



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Communiqué de presse
3 octobre 2026

MASTER DU MILLEFEUILLE

3^{ème} édition



Alexia LEARD, lauréate du 3^e prix du Master du Millefeuille 2026

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a dévoilé les résultats de la 3^e édition du Master du Millefeuille, organisée le samedi 3 octobre 2026 dans le cadre du salon Pâtiss'Art, installé pour la première fois à Paris, à l'Espace Étoile-Saint Honoré.

Venus de différentes régions de France, les artisans boulangers-pâtisseries sélectionnés ont relevé cette année un défi associant respect des **fondamentaux du millefeuille**, **maîtrise technique et créativité**, autour d'un thème inspiré de la **Fashion Week et de la mode**.

Face au public, les candidats disposaient d'une **heure pour monter, garnir et décorer leur millefeuille**, à partir d'éléments préparés en amont. Leurs réalisations ont été évaluées sur l'esthétique, la qualité du feuilletage, la texture de la crème, l'équilibre gustatif et le caractère commercialisable de la création.

Un jury de professionnels reconnus

Les candidats ont été départagés par un jury aux expertises complémentaires, présidé par Christophe Felder, chef pâtissier « Les Pâtisseries » à Mutzig et auteur de plusieurs ouvrages, dont Pâtisserie ! À ses côtés : **Patrick Druart**, président des Toques Françaises ; **Matthieu Carlin**, chef pâtissier du Crillon ; **Gaël Clavière**, chef pâtissier de Matignon ; **Silamaka Soukouna** Chef pâtissier « Silax Pâtisserie » ; **Sharon Heinrich**, journaliste ; et **Grégory Pailliette**, maître artisan boulanger à Saint-Mandé et président des Boulangers du Val-de-Marne.

Face à ce jury de haut niveau, quatre distinctions ont été attribuées à l'issue du Master du Millefeuille 2026.

4 distinctions ont été remises à l'issue du Master :



1^{er} Prix

Alexia LÉARD

Boulangerie-pâtisserie Saint-Germain par Julien Duhamel
Saint-Germain-En-Laye (78)



Prix du Goût

Jordan FROISSARD

Boulangerie Rosa
Meximieux (01)



Prix de la Création

Morgan JULLIAN

United Lab
Aix-en-Provence (13)



Prix de l'Esthétique

Thibault RASSEMONT

Maison Rassemont
Damery (51)

Le millefeuille, entre maîtrise du geste et liberté de création

Grand classique du patrimoine gourmand français, le millefeuille cache derrière son apparente simplicité une véritable exigence technique. **Feuilletage croustillant, crème équilibrée, montage précis et finition élégante** : chaque étape révèle le savoir-faire de l'artisan et sa capacité à conjuguer rigueur technique et créativité.

Pour cette 3^e édition, le thème de la mode a invité les candidats à pousser encore plus loin leur interprétation de ce grand classique. À l'image de la couture, précision, **élégance et créativité** se sont rencontrées dans des réalisations personnelles, tout en conservant les marqueurs qui font l'identité du millefeuille : le feuilletage, la crème, les couches, le croustillant et l'équilibre.

LA PHRASE DU PRESIDENT :

💡 C'est comme cela que l'on fait vivre la tradition :
en la connaissant parfaitement, puis en
l'emmenant un peu plus loin !

Dominique Anract,
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française



1er PRIX



PRIX DU GOÛT



PRIX DE LA CRÉATION



PRIX DE L'ESTHÉTIQUE]

Contacts presse : informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,
Directrice de la communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25 / 06 23 30 20 26

Service Presse
EQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06