault & Millau, France / Palmarès avant-garde française « 30 éclaireurs » : Vanity Fair
- 2018 - Chef Pâtissier de l'Année : Magazine GQ, Russie
- 2023 - Meilleure pâtissière mondiale par l'Union Internationale des Boulanger et Pâtissiers
- 2024 - Meilleure Cheffe Pâtissière du monde par The World's 50 Best Restaurant



Riche programme d'animations gourmandes

Master Class, ateliers participatifs, démonstrations live, rencontres professionnelles, dédicaces... Pâtiss'Art s'oriente vers le partage et la transmission. Différents espaces seront aménagés pour accueillir toutes les animations imaginées pour l'occasion.



Pâtiss'Live

Au Pâtiss'Live, c'est comme à la télé : sur scène, l'animatrice Carinne Teyssandier accueille pâtissiers de renom et spécialistes du secteur pour des conférences et Master Class dans l'air du temps. Les thématiques liées au sourcing et à la tendance végétale sont, déjà, inscrites au planning. Tournées dans l'auditorium de 250 places, situé au cœur du salon, ces interventions seront relayées en direct sur la chaîne Youtube Pâtiss'Art TV.

Pâtiss'Class dispose de 150 places, pour celles et ceux qui auraient envie d'apprendre. Ici, les pros sont en démonstration, et l'on peut collecter de nombreux tours de main. Qui sait, à l'occasion, goûter quelques créations ? Cet espace sera animé par Anne Limbour.



Pâtiss'Class



L'Expo by Patrick Rougereau

L'art a évidemment toute sa place sur Pâtiss'Art. Pour cette première édition, l'artiste Patrick Rougereau présentera une sélection de ses œuvres (photographies et sculptures) gourmandes et explosives. Le vernissage de l'exposition « Imaginaire » se déroulera le vendredi 25 octobre, en pré-ouverture du salon.

La Pâtiss' Factory, ce sont quatre espaces, pouvant accueillir chacun 12 personnes pour des ateliers thématiques de 3 heures orchestrées par des chefs pâtissiers. Qui veut mettre la main à la pâte ?

Pâtiss'Factory



Pâtiss'Kids

Les bambins ne sont pas en reste ! Olivier Chaput leur concocte des ateliers ludiques. Le fondateur de l'association « Les enfants cuisinent » sait trouver les mots et les recettes pour allier gourmandise, apprentissage et alimentation durable. 10 ateliers programmés par jour de 12 enfants (6-12 ans).



Pâtiss & Pages

Dans l'espace Pâtiss & Pages, le livre est star. Et les chefs-auteurs présents pour dédicacer leurs œuvres.

Au Pop-up Pâtiss'Art, l'endroit idéal pour faire son shopping de délices sucrés et d'accessoires tendance.

Pop'up Pâtiss'Art



Pâtiss'Hub

Au Pâtiss'Hub, la profession déclenche des vocations. Ici, les écoles présentent leurs formations et un forum de l'emploi permet de mettre en contact candidats et employeurs au cours de job datings.



Pâtiss'Pro : un rendez-vous important

Artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, boulanger, glaciers, chefs, écoles, torréfacteurs, minotiers, sucriers, fournisseurs de matériel et d'ustensiles, équipementiers, commerçants des arts de la table... Pâtiss'Art souhaite attirer tous les professionnels de la gourmandise !

Le lundi 28 octobre sera particulièrement attractif pour eux : ce jour-là, le programme comprendra des tables rondes dédiées, sur des thématiques très « pro » et le salon accueillera des réunions interprofessionnelles.

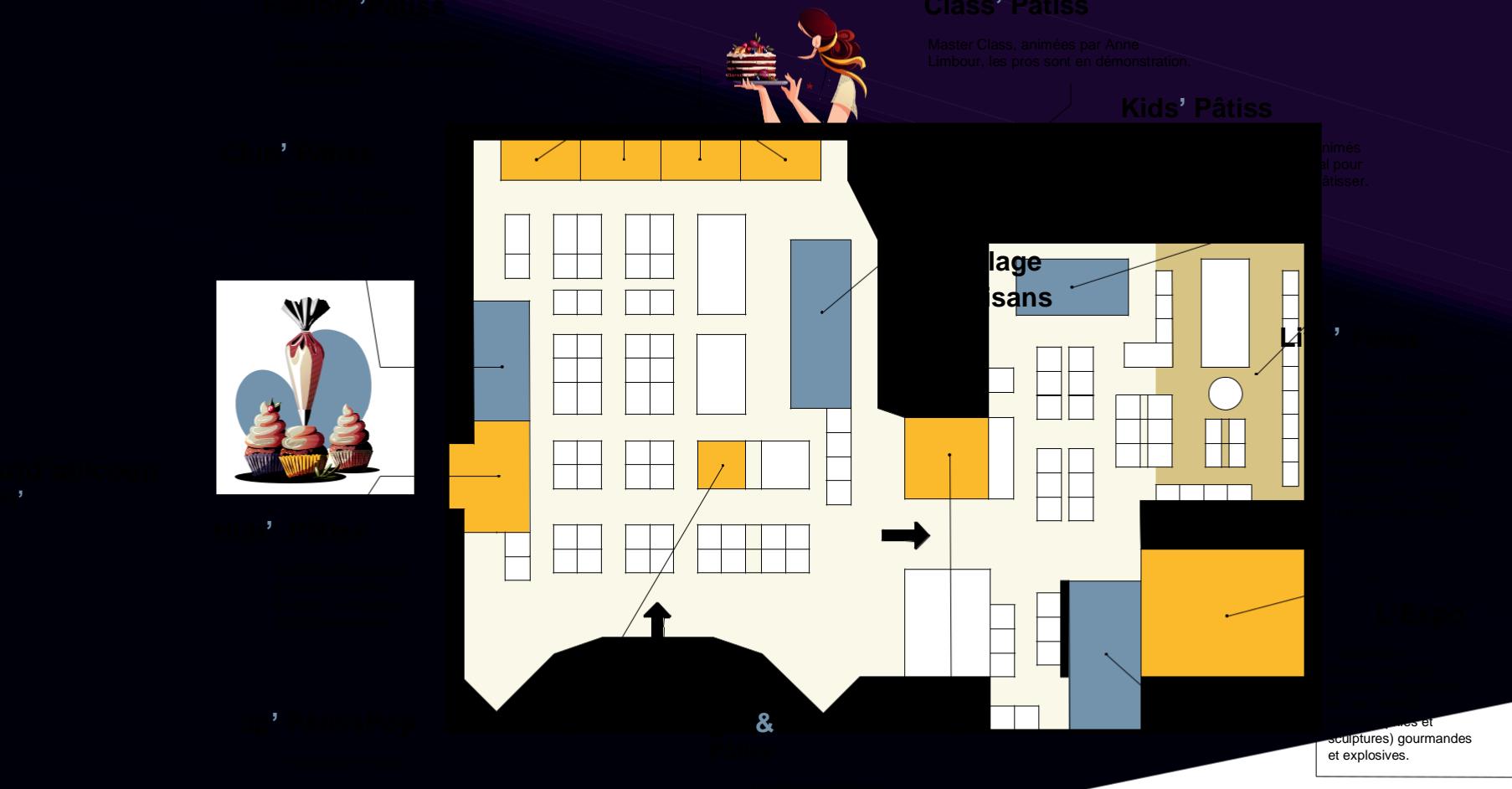
En outre, durant tout le salon,

- l'espace **Pâtiss'Club** sera réservé aux chefs et aux exposants B to B, pour encourager les rencontres dans un cadre chaleureux et convivial.
- le **Pâtiss'Hub** est également destiné aux entreprises qui souhaitent recruter de nouveaux talents, entre pitchs et job datings.

Pâtiss'Art représente, pour les entreprises du secteur, une opportunité idéale pour s'offrir de la visibilité, rencontrer des partenaires potentiels, consolider leur image de marque et s'immerger dans un environnement propice aux échanges et aux opportunités commerciales. Leur présence contribue à faire du salon un lieu de convergence, où se mêlent savoir-faire, innovation et dynamisme économique.



DE LA PÂTISSERIE LE SALON





Hors les murs, la Normandie à l'honneur

Choisir Deauville, c'est aussi choisir la Normandie, région hautement pâtissière compte tenu de sa production d'ingrédients laitiers chers aux pâtissiers... Pour faire honneur au terroir, les organisateurs ont imaginé « Hors les murs », un évènement plus large, lancé dès le mois de septembre.

En marge du salon, Pâtiss'Art est aussi une **association**, destinée à promouvoir le territoire normand et son patrimoine gastronomique. Elle a pour mission de mettre en avant les producteurs et artisans locaux, les matières premières régionales et tous ceux qui contribuent, en Normandie, à faire rayonner la haute pâtisserie. Elle pourrait, par exemple, nouer des partenariats avec des musées, des lieux culturels, des moulins, des fabriques...

La quinzaine Pâtiss'Art

La quinzaine Pâtiss'Art est un concours inédit, ouvert aux artisans de la région. Boulanger, pâtissier, chocolatiers, restaurateurs et autres commerçants gourmands, sont invités à créer leur dessert signature dédié à l'évènement. Ils pourront le vendre pendant les deux semaines précédant le salon, afin d'être dégustés par le public. Tous bénéficieront d'une communication dédiée, orchestrée par les organisateurs du salon, en amont et pendant l'évènement.

Le concours des familles enjoint tous les pâtissiers amateurs à présenter leur meilleure recette de tarte normande. Cette compétition familiale se jouera dans un premier temps sur dossier, avant l'épreuve pratique sur place pour les douze binômes sélectionnés. En jeu, le titre du « **Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art 2024** ».

Le concours des familles

Le dîner des chefs est un évènement réservé à 14 chefs d'œil au chiffre du département). Une occasion parfaite pour se rencontrer entre pairs, dans un cadre convivial. Un privilège réservé à une poignée de chanceux !

Le dîner des chefs pâtissiers (clin d'œil au chiffre du département). Une occasion parfaite pour se rencontrer entre pairs, dans un cadre convivial. Un privilège réservé à une poignée de chanceux !

Enfin, le **championnat de France de cake design**, une technique toujours impressionnante (et très instagramable !).

Cake design



Chiffres clés

3 jours du 26 au 28 octobre 2024

100 chefs, pâtissiers attendus

10 000 visiteurs attendus

21 Master Class

24 ateliers adultes accueillant 288 passionnés

28 ateliers enfants (6 à 12 ans) accueillant 336 enfants

8 tables rondes sur des sujets d'actualité sur l'alimentation sucrée

6 000m² de surface d'exposition

3 concours (Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art 2024 – Concours du Cake Design – Concours de la quinzaine Pâtiss'Art)

80 à 100 exposants



Infos pratiques



Dates : Du samedi 26 au lundi 28 octobre 2024 (Vacances scolaires nationales)

Horaires d'ouverture du salon : samedi – dimanche 10h à 18h / lundi 10h à 17h

Lieu : Deauville - C.I.D (Centre International Deauville) - 1 avenue Lucien Barrière – 14800 Deauville

Billetterie ouverte début septembre sur www.patissart.com

Entrées :

- 10€ la journée pour un adulte
- 5€ pour un enfant de 6 à 12 ans
- 20€ pass 3 jours adulte (1 journée offerte)

Ateliers adultes (3h) :

4 espaces accessibles sur inscription proposant chacun des ateliers de 12 amateurs pour pâtisser avec un chef

50€ par adulte pour un atelier de 3h animé par un chef renommé

Ateliers enfants :

5€ par enfant

Master class :

Pâtiss'Live, auditorium de 250 places assises

Pâtiss'Class, espace de 150 places dédié aux démonstrations de pâtisserie

Accessibles gratuitement avec votre billet

Accès :

- Voiture : A13 – Paris-Deauville 2h - A29 plusieurs villes desservies
- Train : La gare de Deauville Trouville est reliée quotidiennement par différentes gare, Paris Saint-Lazare - Deauville 2h
- Avion : situé à Saint-Gatien-des-Bois, l'aéroport Deauville Normandie propose des lignes régulières
- Bateau : liaisons quotidiennes avec la Grande-Bretagne : Brittany ferries

www.patissart.com

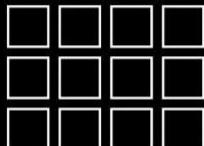
- www.instagram.com/salon_patissart
- www.facebook.com/salonpatissart
- www.tiktok.com/@salon.patissart
- www.youtube.com/@PatissArtTV



Le Groupe SPAT



Organisation



SPAT

Depuis 40 ans, le groupe Spat est organisateur de salons (BtoB et BtoC), congrès et conventions.

Le groupe SPAT met à disposition son savoir-faire, ses méthodes, ses outils et ses équipes spécialisées pour l'organisation, la coordination et l'optimisation de tout ou partie de vos évènements professionnels, salons, congrès, conventions...

Ce succès est lié à la performance de nos équipes, professionnels reconnus dans chacun des domaines et chacun des métiers de l'organisation d'un événement.



Expertise

Créativité | Réflexion | Esprit d'analyse



Ecoute

Comprendre le besoin du client
Ne pas avoir d'à priori



Exigence

Ne jamais se contenter de l'approximatif



Esprit d'équipe

Se rallier à la cause du client
S'entraider pour atteindre un objectif commun

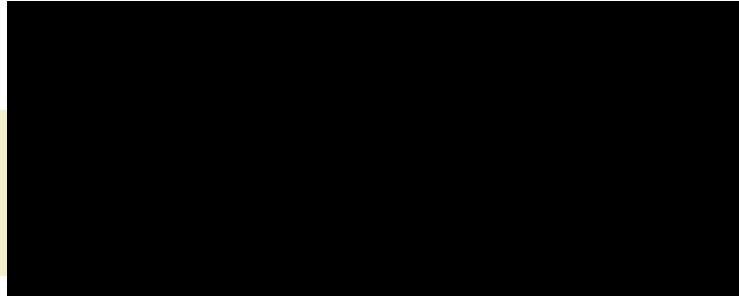
Le Groupe SPAT est membre de l'Union Française des Métiers de l'Événement (Unimev)

Groupe SPAT
233 rue de la Croix Nivert - 75015 Paris
www.spat.fr



Contacts

Presse



Mélanie SIMON
Directrice associée Groupe SPAT
melanie@patissart.com

Organisation



Organisation

Gael REMY NERIS LEVEQUE
Directrice Communication & Développement
gael@patissart.com