



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

MASTER DU MILLEFEUILLE

2^{ème} édition



Vendredi 24 octobre 2025

Dans le cadre du salon Pâtiss'Art - Centre International de Deauville (14)

Le Master du Millefeuille revient en majesté à Deauville

La 2^{ème} édition du Master du Millefeuille se tiendra le vendredi 24 octobre 2025, de 16h à 18h, au Centre International de Deauville (CID), dans le cadre du salon Pâtiss'Art.

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement met en lumière l'excellence et la créativité des boulangers-pâtisseries venus de toute la France.

Sur scène, chaque artisan disposera d'une heure pour assembler et décorer son millefeuille devant le public, avant de le soumettre à un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France et de personnalités de la gastronomie. À l'issue de la délibération, les créations seront partagées et le public sera invité à les déguster.

Au-delà de la compétition, ce Master a pour vocation de réaffirmer la place du millefeuille dans le patrimoine gourmand, tout en montrant la capacité des boulangers à réinventer ce dessert emblématique grâce à leur savoir-faire et à leur imagination.

Un moment unique qui mêlera exigence technique, transmission et plaisir partagé avec le public.

Sommaire

Interview de Dominique Anract (Président CNBPF)	3
Le millefeuille en 3 dates	4
Le millefeuille dans les règles de l'art	5
Un millefeuille « maison »	5
Tout savoir sur le Master du Millefeuille 2025	6
Interview de Gaël Remy-Neris Leveque (Directrice Communication & Développement du salon Pâtiss'Art)	7
Tout savoir sur le salon Pâtiss'Art	8
Paroles de boulangers-pâtisseries	9

Le millefeuille, Kézako ?

Millefeuille (nom masculin) :

Pâtisserie emblématique de la tradition française, composée de fines couches de pâte feuilletée dorée et croustillante, alternant avec de généreuses nappes de crème pâtissière onctueuse. Sa surface, souvent glacée de fondant blanc parcouru de délicates arabesques chocolatées, lui confère une élégance immédiatement reconnaissable. Son nom, « mille feuilles » évoque l'infinité de strates, promesse d'un équilibre subtil entre légèreté du feuilletage et douceur de la crème.



Interview

La première édition du Master du Millefeuille s'était déroulée à la Maison-musée Raymond Devos. Cette année, vous avez choisi Deauville et le salon Pâtiss'Art pour la 2^{ème} édition. Pourquoi ce changement ?

La première édition avait un caractère très particulier. Elle s'était tenue à la Maison Raymond Devos, un lieu chargé de culture et d'histoire, parce que l'humoriste aimait parler du millefeuille dans ses textes. Nous avons imaginé un véritable festival autour de cette référence, avec des lectures, des animations et bien sûr la mise en avant des artisans.

Pour la 2^{ème} édition, nous avons voulu recentrer l'événement sur la pâtisserie elle-même. Deauville s'est imposée comme une évidence : c'est une ville emblématique, qui attire le public et les médias et qui offre un cadre prestigieux. Le salon Pâtiss'Art est parfaitement adapté pour mettre en valeur notre Master. Ce déplacement traduit notre volonté de donner plus de visibilité à la profession et de créer un rendez-vous fort.

Qu'attendez-vous de ce Master ?

Il ne s'agit pas d'une compétition avec éliminatoires et palmarès strict. Chaque région a la possibilité d'envoyer un artisan pour la représenter, ce qui en fait une véritable vitrine nationale. L'objectif est double : donner aux artisans l'occasion de montrer leur créativité et permettre au grand public de redécouvrir le millefeuille, ce grand classique qui fait partie de notre patrimoine. C'est un moment d'émulation, d'inspiration et de partage.

Le millefeuille préféré de Dominique Anract

Quand on lui demande quel millefeuille l'a le plus marqué, Dominique Anract n'hésite pas une seconde. Son souvenir le ramène à son apprentissage, où il avait l'habitude de préparer une version raffinée et gourmande : « Il s'agit d'un millefeuille caramélisé, garni d'une chantilly légère, très peu sucrée, et agrémenté de framboises, de fraises et de fraises des bois. Un millefeuille très fin... c'était tout simplement extraordinaire ! »



Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Pourquoi le millefeuille est-il un choix si symbolique ?

Parce qu'il est à la fois universel et technique. Tout le monde connaît et apprécie le millefeuille, mais sa réalisation exige une maîtrise parfaite du feuilletage. C'est là qu'intervient le tourier, dont le rôle est central. Le millefeuille unit ainsi la boulangerie et la pâtisserie : il repose sur des bases techniques solides, mais laisse une grande liberté d'interprétation dans les crèmes, les garnitures ou la présentation.

Vous insistez beaucoup sur le métier de tourier. Pourquoi ?

Parce que le tourier est le garant du feuilletage, et donc de la réussite du millefeuille. C'est un métier exigeant, qui demande précision, patience et savoir-faire. Trop souvent méconnu, il mérite d'être mis en avant. La Confédération a d'ailleurs soutenu la création d'une mention complémentaire « tourier », qui connaît un vrai succès dans les CFA. De plus en plus de jeunes s'y intéressent, et c'est encourageant pour l'avenir de cette spécialité.

Une master class « tourier » est d'ailleurs prévue le samedi 25 octobre dans le cadre du salon. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui, c'est une master class consacrée au métier de tourier qui sera animée par Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France boulanger (MOF), installé à Rouen. Ce sera l'occasion de mettre en lumière ce savoir-faire spécifique, de montrer les gestes précis du feuilletage et d'expliquer toute la technicité qu'il requiert.

Le Master se déroule pendant un salon grand public. Est-ce important pour vous ?

Oui, absolument. Nous voulons que le public puisse voir concrètement ce que représente notre métier. Observer un artisan monter un millefeuille en direct, comprendre la complexité du feuilletage, admirer la diversité des créations, c'est une expérience unique ! Comme au Salon du Chocolat, ce salon réunit à la fois les professionnels et le grand public : un moment de transmission, de découverte et de gourmandise partagé par tous.

Quels messages souhaitez-vous transmettre aux artisans participants ?

Je leur dirais d'abord de rester fidèles aux fondamentaux : un feuilletage régulier et croustillant, une crème équilibrée, une finition nette. Ensuite, de ne pas oublier la réalité de leur métier : le millefeuille doit rester un produit que l'on peut proposer en boutique et pas uniquement une création exceptionnelle. Enfin, je les invite à profiter de ce moment comme d'une opportunité rare d'échange et de progression.

Le millefeuille en 3 dates



1651

Premières traces écrites

Le chef François Pierre de La Varenne publie « Le Cuisinier François », l'un des premiers grands traités de gastronomie française. On y trouve déjà une recette de pâtisserie feuilletée qui annonce le millefeuille. Cet ouvrage marque la naissance d'une cuisine moderne, s'éloignant du Moyen Âge et posant les bases de la gastronomie française.



Début 19^{ème} siècle

L'âge d'or avec Carême

Le pâtissier Marie-Antoine Carême (1784-1833), surnommé « le roi des chefs et chef des rois », perfectionne la technique du feuilletage et donne au millefeuille sa forme moderne. Servi dans les banquets aristocratiques et les cours royales, il devient le symbole d'une pâtisserie française raffinée, codifiée et technique. Carême en fait un classique incontournable, associant rigueur et élégance.



Fin 19^{ème} siècle

Un dessert universel

À la fin du 19^{ème} siècle, le millefeuille dépasse les frontières françaises. Dans les pays anglo-saxons, slaves ou nordiques, il est rebaptisé Napoléon. Contrairement aux apparences, le nom ne renvoie pas à l'empereur mais à l'adjectif français « napolitain », évoquant Naples, ville où le feuilletage était également pratiqué. De Paris à Saint-Pétersbourg, de Londres à New York, le millefeuille s'impose alors comme l'une des grandes pâtisseries emblématiques de la France, tout en s'adaptant aux goûts et traditions locales.

Le millefeuille dans les règles de l'art

Icône de la pâtisserie française, le millefeuille fascine autant par son apparente simplicité que par la maîtrise qu'il exige. Derrière ses couches régulières se cache un savoir-faire qui conjugue précision, patience et créativité. Trois piliers structurent ce classique : le feuilletage, la crème et la finition.

Le feuilletage, un jeu de couches

La réussite du millefeuille commence par une pâte feuilletée parfaitement développée. Tour après tour, le pliage enferme le beurre dans la détrempe et crée ces fines strates qui, à la cuisson, se déploient en une structure légère et craquante. Un équilibre subtil entre légèreté et croustillant.

La crème, un écrin de douceur

Si le feuilletage apporte la structure, la crème en est l'âme. Traditionnellement vanillée, elle se doit d'être soyeuse et suffisamment dense pour soutenir les couches sans s'échapper à la découpe. Sa richesse adoucit le croquant et donne au millefeuille cette sensation unique de contraste en bouche.

La finition, une touche de caractère

Le dessus du millefeuille agit comme une signature : glaçage blanc nappé de traits chocolatés, sucre glace ou parfois une création graphique. La surface n'est pas seulement décorative, elle exprime le style du pâtissier et attire l'œil avant la première bouchée.

Des classiques aux créations audacieuses

Si le millefeuille vanille reste une référence, la pâtisserie contemporaine l'ouvre à des centaines de déclinaisons. Fruits de saison, cacao, pistache, café ou caramel au beurre salé réinventent l'expérience sans trahir l'esprit du dessert. Certaines créations repoussent encore plus loin les limites, à l'image des interprétations spectaculaires qui empilent textures et saveurs inédites pour sublimer ce monument de la gourmandise française.

Le millefeuille classique : l'artisan boulanger-pâtissier en connaît les secrets

Ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de pâte feuilletée (pur beurre, prête à l'emploi ou maison) | 50 cl de lait entier
4 jaunes d'œufs | 100 g de sucre | 40 g de fécule de maïs (ou farine) | 1 gousse de vanille (ou extrait naturel)
40 g de beurre | 150 g de sucre glace | 2 cuil. à soupe d'eau | 30 g de chocolat noir

Étapes de préparation

Le feuilletage

Étaler la pâte en un grand rectangle.
La piquer à la fourchette, la poser entre 2 plaques de cuisson pour éviter qu'elle ne gonfle trop.
Cuire à 180 °C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.
Laisser refroidir et découper 3 rectangles réguliers.

La crème pâtissière

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue.
Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre, puis ajouter la fécule.
Verser le lait chaud en filet en mélangeant, puis remettre sur le feu jusqu'à épaississement.
Hors du feu, incorporer le beurre.
Laisser refroidir et garder au frais.

Le montage

Déposer un premier rectangle de feuilletage sur un plat.
Étaler la moitié de la crème pâtissière.
Poser le deuxième rectangle, recouvrir avec le reste de crème.
Terminer par le troisième rectangle.

Le glaçage

Mélanger le sucre glace avec l'eau pour obtenir une pâte lisse.
Étaler sur la surface du millefeuille.
Faire fondre le chocolat, tracer des lignes fines et, avec la pointe d'un couteau, réaliser un marbrage.

La touche finale

Réserver au frais 1 heure avant de découper délicatement avec un couteau bien aiguisé.



Tout savoir sur le Master

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise la 2ème édition du Master du Millefeuille. Un rendez-vous placé sous le signe de la créativité, du savoir-faire artisanal et du partage avec le public.

Voici, sous forme de questions/réponses, l'essentiel de ce concours.

Quelle est la date du Master ?

Le Master du Millefeuille se déroulera le vendredi 24 octobre 2025, de 16h à 18h, au Centre International de Deauville (CID), dans le cadre du salon Pâtiss'Art. Il aura lieu sur l'espace « Concours » du salon.

Qui peut participer ?

L'événement est ouvert aux entreprises de boulangerie-pâtisserie adhérentes à un groupement professionnel départemental.

En quoi consiste l'épreuve ?

Chaque artisan doit revisiter le millefeuille en toute liberté. Il doit venir avec 3 plaques de feuilletage cuites (60x40 cm) et sa garniture déjà préparée. Habillé en tenue professionnelle, il apporte également son petit matériel et son support de présentation.

Sur scène, il dispose d'une heure (16h-17h) pour assembler et décorer son millefeuille devant le public. La présentation et les saveurs sont entièrement libres. Après la présentation, les créations sont dégustées par le jury, puis partagées avec le public.

Qui compose le jury ?

Le jury réunit des Meilleurs Ouvriers de France et des personnalités reconnues du monde de la boulangerie et de la gastronomie. Leur mission : apprécier la créativité, la technique et l'excellence des candidats.

Quels sont les critères de sélection ?

Les millefeuilles sont évalués sur plusieurs critères, notés sur 100 points :

- Esthétique (40 points)
- Croustillant du feuilletage (20 points)
- Texture de la crème (20 points)
- Goût et harmonie gustative (20 points)

Quand aura lieu la remise des prix ?

La proclamation des résultats se tiendra à l'issue de l'épreuve, entre 17h et 18h, avec la remise de plusieurs distinctions : un 1er Prix, un Prix de la Création, un Prix du Goût et un Prix de l'Esthétique.

Qui étaient les vainqueurs 2024 ?

Lors de la première édition, organisée en 2024 dans le cadre du Festival du Millefeuille Raymond Devos, 6 boulangers-pâtisseries avaient rivalisé de créativité et de savoir-faire. Le jury avait récompensé les candidats selon différentes catégories :



Classique revisité
Youssef
EL GATOU



Esthétique
Franck
BRILLOUET



Goût
Kévin
LAHAYE



Originalité
Arman
METSOYAN



Esthétique
Nathan
LEROUEIL



Goût
Laurent
BERGERON



Gaël REMY-NERIS LEVEQUE

Directrice Communication et Développement
Pâtiss'Art

Interview

Comment est né le projet Pâtiss'Art ?

Avec Mélanie Simon, coorganisatrice du salon, nous avons constaté qu'il n'existait en France aucun événement exclusivement consacré à la pâtisserie. On retrouvait parfois des corners pâtisserie dans les salons food, mais rien qui englobe toute la filière, qui est accessible au grand public et qui s'adresse aux professionnels. Nous avons donc voulu créer ce rendez-vous inédit, qui permet aux passionnés de vivre la pâtisserie autrement que par les écrans et de rencontrer directement les chefs.

Pourquoi avoir choisi Deauville comme lieu d'accueil ?

Nous avons la volonté de décentraliser la haute pâtisserie, nous souhaitons donc trouver un lieu hors de Paris, déjà saturée en offres et en événements autour de la gastronomie. Deauville s'est imposée comme une destination idéale : un cadre prestigieux, une reconnaissance internationale, une proximité avec Paris qui facilite la venue des chefs et des visiteurs et une période de l'année où la ville est particulièrement attractive.

La première édition a-t-elle été facile à monter ?

Il a fallu convaincre, surtout les partenaires alimentaires. Beaucoup étaient prudents et attendaient de voir si le salon allait fonctionner. Le succès de 2024, avec plus de 8 000 visiteurs, a montré que Pâtiss'Art avait toute sa légitimité et a permis de rassurer ces partenaires.

Quels sont les points forts qui distinguent Pâtiss'Art ?

Pâtiss'Art est le seul salon totalement dédié à la gastronomie sucrée. Nous offrons plus qu'un simple espace commercial : un lieu de contenus, avec des démonstrations, des master class, des concours et des ateliers enfants. Les chefs y restent présents et accessibles, ce qui permet une vraie proximité avec le public. C'est une dimension de partage et de convivialité qui a beaucoup marqué la première édition.

Quelle place occupe le Master du Millefeuille dans cette 2^{ème} édition ?

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est un acteur incontournable. Nous sommes très heureux d'accueillir le Master du Millefeuille dans notre programmation, car il met en lumière un savoir-faire spécifique : le métier de tourrier et celui de boulanger. C'est important de le rappeler car peu de gens savent ce que recouvre le mot "tourrier". Grâce à ce Master, nous participons à valoriser ce métier auprès du grand public.

Quelles nouveautés peut-on attendre cette année ?

En plus des concours déjà existants (Grand Prix Pâtiss'Art, Challenge gourmand, championnat de France de cake design), nous ajoutons le Master du Millefeuille. Nous avons aussi renforcé notre volet artistique, avec 2 expositions, des collaborations entre chefs et artistes, et même une vente aux enchères. Et notre parrain, Maxime Frédéric, sera présent avec son équipe et sa boutique délocalisée au cœur du salon pendant 4 jours. En outre, nous avons une programmation spécialement dédiée aux enfants : ateliers, chasse au trésor et mascotte.

Le lundi est une journée qui est plus particulièrement consacrée aux professionnels. Que proposez-vous ?

Nous avons voulu dédier cette journée aux échanges entre professionnels de la filière. Des ateliers pratiques, des master class et des temps de networking leur permettront de se former, d'échanger sur leurs problématiques et de découvrir des innovations. C'est une façon de faire de Pâtiss'Art non seulement un lieu de découverte pour le grand public, mais aussi un rendez-vous utile et fédérateur pour les artisans et les acteurs du secteur.

Quel message aimeriez-vous transmettre au public de Pâtiss'Art ?

Nous voulons que les visiteurs découvrent des artisans de qualité, rencontrent les chefs qu'ils admirent, et passent un moment convivial et gourmand. L'objectif est aussi que les professionnels voient Pâtiss'Art comme LE rendez-vous RÉFÉRENT qui fait avancer la filière.



Pâtiss'Art, le salon des arts sucrés

La 2^{ème} édition de Pâtiss'Art se tiendra du 24 au 27 octobre 2025 au Centre International de Deauville (CID). Unique salon français dédié à la pâtisserie et aux arts sucrés, il rassemble aussi bien le grand public que les professionnels autour d'un programme varié : démonstrations, concours, master class, conférences et expositions.

Cette édition sera parrainée par Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris et de Louis Vuitton à Saint-Tropez, récemment sacré Meilleur pâtissier du monde.

Quelques temps forts :

- 2 nocturnes festives (vendredi et samedi) avec DJ sets et mixologie (Pâtiss'Hours),
- Pâtiss'Kids, un espace dédié aux enfants, animé par le chef Olivier Chaput,
- Une exposition artistique avec le photographe Stéphane de Bourgies et des collaborations chefs/artistes,
- le Challenge gourmand autour du macaron, présidé par Mercotte,
- Pâtiss'Live, Pâtiss'Class et Pâtiss'Factory, pour découvrir, apprendre et pratiquer la pâtisserie aux côtés des plus grands,
- Le Grand Prix Pâtiss'Art présidé par Nicolas Bernardé (MOF),
- Le Championnat de France du Cake Design,
- La 2^e édition du Master du Millefeuille, organisée par la CNBPF en partenariat avec AG2R LA MONDIALE.

Avec plus de 80 exposants attendus et une fréquentation en forte hausse après le succès de la première édition (8 000 visiteurs en 2024), Pâtiss'Art confirme sa place comme LE rendez-vous incontournable et unique des passionnés de pâtisserie.



Paroles de boulangers-pâtisseries

Ils ont participé à la première édition du Festival du Millefeuille et reviennent sur cette expérience unique. À travers leurs témoignages, ces artisans partagent leur vision du concours, leur rapport à ce dessert emblématique et la façon dont ils réinventent, chacun à leur manière, ce grand classique de la pâtisserie française.

Depuis 30 ans, Franck Brillouet exerce son métier de chef pâtissier à la Boulangerie Dudot, à Montigny-lès-Metz (57). Formé par un CAP pâtissier-confiseur-chocolatier-glacier, il encadre aujourd'hui une équipe de 3 ouvriers et 4 apprentis. Passionné depuis toujours par la découverte et l'innovation, il a participé à la première édition du Festival du Millefeuille où son travail avait été distingué pour l'esthétique.

Pourquoi avoir voulu participer au Master du Millefeuille ?

J'avais envie de découvrir autre chose et de progresser dans mon métier. J'avais déjà pris part à d'autres concours, comme celui de la galette des rois, mais le millefeuille est particulier. Ce Master m'offrait une nouvelle expérience, l'occasion de travailler différemment et de me confronter à d'autres regards.

Quelle recette aviez-vous choisie ?

Je suis resté sur un millefeuille assez classique, avec une crème mousseline vanillée et du caramel. La mousseline apporte plus de légèreté qu'une crème pâtissière, elle met mieux en valeur le feuilletage et le parfum de vanille.

Et pour la pâte feuilletée, quelle technique avez-vous utilisée ?

J'ai travaillé un feuilletage traditionnel. Pour éviter qu'il ne gonfle trop, je le cuis avec une plaque par-dessus. Ensuite, je le saupoudre de sucre et je le recuis pour obtenir un feuilletage bien croustillant et légèrement caramélisé.



Franck BRILLOUET

Chef pâtissier à la boulangerie Dudot à Montigny-lès-Metz (57)

Le millefeuille est-il toujours un incontournable dans votre boutique ?

Oui, sans aucun doute. C'est un grand classique que nos clients apprécient beaucoup. On le propose en version traditionnelle, mais aussi avec des variantes, comme le millefeuille aux fraises. Ce dessert reste une valeur sûre, il traverse le temps sans perdre en popularité.

Quels autres classiques et spécialités régionales proposez-vous ?

On travaille bien sûr les grands classiques français, mais aussi les spécialités locales. Ici, la mirabelle est incontournable. Nous faisons des tartes aux mirabelles qui plaisent énormément. Nous proposons aussi le « Paris-Metz ». Il s'agit d'un macaron tricolore (jaune, orange et rouge) réalisé avec une crème mousseline aux bonbons « Arlequin » et des framboises fraîches.

Quel souvenir marquant gardez-vous de cette première édition ?

Il y avait un peu de stress, forcément, mais surtout beaucoup de plaisir à partager cette expérience. J'ai apprécié l'échange avec les autres participants, voir leurs créations, leurs façons de travailler. C'était enrichissant, humainement et professionnellement.





Youssef EL GATOU

Boulangier-pâtissier à la Maison Héloïse à Argenteuil (95)

Artisan passionné, Youssef El Gatou est à la tête de la Maison Héloïse, installée depuis près de 10 ans au cœur d'Argenteuil (95). Ancien élève de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP Paris), il a été chef chez Ladurée puis consultant à l'international avant de créer sa propre boulangerie. Membre de l'Académie culinaire de France, il intervient régulièrement dans les écoles, collèges et lycées, pour sensibiliser les jeunes au goût et aux métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Vous avez participé à la première édition du Master du Millefeuille. Comment l'avez-vous vécu ?

C'était une première pour nous. L'événement s'inscrivait dans le Festival du Millefeuille Raymond Devos, organisé à la maison-musée de l'artiste. J'ai confié la réalisation à l'un de mes pâtissiers, mais nous avons travaillé l'idée ensemble. Ce temps fort associait humour et pâtisserie, c'était original et convivial.

Quelle création aviez-vous présentée ?

Nous avons choisi un millefeuille banane-caramel. La banane et le caramel forment un mariage simple mais très gourmand, qui change du classique vanille. C'était une revisite inspirée de notre propre expérience en boutique où nous avons déjà décliné cette association en viennoiserie.

La revisite est-elle importante dans votre travail quotidien ?

Je reste attaché à la tradition française qui est la base de notre métier. Mais revisiter un dessert, c'est aussi un moyen de travailler des produits de saison et d'explorer de nouvelles pistes. Le millefeuille banane-caramel en est un bon exemple !

Vous êtes aussi connu pour vos événements gourmands, pouvez-vous nous en parler ?

Oui, j'aime créer autour de la gastronomie. En avril dernier, nous avons réalisé à la patinoire d'Argenteuil le plus long fraisier du monde : 121,48 mètres, battant le précédent record italien. J'ai aussi organisé un défilé de robes en chocolat avec des enfants. Ces événements sont l'occasion de fédérer une équipe et de partager notre passion avec le public.

Que représente la transmission pour vous ?

C'est essentiel. Chaque année, nous accueillons des apprentis et je m'investis dans des actions pédagogiques, de la maternelle aux lycées professionnels. C'est une manière de susciter des vocations et de montrer la richesse de nos métiers.



Âgé de 24 ans, Nathan Leroueil a suivi 5 années d'études à Angers en pâtisserie, jusqu'à l'obtention de son BTM. Travaillant depuis 4 ans à la Maison Cloarec à Saint-Herblain (Loire-Atlantique), il a débuté comme ouvrier avant de devenir chef pâtissier. Aujourd'hui, il encadre une équipe composée de 3 ouvriers et 4 apprentis. Habitué des concours, il a notamment remporté le Championnat de France du Flan en 2024.

Comment avez-vous imaginé votre millefeuille pour le concours ?

Le thème demandait de créer un dessert qui aurait plu à Raymond Devos. J'ai choisi quelque chose de très gourmand : une chantilly vanille de Madagascar, un crémeux vanille, un crémeux noix de pécan fleur de sel et un praliné pécan. J'ai gardé la forme classique du millefeuille, mais avec des crèmes aux textures différentes pour créer la surprise à la découpe.

Vous aimez revisiter les classiques ?

Oui, c'est quelque chose qui m'intéresse beaucoup. Je reste attaché aux bases, mais j'aime jouer sur les formes, les textures et les saveurs. La pâtisserie évolue tout le temps et revisiter un classique permet d'apporter une touche personnelle tout en respectant la tradition.

Quelles sont les spécialités à la Maison Cloarec ?

Notre grande spécialité, c'est le flan, qui a pris une importance énorme ces dernières années. Beaucoup de clients viennent spécialement pour lui. Nous proposons aussi le gâteau nantais, emblématique de la région, à base de rhum, d'amandes et de beurre. C'est une recette historique de la ville de Nantes.



Nathan LEROUEIL

Chef pâtissier à la Maison Cloarec à Saint-Herblain (44)

Vous encadrez une équipe de plusieurs apprentis. La transmission est-elle une priorité pour vous ?

Oui, complètement. Nous formons des apprentis dans tous les postes : vente, tour, boulangerie et pâtisserie. Nous les accompagnons dans leurs examens, leurs concours et leurs essais. Transmettre, c'est essentiel : un apprenti motivé, c'est un vrai plus pour la boulangerie.

Le métier de tourier reste méconnu du grand public. Quelle place occupe-t-il dans votre travail ?

C'est un poste primordial. Les touriers préparent tout le feuilletage : croissants, pâtes, millefeuilles. Ils sont la base de notre travail en pâtisserie. Nous travaillons en binôme avec eux : ils nous fournissent les pâtes et nous apportons ensuite les crèmes et les finitions.





Kévin LAHAYE

Boulangier-pâtissier à la boulangerie Perro'Pain à Le Perray-en-Yvelines (78)

Âgé de 32 ans, Kévin Lahaye est installé depuis 5 ans avec son épouse à la tête de la Boulangerie-Pâtisserie Perro'Pain, au Perray-en-Yvelines (78). Artisan complet, il a exercé dans plusieurs boulangeries avant d'ouvrir son établissement où il supervise aussi bien la boulangerie que la pâtisserie. Issu d'une famille où son frère est également boulanger, il a choisi de suivre sa passion après un parcours scolaire d'abord orienté vers les études générales.

Comment en êtes-vous venu à participer au Festival du Millefeuille ?

C'est le président de la fédération des Boulangers des Yvelines qui m'a proposé. J'avais remporté le concours de la meilleure pâtisserie des Yvelines avec une tarte aux pommes et un Paris-Brest, et il m'a encouragé à tenter le Master. J'ai accepté tout de suite, j'aime l'idée de participer à un concours et de me confronter à d'autres artisans.

Comment avez-vous vécu cette première expérience ?

C'était la première fois que je participais à un festival devant du public. Forcément, il y avait du stress, mais c'était aussi très motivant. Monter son millefeuille sur scène, devant les spectateurs, ça change du laboratoire, mais j'ai pris beaucoup de plaisir...

Quelle création aviez-vous présentée ?

Je suis resté sur quelque chose de classique, mais avec une touche personnelle : une crème légère pour éviter le côté trop lourd ou trop sucré et un peu de praliné pour rappeler le Paris-Brest qui m'avait permis de gagner le concours départemental. J'ai travaillé un feuilletage inversé que je préfère pour sa régularité et sa qualité.

Quelles sont les spécialités de votre boulangerie ?

Nous vendons beaucoup de flans, qui sont une valeur sûre en Île-de-France. Mais notre spécialité, c'est surtout la tarte au citron, qui nous a permis de décrocher le titre de meilleure pâtisserie en 2022. C'est un produit qui reste en permanence dans la vitrine et qui fonctionne très bien auprès des clients.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Le travail manuel, la création, la recherche d'idées. J'aime aussi transmettre : former des apprentis, partager des recettes, échanger des techniques. C'est presque ce que je préfère dans le métier. J'ai même organisé des après-midi au laboratoire où je faisais venir des clients pour réaliser une recette avec moi. C'est un moment de partage qui me tient à cœur.



Paroles d'expérience

Ils ont participé à la première édition du Festival du Millefeuille et en gardent un souvenir fort. À l'approche de cette 2ème édition, Franck Brillouet, Youssef El Gatou, Nathan Leroueil et Kévin Lahaye livrent leurs recommandations aux futurs candidats.



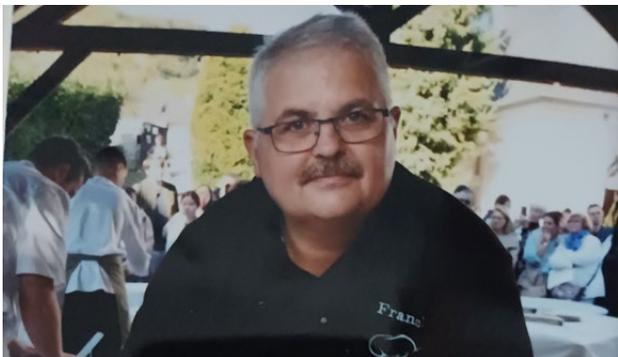
Kévin LAHAYE

Son mot d'ordre : « Prendre du plaisir avant tout. Ne pas voir ça seulement comme une compétition, mais comme une expérience humaine. Profiter des échanges avec les autres participants, apprendre des uns et des autres et rester ouvert. »



Nathan LEROUÉIL

Son conseil : « Prendre du plaisir avant tout. Ce n'est pas tous les jours qu'on travaille devant un public, avec des gens qui vous prennent en photo. Il faut se préparer, soigner les détails, mais aussi profiter de l'expérience et viser à faire le plus beau millefeuille possible. »



Franck BRILLOUET

Pour lui, l'essentiel est de « profiter pleinement de cette expérience. C'est une occasion unique de se confronter à un jury, de montrer son savoir-faire, mais aussi d'apprendre et de s'ouvrir à d'autres techniques. Il ne faut pas la vivre seulement comme une compétition, mais comme un moment de partage et d'enrichissement. »



Youssef EL GATOU

Il encourage les candidats « à se lancer à fond, à mettre de l'amour dans leur création et à jouer le jeu. Le plus important, c'est de prendre du plaisir, d'impliquer son équipe et de partager. Un événement comme celui-là, ce n'est pas seulement une performance individuelle, c'est une expérience collective. »



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE

boulangerie.org

