



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



3^{ème} édition

MASTER DU MILLEFEUILLE

Samedi 3 octobre 2026

Dans le cadre du salon Pâtiss'Art à Paris - Espace Étoile-Saint Honoré (8ème)

À Paris, le millefeuille dévoile ses mille visages

La 3ème édition du Master du Millefeuille se tiendra le samedi 3 octobre 2026, dans le cadre de Pâtiss'Art, qui s'installe pour la première fois à Paris, à l'Espace Étoile-Saint Honoré.

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ce rendez-vous invite des boulangers-pâtisseries venus de toute la France à s'emparer d'un grand classique du patrimoine gourmand français : le millefeuille.

Dessert familial en apparence, il exige pourtant une parfaite maîtrise du geste. Feuilletage croustillant, crème équilibrée, montage précis, finition élégante : chaque détail révèle le savoir-faire de l'artisan et sa capacité à conjuguer rigueur technique et sens créatif.

Face au public, les candidats donneront à voir les coulisses d'une pâtisserie souvent dégustée sans que l'on mesure toute la complexité de sa réalisation. Le concours devient ainsi une scène vivante, où la tradition se transmet autant qu'elle se réinvente.

Inscrit au cœur d'un salon dédié à la création pâtissière contemporaine, et dans un Paris en résonance avec l'univers de la mode et l'énergie de la Fashion Week, le Master du Millefeuille promet un moment d'excellence, de partage et de gourmandise autour d'un dessert qui n'a pas fini de surprendre.



Le millefeuille, à chacun son inspiration !

Feuilletage, crème, montage, finition : le millefeuille est un dessert de précision. Reconnaissable entre tous, il fait partie du patrimoine gourmand français, mais continue d'inspirer les artisans par la liberté qu'il offre. Vanille, caramel, fruits, praliné, chocolat ou associations plus inattendues : chaque interprétation révèle une manière de respecter le classique tout en le faisant évoluer. C'est cette double exigence, fidélité au geste et envie de création, que le Master du Millefeuille met à l'honneur.

Interview de Dominique Anract (Président CNBPF)	3
Le millefeuille, un classique de précision Pâtiss'Art, l'écrin parisien du Master	5
Un chapeau en pain, clin d'œil couture 3 strates d'histoire gourmande	6
Le millefeuille, côté artisans	7
L'artisan, autrement !	11
Une heure pour réinventer le millefeuille	12
Le monde en millefeuille	13

Dominique ANRACT

Président de la CNBPF



Pour cette 3^{ème} édition, le Master du Millefeuille arrive à Paris. Le concours est-il en train de s'installer durablement ?

Au départ, c'est une façon de mettre en lumière un produit, un savoir-faire, une spécialité. Puis, édition après édition, le rendez-vous s'installe, les candidats répondent présents, les régions s'impliquent et le concours devient un vrai moment attendu par la profession. La 1^{ère} édition, organisée avec le concours de la Fondation Raymond Devos, avait quelque chose de très particulier. La 2^{ème}, à Deauville, a permis au Master de trouver sa place dans un salon consacré à la pâtisserie. Cette 3^{ème} édition à Paris marque une nouvelle étape. On sent que le concours prend de l'ampleur.

Cette année, le thème sera lié à la mode et à la Fashion Week. Pourquoi ce choix ?

Le concours aura lieu à Paris, pendant une période très marquée par la mode. Il nous a donc semblé naturel de faire le lien avec cet univers. Le thème permettra aux candidats de travailler leur décor, leur présentation, leur mise en scène, tout en restant bien sûr dans l'esprit du millefeuille. La mode, comme la pâtisserie, demande du goût, de la précision, de l'élégance et une vraie capacité à surprendre. Nous avons aussi envie d'apporter une animation autour de cette thématique, avec l'idée d'un chapeau,

accessoire de mode, en pain. Ce sera un petit plus pour le salon, une façon de créer de la curiosité autour du concours et de faire dialoguer 2 univers très créatifs.

Pourquoi le millefeuille mérite-t-il un concours à part entière ?

Parce que c'est une pâtisserie boulangère emblématique. Nous avons beaucoup de concours autour de la baguette, du croissant, de la galette ou du pain au chocolat, mais avec le millefeuille, nous sommes vraiment sur un produit qui met en valeur à la fois le tour, le feuilletage, la crème, le montage et la finition. C'est un gâteau que tout le monde connaît, mais qui n'est peut-être pas toujours apprécié à sa juste valeur. Il paraît simple, mais il demande énormément de maîtrise. Il faut une pâte feuilletée bien travaillée, une crème équilibrée, une découpe nette, une présentation élégante. C'est un produit très technique.

Vous insistez souvent sur le métier de tourier. Quelle place occupe-t-il dans ce concours ?

Le tourier est au cœur du millefeuille. Sans un bon feuilletage, il n'y a pas de bon millefeuille. C'est un métier de précision, de patience, de régularité. Le tourier travaille la pâte, le beurre, les tours, les temps de repos, la cuisson. C'est un savoir-faire

très spécifique, que le grand public connaît encore assez peu. Avec ce concours, nous voulons aussi mettre en lumière ce métier. Le millefeuille permet de rappeler que la boulangerie-pâtisserie ne se limite pas à l'assemblage d'un dessert. Il y a tout un travail en amont, toute une technique, toute une intelligence du geste.

Le millefeuille est un classique. Comment peut-on encore le réinventer ?

Il faut garder les marqueurs du millefeuille : le feuilletage, la crème, les couches, le croustillant, l'équilibre. À partir de là, il y a énormément de liberté. Les candidats peuvent jouer sur l'épaisseur du feuilletage, le côté caramélisé ou non, la légèreté, le croustillant, les crèmes, les fruits, les parfums. Lors des éditions précédentes, nous avons vu des millefeuilles montés différemment, des feuilletages travaillés de manière très originale, des associations de goûts étonnantes. Certains parfums m'ont même surpris comme ce millefeuille avec du poivre subtilement amené ! C'est là que cela devient presque de la gastronomie : on garde une base traditionnelle, mais on l'emmène ailleurs.

Est-ce aussi un concours qui peut avoir un impact en boutique ?

Oui, et c'est très intéressant. Quand un artisan présente une création dans ce type de concours, il peut ensuite la proposer dans sa boutique. On l'a vu, certains candidats ont vendu beaucoup de millefeuilles après leur participation. Le concours donne de la visibilité, mais il donne aussi des idées. Un beau millefeuille attire l'œil. Dans une boulangerie-

pâtisserie, si un gâteau est beau, il est déjà à moitié vendu. Ensuite, s'il est bon, les clients reviennent. C'est toute la force de ce concours, il valorise un produit, il stimule la créativité des artisans et il peut créer un vrai intérêt auprès des consommateurs.

Comment se déroule concrètement l'épreuve ?

L'objectif est de venir avec ses bases, ses recettes, ses éléments prêts, puis d'assembler et de décorer le millefeuille devant le public. C'est une épreuve très ouverte. Les candidats doivent respecter le cadre du concours, mais ils ont une vraie liberté dans les goûts, les formes, la présentation et la création. Il faut simplement que le millefeuille reste lisible, qu'il puisse être découpé pour la dégustation, et qu'il soit à la fois surprenant et cohérent avec le thème.

Qu'attendez-vous des candidats de cette 3ème édition ?

J'attends qu'ils nous surprennent. Nous ne sommes plus dans l'apprentissage, ce sont des professionnels, des entreprises qui concourent. Ils viennent avec leur savoir-faire, leur expérience, leur sensibilité. J'aimerais qu'ils apportent de la nouveauté, de la gaieté, de la créativité dans le salon. Qu'ils osent, qu'ils se fassent plaisir, qu'ils montrent leur talent. Ce concours est aussi une fête : une occasion de mettre en avant leur métier, leur équipe, leur boutique et leur façon de voir le millefeuille. Le plus important, c'est qu'ils viennent avec l'envie de partager et de surprendre, tout en respectant ce grand classique. C'est comme cela que l'on fait vivre la tradition : en la connaissant parfaitement, puis en l'emmenant un peu plus loin !



De la tradition à la création

Dessert emblématique du patrimoine gourmand français, le millefeuille est aussi un formidable terrain d'expression pour les artisans. À travers son feuilletage, son histoire, sa précision technique et ses liens inattendus avec la mode, il révèle toute la richesse d'un classique capable de se réinventer sans perdre son identité.

Un classique de précision

Quelques couches de pâte feuilletée, une crème généreuse, une finition soignée : le millefeuille paraît simple. Pourtant, sa réussite repose sur une grande précision d'exécution et sur un équilibre subtil entre texture, goût et tenue.

Le feuilletage doit être régulier, doré, croustillant, mais assez maîtrisé pour supporter le montage. La crème, traditionnellement vanillée, apporte le contraste et la gourmandise, sans alourdir l'ensemble. Le montage demande lui aussi une vraie maîtrise : les couches doivent rester nettes, lisibles, bien proportionnées. Enfin, la finition signe l'intention de l'artisan. C'est souvent par elle que le classique devient création.



Pâtiss'Art, l'écrin parisien du Master

Après 2 éditions à Deauville, Pâtiss'Art s'installe pour la première fois à Paris, les 3 et 4 octobre 2026, à l'Espace Étoile-Saint Honoré. Pensé comme une immersion au cœur de la création pâtissière contemporaine, le salon réunira amateurs éclairés, professionnels, chefs, artisans et passionnés.

C'est dans ce cadre vivant, créatif et ouvert au public que prendra place la 3ème édition du Master du Millefeuille, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Quelques temps forts :

- Le Trophée Grand Prix Pâtiss'Art, présidé par Christophe Felder, autour du Saint-Honoré,
- Pâtiss'Live, la scène des chefs, avec une vingtaine dont une master class le 4 octobre, animée par l'artisan boulanger Arnaud Delmontel,
- Des démonstrations en direct, tours de main, échanges et dégustations,
- Pâtiss & Pop, une galerie entre création sucrée et expression artistique,
- Une sélection d'artisans d'exception.

En rejoignant Pâtiss'Art à Paris, le Master du Millefeuille trouve un écrin idéal pour valoriser la précision du geste artisanal, la maîtrise du feuilletage et le dialogue entre tradition et créativité.

Pâtiss'Art

Un chapeau en pain, clin d'œil couture

Pour cette 3^{ème} édition, le Master du Millefeuille proposera une autre animation spectaculaire : la confection d'un chapeau en pain, imaginé comme un clin d'œil gourmand à l'univers de la couture. Cette création prendra forme grâce au savoir-faire de Fabien Nolay, formateur à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris et champion du monde de boulangerie 2024, et de Basile Fourmont, boulanger plusieurs fois primé, notamment médaille d'or du Concours Général Agricole 2026 pour son pain de campagne. Entre précision du geste, travail de la matière et créativité, le pain deviendra ici une véritable matière d'expression.

3 strates d'histoire gourmande

1

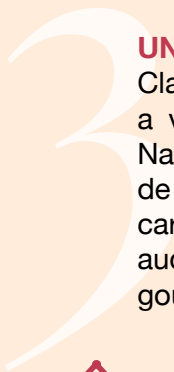
UNE ORIGINE FEUILLETÉE

Avant de devenir le dessert que l'on connaît, le millefeuille s'inscrit dans la grande histoire de la pâte feuilletée. Dès le 17^{ème} siècle, les traités de cuisine française témoignent de l'importance de ces préparations légères, superposées et dorées au four.

2

UN CLASSIQUE CODIFIÉ

Au 19^{ème} siècle, la pâtisserie française gagne en précision et en technicité. Le millefeuille trouve progressivement ses codes : plusieurs abaisses de feuilletage, une crème généreuse, une finition soignée et une découpe nette.

3

UN DESSERT TOUJOURS EN MOUVEMENT

Classique des vitrines françaises, le millefeuille a voyagé, jusqu'à devenir, sous l'appellation « Napoléon », une pâtisserie connue bien au-delà de nos frontières. Aujourd'hui encore, vanille, caramel, fruits, praliné, chocolat ou créations plus audacieuses viennent renouveler ce monument gourmand sans en effacer l'esprit.

Le millefeuille, côté artisans

Ils ont fait vivre le Master du Millefeuille sur scène lors de l'édition précédente. Derrière chaque création, il y avait une histoire, une méthode, un choix de goût, une manière personnelle d'aborder ce grand classique. À travers leurs témoignages, 2 boulangers-pâtisseries reviennent sur l'expérience du concours, sur la place du millefeuille dans leur métier et sur ce que représente, pour eux, le fait de travailler devant un public. Des regards d'artisans qui rappellent combien ce dessert, entre exigence technique et liberté créative, reste un formidable terrain d'expression.

Interview

Matthieu GIUSTINATI

Le goût du concours et de la création

Boulangerie Pâtisserie Giustinati
8 rue Général Newinger
57220 Boulay-Moselle



Pâtissier depuis l'âge de 15 ans, Matthieu Giustinati dirige aujourd'hui, avec son frère et sa belle-sœur, une entreprise familiale installée en Moselle. Fils d'artisans boulangers-pâtisseries, il a grandi dans cet univers avant de prendre, pendant plusieurs années, un chemin plus international comme créateur de recettes pour une entreprise spécialisée. Revenu dans l'entreprise familiale, il poursuit aujourd'hui l'aventure avec une vingtaine de salariés et plusieurs boutiques. Habitué des concours, qu'il considère autant comme des défis personnels que comme des moments de partage avec les clients, il a remporté en 2025 le Prix de la Création du Master du Millefeuille.

Pourquoi avoir choisi de participer au Master du Millefeuille ?

Nous faisons beaucoup de concours en boulangerie et en viennoiserie. Nous avons déjà remporté le concours de la meilleure baguette, par exemple. Mais nous nous sommes rendu compte que nous avons moins participé à des concours de pâtisserie. Le Master du Millefeuille était donc une belle occasion.

En 2025, vous avez remporté le Prix de la Création. Quelle était votre idée ?

J'avais imaginé un millefeuille autour du caramel, de la fève tonka et de la groseille. Je voulais rester sur quelque chose de gourmand, mais avec un vrai travail de création. Quand on prépare un concours, on avance, on crée des choses, puis on revient parfois en arrière. On regarde ce qui est bon, ce qui

l'est moins. C'est aussi ça qui est intéressant dans les concours : on crée pour le concours, bien sûr, mais aussi pour sa culture personnelle, pour ses clients.

Quelle était la particularité de votre création ?

Pour mon millefeuille, j'ai beaucoup travaillé le visuel. Je voulais quelque chose en relief. Un millefeuille est souvent plat sur le dessus, et là je voulais proposer quelque chose de différent. J'ai donc découpé dans le feuilletage pour créer des feuilles et les mettre en relief. C'est pour cela que je l'avais appelé « Mille et une feuilles ».

Avez-vous pu proposer votre création en boutique ?

Oui, c'est important pour nous. Quand vous ramenez un prix à la boulangerie, les gens veulent tout de suite goûter la création. J'ai eu des retours qui m'ont vraiment fait chaud au cœur. Une personne assez âgée m'a même dit que c'était l'un des meilleurs millefeuilles qu'elle avait mangés, alors qu'elle en avait déjà goûté beaucoup. C'est le genre de retour qui marque !

Les concours ont-ils aussi des retombées pour votre entreprise ?

Oui, énormément. Quand on gagne un prix, cela a une vraie résonance locale. Après le concours, le journal local en a parlé, avec une affiche que nous pouvions mettre à la porte de notre boutique. Et aujourd'hui, grâce aux réseaux sociaux, on peut aussi partager les étapes du concours presque en temps réel. Ma femme et ma belle-sœur avaient organisé des choses pour que les clients puissent nous suivre. Ce n'est pas seulement l'entreprise qui participe, il y a aussi toute une clientèle derrière nous !

Comment avez-vous vécu le fait de travailler devant le public ?

C'était très particulier. D'habitude, quand on fait un concours, on est dans un fournil ou dans un laboratoire. Là, il y avait du public, des gens très proches de nous. Au début, c'est un peu déconcertant. On entend presque les gens respirer à côté de soi. Puis on se prête au jeu avec plaisir !

Vous attendiez-vous à recevoir le Prix de la Création ?

Pas spécialement. J'y suis allé avant tout pour prendre du plaisir. Le prix, je ne vais pas dire que c'est anecdotique, parce que c'est évidemment une grande récompense, mais je participe d'abord pour me faire plaisir. Et recevoir un prix d'un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France (MOF), c'est forcément très fort !

Quel conseil donneriez-vous aux futurs candidats ?

Prendre du plaisir. C'est le plus important. Aujourd'hui, nous avons la chance d'exercer un métier très valorisé, beaucoup plus médiatisé qu'avant. Les gens sont admiratifs du travail manuel, et c'est une vraie chance. Si on prend du plaisir, on peut aussi en donner aux autres...

Vous sentez que le regard sur les métiers artisanaux a changé ?

Oui, clairement. Quand j'ai commencé, je n'aurais pas imaginé que notre métier serait autant valorisé. Il y a eu un moment où les artisans manquaient de salariés, et on a essayé de redorer le blason de l'artisanat, de montrer la valeur de ceux qui travaillent de leurs mains et qui sont au service des autres. Aujourd'hui, je trouve que cela a eu des effets très positifs



Nicolas DELOISON

L'esthétique au service du goût

Boulangerie Pâtisserie Deloison
23 Grand rue de Vaux
51 300 Vitry-le-François



Installé depuis février 2021 à Vitry-le-François, dans la Marne, Nicolas Deloison cogère avec sa maman une boulangerie-pâtisserie de centre-ville. Issu d'une première formation en hôtellerie-restauration, il découvre la pâtisserie presque par hasard, au fil de son parcours en lycée professionnel, avant de poursuivre sa formation chez les Compagnons du Devoir. Aujourd'hui âgé de 33 ans, il se définit comme un pâtissier avant tout, attiré par un métier "sans limite", où l'on peut sans cesse chercher, tester, créer et faire évoluer les classiques. En 2025, il a remporté le Prix de l'Esthétique du Master du Millefeuille.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans votre métier de pâtissier ?

En pâtisserie, il n'y a pas de limite. Quand on voit ce que font les grands pâtissiers aujourd'hui, on se demande toujours ce qu'ils vont encore inventer demain. On peut mélanger des épices et du chocolat, associer des vins avec des pâtisseries. C'est un métier de recherche. Ce qui a été fait hier est bien, mais on peut créer pour demain. C'est un métier où l'on ne peut pas s'ennuyer. Il y a la confiserie, le chocolat, la glacerie, le traiteur... C'est très vaste, et c'est justement ce qui me plaît !

Avez-vous un style particulier en pâtisserie ?

Je n'ai pas vraiment de style particulier. Mais ce que j'aime beaucoup, ce sont les macarons, les petits produits frais, bien présentés, dans des petites réglettes ou des petites boîtes. C'est ce genre de travail qui m'amuse vraiment dans le métier.

Comment avez-vous décidé de participer au Master du Millefeuille ?

J'avais déjà participé à plusieurs concours, mais plutôt à l'échelle départemental. Pour le Master du Millefeuille, j'ai dû ouvrir ma messagerie au bon moment : j'ai reçu le mail qui présentait le concours, je me suis renseigné, et ça m'a plu. En plus, le concours se déroulait à Deauville, et moi je suis originaire de Normandie. J'étais un peu sur mes terres. Je me suis inscrit, mon dossier a été retenu, et je me suis retrouvé sélectionné.

Le millefeuille faisait-il déjà partie de vos produits en boutique ?

Oui, c'est un gâteau que je proposais déjà dans la boulangerie. Mais depuis le concours, j'ai retravaillé la recette pour avoir quelque chose de plus goûtu et de plus fini. Aujourd'hui, le millefeuille que je propose dans notre établissement, c'est celui du concours.

À quoi ressemblait votre millefeuille ?

Je suis resté sur un feuilletage classique, pas un feuilletage inversé ou viennois. J'ai aussi travaillé une crème diplomate à la vanille de Madagascar avec un crémeux caramel beurre salé. Pour le montage, je suis parti sur une sorte de damier : un boudin de diplomate vanille, puis du caramel, puis vanille, caramel, et ainsi de suite. Je remettais un étage et je recommençais. À la découpe, on avait vraiment cet effet damier. J'avais aussi ajouté un caramel pur entre les couches, pour apporter un petit peps !

Vous avez remporté le Prix de l'Esthétique. Était-ce votre objectif ?

Oui, j'allais vraiment pour le Prix de l'Esthétique. Je ne visais pas forcément le premier prix. J'avais regardé ce qui s'était passé lors de la première édition et je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire sur l'esthétique. J'ai travaillé mon produit, mais aussi tout l'univers autour. J'avais habillé ma table, créé une petite histoire autour du millefeuille. Je suis vraiment allé au bout de l'idée pour travailler l'esthétique.

En pâtisserie, le regard est-il aussi important que le goût ?

Oui, c'est sûr. On achète d'abord avec les yeux. Si le produit ne plaît pas visuellement, on n'a pas envie de l'acheter. Si le produit nous plaît, forcément, on va avoir envie de le goûter. On achète avec les yeux et on goûte après !

Comment naît une création chez vous ?

Il y a beaucoup de choses. Les réseaux sociaux, Instagram, TikTok, mais aussi les stages proposés par les fédérations. Elles font venir des Meilleurs Ouvriers de France avec les dernières techniques, les dernières recettes, ce qui est à la mode, les démonstrations de bûches pour Noël. Il m'arrive de créer un gâteau en me disant : j'ai bien aimé le biscuit de telle bûche, je vais le reprendre ; j'ai bien aimé tel insert dans un stage, je vais l'utiliser. Je compose avec des recettes prises à droite et à gauche. Après, il faut tester. Si ça plaît, on le fait goûter. Si ça ne marche pas en magasin, on arrête et on fait autre chose !



L'artisan, autrement !

Après leur parcours, leur création et leur expérience du concours, les boulangers-pâtisseries se dévoilent sous un angle plus spontané. Ces réponses courtes permettent d'entrer autrement dans leur univers...

Matthieu GIUSTINATI

Si vous étiez un geste de votre métier ?
Zester un citron.

Si vous étiez une odeur de votre laboratoire ?
Le pain chaud

Si vous étiez une matière à travailler ?
Un fruit.

Si vous étiez un moment de la journée dans
votre boulangerie-pâtisserie ?
Le matin, le lever du soleil.

Si vous étiez un bruit du laboratoire ?
Le bruit du couteau quand on coupe les
fruits.

Si vous étiez une qualité indispensable dans
votre métier ?
La passion, l'envie.

Si vous étiez un outil ?
Le fouet.

Si vous étiez une texture ?
Fondant.

Si vous étiez une vitrine de pâtisserie, quel
produit mettriez-vous toujours en avant ?
Un produit frais. J'aime la fraîcheur des
produits.

Si vous étiez un souvenir gourmand
d'enfance ?
Un éclair chipé dans la vitrine de mon papa !

Nicolas DELOISON

Si vous étiez un geste de votre métier ?
Le laminoir.

Si vous étiez une odeur de laboratoire ?
La viennoiserie.

Si vous étiez une matière à travailler ?
La crème.

Si vous étiez un moment de la journée dans
votre laboratoire ?

Je me lève à 3 heures alors la petite pause-
café qui fait du bien, vers 7 ou 8 heures !

Si vous étiez un bruit de laboratoire ?
Le crépitement du sirop sur les galettes des
rois.

Si vous étiez une qualité indispensable dans
votre métier ?
La régularité.

Si vous étiez un outil ?
Le couteau.

Si vous étiez une texture ?
Le croustillant.

Si vous étiez une vitrine de pâtisserie, quel
produit mettriez-vous toujours en avant ?
Le macaron.

Si vous étiez un souvenir gourmand
d'enfance ?
Le flan de ma mamie (avec de la fleur
d'oranger).



Une heure pour réinventer le millefeuille

Les informations clés

Quand ?

Samedi 3 octobre 2026, de 14h à 18h30.

Dans quel cadre ?

Le concours se tient dans le cadre de Pâtiss'Art Paris, rendez-vous dédié au savoir-faire pâtissier et à la création artisanale.

Où ?

Espace Étoile Saint-Honoré, Paris 8ème.

Qui organise ?

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Qui participe ?

Des artisans boulangers-pâtisseries sélectionnés en région, venus représenter leur territoire. Pour des raisons d'organisation, chaque région ne pourra présenter qu'un seul candidat.

Quel est le défi ?

Réinventer le millefeuille sur le thème de la Fashion Week et de la mode, entre respect des fondamentaux, créativité, maîtrise technique et potentiel commercial.

Quelles distinctions ?

Un 1^{er} Prix, un Prix du Goût, un Prix de la Création et un Prix de l'Esthétique seront décernés.

Le déroulé de l'épreuve

1. Préparer

Les candidats arrivent avec leur feuilletage déjà cuit, leur garniture préparée à l'avance, leur petit matériel et leur support de présentation. Deux formats sont imposés : un millefeuille de 20 x 20 cm, carré ou circulaire, et une bande de dégustation de 55 x 12 cm. La hauteur maximale est fixée à 7 cm hors décors.

2. Assembler

Sur place, les candidats disposent d'une heure pour monter, garnir et décorer leur millefeuille devant le public. L'épreuve met en valeur leur organisation, leur précision et leur capacité à donner forme

à une création aboutie dans un temps limité.

3. Présenter

Chaque millefeuille est présenté au jury, qui évalue à la fois l'esthétique, la qualité du feuilletage, la texture de la crème, l'équilibre gustatif et le caractère commercialisable de la création.

4. Partager

Après présentation, chaque candidat découpe son millefeuille pour la dégustation du jury, puis pour le partage avec le public. Le concours devient ainsi un moment de création, mais aussi d'échange et de convivialité.

Palmarès 2025

1^{er} Prix : Florian Grech - Chantilly, Oise (60)

Prix du Goût : Mathieu Lévêque - Paris (75)

Prix de la Création : Matthieu Giustinati - Boulay-Moselle, Moselle (57)

Prix de l'Esthétique : Nicolas Deloison - Vitry-le-François, Marne (51)

Les critères d'évaluation

Les millefeuilles sont notés sur 120 points* :

Esthétique du millefeuille entier : 20 points

Esthétique du millefeuille à la part : 20 points

Croustillant du feuilletage : 20 points

Texture de la crème : 20 points

Goût et harmonie gustative : 20 points

Caractère commercialisable : 20 points

*Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non-respect des dimensions ou de dépassement du temps imparti.

Le monde en millefeuille

Bien au-delà de la célèbre pâtisserie, le millefeuille est devenu une véritable source d'inspiration. Son principe, l'art de superposer les couches, se retrouve dans la mode, l'architecture, la nature, la cuisine ou encore le langage courant. Autant d'univers où le feuilletage, les strates et les jeux de volumes donnent naissance à des créations aussi variées qu'inattendues.



Le plus gourmand

Le millefeuille est l'un des grands classiques de la pâtisserie française. Son équilibre entre le croustillant du feuilletage et l'onctuosité de la crème en fait une référence incontournable, sans cesse réinventée par les artisans pâtisseries.



Le plus chic

Dans la mode, les robes dites « millefeuille » jouent sur l'accumulation de volants, de tulle ou d'organza. Certains cols, construits par superposition de plis ou de matières, évoquent eux aussi ce principe de feuilletage. Les couches successives créent du mouvement, du volume et une impression de légèreté qui rappellent naturellement le célèbre dessert.



Le plus politique

L'expression « millefeuille administratif » désigne la superposition des niveaux de décision ou des structures administratives. On parle également de « millefeuille territorial » ou « fiscal » pour illustrer la complexité de certaines organisations.



Le plus naturel

La nature aussi compose ses millefeuilles. Les falaises, les montagnes ou les canyons dévoilent des strates géologiques accumulées au fil des millénaires, véritables archives de l'histoire de notre planète.



Le plus créatif

De nombreux artistes travaillent par superposition : papiers découpés, collages, peintures ou matériaux empilés. Chaque couche apporte une nouvelle lecture de l'œuvre et enrichit sa profondeur.



Le plus architectural

En architecture contemporaine, certains bâtiments jouent sur l'empilement des terrasses, des balcons ou des volumes. Ces constructions évoquent un immense millefeuille où chaque niveau dialogue avec le suivant.



Le plus ingénieux

Le principe du millefeuille est aussi présent dans les matériaux composites ou le contreplaqué. Plusieurs couches assemblées permettent d'obtenir des structures à la fois solides, légères et durables.



Le plus universel

Lasagnes, baklava, pastilla, moussaka... À travers le monde, de nombreuses spécialités culinaires reposent sur le même principe : l'art de superposer les couches pour créer richesse, texture et gourmandise.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

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

ÉQUITABLE

E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr

Tél : 01 44 18 70 06

En partenariat avec



**AG2R
LA MONDIALE**

ÉPARGNE • RETRAITE • SANTÉ • PRÉVOYANCE

boulangerie.org

