

Pâtiss'Art

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

LE SALON DE LA PÂTISSERIE

Programme | Pâtiss'Class



Un événement



patissart.com



Pâtiss'Class

Pâtiss'Class dispose de 150 places, pour celles et ceux qui auraient envie d'apprendre. Ici, les pros sont en démonstration, Cet espace sera animé par Anne Limbour et Priscilla Lanzarroti.



Samedi 26 Octobre



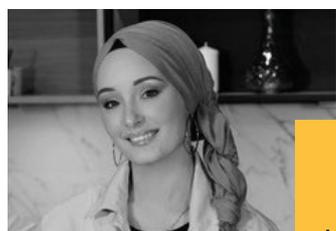
Technique de confiturage
Jean-Christophe Michelet
Champion du monde
des confituriers

10h30 - 11h15



**Tartelette Cacahuètes
Fleur de Sel**
Stéphanie Bienvenu

11h30 - 12h15



**Technique du glaçage
miroir**
Les Pâtisseries de Mama

12h30 - 13h15



**Le petit pouchin
(spécialité régionale)**
Stéphanie Touzet
Mathieu Buchalski
L'Ogre de Carrouselberg

14h30 - 15h15



Le Coco djambo
Silax
Silamaka Soukouna

16h00 - 16h45

Dimanche 27 Octobre



Entremet miel - figues
Asma Mehnana

10h30 - 11h15



Flan Gianduja
Ju Chamalo

11h30 - 12h15



**La pomme dans tous
ses états**
Adrien Petitgenêt

12h30 - 13h15



**Les secrets
des pâtes à Taartt**
Mathias Bosgiraud

14h30 - 15h15



Dessert à 4 mains
NICOOK et sa fille Ella

16h00 - 16h45

Pâtiss'Class

Lundi 28 Octobre



Tartelette aux citrons et miel de nos ruches (Dessert à l'assiette)

Claire Santos Lopes

10h30 - 11h15



Démo La Pâtisserie Numérique

La Pâtisserie Numérique

11h30 - 12h15



Le gâteau basque revisité sur le thème de la tarte normande

Joannice Lacemon

12h30 - 13h15



Tarte exotique coco mangue par Yumgo

Stéphanie Moissy

14h30 - 15h15

