Pâtiss'Art

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

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

LE SALON DE LA PÂTISSERIE

gp Pâtiss'Art

Juillet 2025

Les cinq chef(fe)s pâtissier(e)s en lice au Grand Prix Pâtiss'Art à Deauville

Le dimanche 26 octobre 2025, le Salon Pâtiss'Art à Deauville sera le théâtre d'une compétition savoureuse où cinq chefs pâtissier(e)s âgées de plus de 22 ans tenteront de décrocher le tout premier **Trophée Grand Prix Pâtiss'Art !**

Sous la présidence d'un jury d'exception, constitué de la crème des pâtissiers, dont **Nicolas Bernardé**, MOF Pâtissier 2004, Président du concours et **Maxime Frédéric**, Président d'Honneur et Parrain du Salon Pâtiss'Art, les candidat(e)s révèleront leur créativité, leur technique et leur maîtrise des goûts.

Nicolas Bernardé

Maxime Frédéric

Sous l'égide des Toques Françaises et des Relais Desserts, le Salon Patiss'Art inaugure une nouvelle compétition sucrée, ouverte à tous les professionnels en activité, afin de mettre en lumière l'excellence et la passion de la pâtisserie française.

Pour cette première édition, le Grand Prix Pâtiss'Art joue la carte « Patrimoine et Modernité » en célébrant un dessert emblématique : **la Religieuse**. Les candidat(e)s s'affronteront lors de deux épreuves : « **la religieuse façon boutique** » et « **la religieuse contemporaine** », une version 2.0 servie à l'assiette.

Les 5 finalistes au Grand Prix Pâtiss'Art 2025 sont :

Gaspard CARRANDO
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)

Le jury du Grand Prix Pâtiss'Art : la crème des pâtissiers !

Pour cette première édition du Grand Prix Pâtiss'Art, la profession s'est mobilisée pour soutenir cette initiative. Le concours sera présidé par **Nicolas Bernardé**, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, fondateur de la pâtisserie éponyme à la Garenne-Colombes, membre des Relais Desserts.

Maxime Frédéric, parrain du salon Pâtiss'Art 2025, chef pâtissier du Cheval Blanc et créateur de la boulangerie-pâtisserie Plein Cœur à Paris occupe la présidence d'honneur.
L'un des meilleurs pâtissiers de sa génération ! À 36 ans, Maxime Frédéric vient d'être couronné en juin dernier : « Chef pâtissier le plus créatif au monde » par la Liste et « Meilleur pâtissier du monde » par « World's 50 Best Restaurants ».

Sous la présidence de **Nicolas Bernardé** et **Maxime Frédéric**, le jury prestigieux se compose de 15 chef(fe)s de cuisine et pâtisserie de renom dont : **Claire Santos Lopes**, cheffe pâtissière au Royal Champagne Hôtel & Spa - **Eric Verbauwede**, chef pâtissier exécutif du Groupe Pic, **Nicolas Paciello**, fondateur de « Nicolas Paciello Pâtisserie », **Bryan Esposito**, Chef pâtissier exécutif au Printemps, **David Gallienne**, chef propriétaire le Jardin des Plumes, **Victoire Finaz**, Chocologue Paris, **Gaël Clavière**, chef pâtissier de l'hôtel de Matignon, **Aya Belkahia**, Fondatrice de « Madeleine de Proust » au Maroc, **Christophe Raoux**, MOF cuisine, chef au Royal Champagne Hôtel & Spa…/…

Le jury évaluera la maîtrise technique, l'esthétique, l'équilibre des saveurs, la créativité, en plus bien sûr de la qualité gustative.

La religieuse à l'honneur en 4h30 chrono

Le concours met à l'honneur « le Patrimoine et la Modernité » en célébrant la religieuse. Réinventer la tradition, tout en restant fidèles aux fondamentaux : la pâte à choux, la crème et le glaçage. Les pâtissier(e)s sont invité(e)s à exprimer leur créativité et leur maitrise technique à travers deux épreuves imposées : « **la religieuse façon boutique** » et la religieuse contemporaine « **une version contemporaine 2.0 de la religieuse à l'assiette, à la fleur d'oranger** ». Un défi à relever en moins de 4h30 !

La religieuse classique façon boutique
Les pâtissier(e)s devront réaliser une religieuse, à deux étages composée, d'une base en pâte sablée de Trouville, surmontée d'un chou. La présentation devra être raffinée, évoquant une mise en vitrine ou boutique et l'ensemble devra être posé sur un socle libre. La religieuse devra être confectionnée avec du chocolat et/ou du café.
Pour la seconde épreuve, **la religieuse contemporaine 2.0 à la fleur d'oranger**, parfum au choix, les candidats imagineront une religieuse sous une forme contemporaine, présentée en dessert à l'assiette, accompagné d'une sauce de leur choix.

Les épreuves du Grand Prix Pâtiss'Art se dérouleront en live, au cœur du salon face au public, au CID de Deauville, dès le dimanche 26 octobre au matin. Le concours sera suivi du Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents, destiné aux jeunes étudiants et apprentis, le lundi 27 octobre.

Avis amateurs de douceurs, le Salon Pâtiss'Art se tiendra sur quatre jours, du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025. Au programme : démonstrations, dégustations, master class, concours, rencontres et dédicaces… Une édition gourmande pleine de surprises et de délices !

Concours Grand Prix Pâtiss'Art - Date : Dimanche 26 octobre 2025 - Remise des prix le lundi 27 octobre à 17h

Salon Pâtiss'Art du 24 au 27 octobre 2025
de 10h00 à 18h00 dont 2 nocturnes jusqu'à 20h00, …

LES TOQUES FRANÇAISES

Fondée en 2000, l'Association des Toques Françaises, sous la présidence de Patrick Druart, a pour mission de promouvoir la gastronomie française tant sur le territoire national qu'à l'international. Elle défend la qualité des produits et des terroirs, tout en favorisant le perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres. Tous les deux ans, l'association organise le Trophée Jean Delaveyne.

RELAIS DESSERTS

Depuis plus de 40 ans, Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la haute pâtisserie française. Présidée par Vincent Guerlais, l'association compte une centaine de pâtissiers et chocolatiers, issus de 19 pays. Ces artisans se distinguent sur la scène gourmande, comme les références incontournables dans leurs régions respectives.

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

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

DEAUVILLE

sharing stories in DEAUVILLE

TROUVILLE SUR-MER

TROUVILLE Office de Tourisme et d'Attractivité

Un événement

SPAT