

PÂTISSERIE, UNE ACTIVITÉ À HAUTE VALEUR AJOUTÉE

Indétrônable, l'engouement pour la pâtisserie maison reste vif. Plus informés, plus exigeants et irrémédiablement avides de nouveautés, les amateurs éclairés attendent des équipements à la hauteur d'ambitions créatives qui vont *crescendo*. Zoom sur les tendances et les produits incontournables pour capter cette clientèle passionnée.

■ Par/by Sophie Komaroff

Plus qu'un simple achat, l'acquisition de produits dédiés à la pâtisserie est un véritable investissement plaisir. Influencés par les émissions culinaires et les réseaux sociaux, les amateurs sont de plus en plus nombreux à se lancer dans des projets ambitieux : entremets à étages, pochages, chocolats, etc., avec l'objectif de produire des réalisations dignes des chefs et des influenceurs culinaires. Les fabricants rivalisent d'ingéniosité et d'innovations au point que, dans cette discipline qui requiert pourtant exigence et précision, plus besoin d'être un virtuose pour obtenir un effet "waouh".

UNE ACTIVITÉ DE ET PAR L'IMAGE

La pâtisserie a le vent en poupe, séduisant par son aspect spectaculaire. Les réseaux sociaux et autres émissions culinaires jouent un rôle important dans cette dynamique. « Cela reste une activité conviviale, souligne Florence Christophe, dirigeante de Patisse-Mali's. Et dès qu'un chef pâtissier fait une communication sur les réseaux sociaux, nous en constatons très rapidement les retombées positives sur nos ventes. » De fait, les chefs se font désormais très présents, « partageant de manière ludique et simples leurs recettes et leurs astuces », complète Julie Bucquet, responsable marques et communication de Maison Demarle. Certaines spécialités vont jusqu'à devenir virales. Exemple le plus marquant de ce début d'année, le chocolate Dubaï : une tocade pour cette barre chocolatée fourrée à la pistache et aux cheveux d'ange telle qu'elle a provoqué une tension mondiale sur les stocks de pistaches. Un buzz aussitôt répliqué sur les ventes de moules adaptés : « Un franc succès en ce qui concerne le moule en silicone Silikomart que nous commercialisons », illustre par exemple Lionel Debus, directeur général de l'enseigne TOC.

Le flan avec sa texture lisse et ses variantes colorées, le cannelé bordelais, photogénique grâce à sa forme caractéristique et sa surface caramélisée, ou encore le panettone qui se prête désormais à de multiples déclinaisons créatives, s'inscrivent aussi dans ces tendances visuelles fortes, souvent dopées par le partage en ligne.

L'engouement pour l'airfryer ruissèle également sur les marques qui proposent des moules adaptés à cette source de chaleur et aux dimensions de ces appareils. Pour Patisse qui a lancé il y a 3 ans une collection complète de moules en acier revêtu (une dizaine de formes) et d'accessoires (grilles, papier cuisson) dédiée à l'airfryer, c'est l'un des succès commerciaux de l'année. « Après une année 2023 exceptionnelle et près d'un million d'appareils écoulés, les ventes de friteuses sans huile ont doublé en 2024 pour s'établir à plus de 2,6 millions d'appareils

The purchase of baking products is a genuine investment in pleasure – and it's also far more than just a purchase. Lovers of baking are increasingly likely to launch into ambitious projects thanks to the influence of social media and TV cook programmes, cooking up treats such as tiered desserts, creations that involve piping, and chocolate-based dishes. While baking is a discipline that requires quite a lot of precision and prowess, manufacturers are vying with each other to serve up the most ingenious and innovative equipment so that the home baker doesn't even have to be a virtuoso to achieve that Wow factor.

IMAGE AS A KEY ELEMENT

Baking is on the rise, and people love it for its spectacular visuals - social media and TV cooking programmes have played an important role in that dynamic. “It's still a convivial thing to do, emphasises Florence Christophe, who runs Patisse-Mali's. As soon as a patisserie Chef posts something on social media, we very quickly see the uplift in our sales figures.” What that means is that Chefs now have quite a presence on social media, “sharing their tips and recipes in an entertaining and accessible way” adds Julie Bucquet, brands and communications manager at Maison Demarle.

Some specialities in fact end up going viral, a striking example being Dubai chocolate as of the new year: the craze for the chocolate bar with pistachio and fairy floss stuffing has strained pistachio stocks across the globe, and the buzz was instantly replicated in the case of sales of adapted moulds: “It was an out and out success for the silicone Silikomart mould that we sell” points out Lionel Debus, CEO of the TOC store chain.

Also in the slipstream of trends with a pronounced visual aspect that are often boosted via online shares are: flans with their smooth texture and coloured variants; ‘cannelé bordelais’ sweet pastries that are highly photogenic for their



Set de 3 bols empilables et gradués multifonction Adapt de Lacor en inox 18/10 (ø 12, 16, et 20cm), extérieur satiné et intérieur brillant.

Base en silicone 100% antidérapante. Polyvalents, ils permettent notamment de mélanger, fouetter et préparer de la pâte, et sont également adaptés pour la conservation des aliments.

Couvercles hermétiques en polypropylène et plastique AS. Prix public : 56 €. Adapt set of 3 multifunctional stackable bowls with markings from Lacor made of 18/10 stainless steel (ø 12, 16, and 20cm), satin finish exterior and shiny interior. Base of 100% non-slip silicone. These versatile containers are ideal for mixing, whisking and making dough – and are also great for preserving food. Airtight lids made of polypropylene and AS plastic. Price to the public: €56.



© Pixel & Béchamel

Plat à tarte en céramique bleu profond, gamme Appolia de Peugeot Saveurs. Fabriqué en France. Prix public : de 19,90 € à 52,90 € (Ø 22 à 40 cm). Deep blue ceramic baking dish from the Appolia range by Peugeot Saveurs. Made in France. Price to the public: from €19.90 to €52.90 (Ø 22 to 40 cm).

HOME BAKING: AN ACTIVITY WITH ADDED VALUE IN THE MIX

The enthusiasm for home baking continues its rise unabated. Savvy home bakers are better-informed, much more demanding, and relentless in their quest for new products as they continue to seek out equipment equal to their creative ambition that is on a roll. We home in on some of the unmissable trends and products that will enthral this impassioned clientele.

vendus, soit une croissance de + 140 % en valeur. Une performance inédite dans le secteur de l'électroménager, avec désormais plus de 1 foyer sur 4 équipé », souligne le Groupement des marques d'appareils pour la maison (Gifam) dans son bilan 2024 de l'électroménager. « Le taux d'équipement en airfryer est important donc nous avons encore une belle carte à jouer sur la catégorie des moules et des accessoires dédiés », estime Florence Christophe.

distinctive shape and caramelised surface; and the panettone that lends itself so well these days to a wide range of creative variants.

A number of brands are also coming up with moulds that work well in airfryers and are suited to their heat sources and dimensions, given the popularity of the airfryer. Patisse has launched a comprehensive airfryer-dedicated mould collection made of coated steel (a dozen or so shapes) together with a range of airfryer accessories (grids and



Rotolo de Gefu, un rouleau à pâtisserie ($\varnothing 7 \text{ cm} / L 26 \text{ cm}$) en acier inoxydable robuste et performant grâce à un jeu de roulements à billes intégrés qui permettent une passe souple et régulière sur la pâte. L'étalement se fait ainsi sans forcer, que celle-ci soit dure ou collante. Prix public : 42,95 €. The Rotolo rolling pin from Gefu ($\varnothing 7 \text{ cm} / L 26 \text{ cm}$) is made of robust and high-performance stainless steel with integrated ball bearings that ensure a smooth and even rolling action. Users get an unforced stretch for both hard and sticky doughs. Price to the public: €42.95.

Les marques spécialistes du silicone ont également développé des produits adaptés à l'airfryer : Flexipan lance cette année un moule en silicone et fibre de verre antiadhésif correspondant aux appareils dotés d'un compartiment rond d'un diamètre minimal de 20 cm, permettant d'éviter les salissures et procurant une croustillance des aliments cuits à l'intérieur. La marque espagnole Lékué a également lancé deux références de moules ($\varnothing 15$ et 20 cm) pour friteuse sans huile en silicone platine. Pyrex met pour sa part l'ultra résistance de son verre au service de cet appareil avec le lancement cette année d'un plat décliné en 5 tailles pour convenir à tous les formats.

DU MATÉRIEL PRO À DOMICILE

« Depuis 2 ans, nous identifions une recherche accrue de qualité professionnelle à domicile, poussée notamment par les émissions culinaires », souligne en outre Julie Bucquet (Maison Demarle). Un phénomène qui a notamment incité, en septembre 2023, Maison Demarle à proposer en France, en Europe et aux Etats-Unis sa nouvelle collection de moules souples professionnels Flexipan au grand public. La marque s'est d'ailleurs récemment associée à Dominique Ansel, nommé Meilleur Chef pâtissier du monde 2017 (World 50 Best Awards) et récompensé de l'Ordre du Mérite agricole, pour lancer cette année un moule à quatre-quarts à la forme originale pour un rendu visuel impeccable, et au format généreux, dans un silicone platium de haute qualité pour une cuisson homogène.

En quête d'ustensiles capables d'allier performance, durabilité et esthétique, les aficionados de l'art pâtissier recherchent en effet des équipement semi-professionnels voire professionnels : « Ils ont confiance dans ce type de produits, affirme Lionel Debus (TOC), et les marques dédiées aux professionnels ont mené des actions de "customisation B2C" fructueuses : certes ils ont adapté les tailles, les packagings, mais surtout ils ont mis en avant non pas le produit mais ce qu'il est possible de réaliser avec, grâce à l'apposition de QR codes menant à des recettes, des tutoriels vidéo. » Car plus qu'un produit, c'est une expérience que recherchent les acheteurs.



Nouveauté 2025 chez Lares, un cadre à pâtisserie ovale extensible en acier inoxydable avec système de serrage breveté. Grâce à son réglage de longueur variable (de 27 à 40 cm), il s'adapte facilement à différentes recettes : pain, gâteaux, gâteaux (stollen, strudel), etc. Deux largeurs disponibles : 11 et 15 cm. New for 2025 over at Lares is the extendible oval baking frame made of stainless steel, with a patented lock system. The variable adjustable lengths (27 to 40cm) mean that the device can be used to make all kinds of things including bread, sponge cakes, and other cakes such as stollen and strudel cakes. Two widths are available: 11 and 15cm.

Conçus en acier de haute qualité qui leur confère une résistance aux températures élevées (+ 230°C), les moules Metal de Mastrad sont dotés d'un revêtement antiadhésif Duramax sans PFAS. Ici, moule 12 canelés. Prix public : 23 €. Mastrad's Metal moulds are made from high quality steel which makes them resistant to high temperatures (+230°C), and have a Duramax non-stick coating without PFAS. Here, 12 canelés mould. Price to the public: €23.

baking paper) –one of the year's commercial successes. *"In the wake of an outstanding 2023 and almost a million appliances later, airfryer sales doubled in 2024 to reach over 2.6 million of the appliances sold, representing growth of +140% by value. It's a stunning one-off in the household electricals sector, and over 1 in 4 households now have one"* pointed out the French Home Appliance Business Federation Gifam in its 2024 household electricals report. *"Airfryer ownership rates are high, meaning that there is still a lot to play for in the dedicated accessories and moulds category,"* says Florence Christophe.

Silicone specialists have likewise developed airfryer-dedicated products: this year, Flexipan launched a non-stick silicone and fibreglass mould suitable for use with appliances that have a round compartment with a diameter of at least 20cm, thereby avoiding mess and delivering a pleasing crustiness to the food cooked in the appliance. The Spanish brand Lékué has launched two platinum silicone mould pieces ($\varnothing 15$ and 20 cm) for airfryers, and Pyrex brings its ultra-resistant glass to the service of the airfryer with the launch this year of a dish that comes in 5 sizes suitable for all formats.



PRO-LEVEL MATERIALS IN THE HOME

"We have been seeing more intensive searches for professional-quality products in the home in the last 2 years, driven mainly by TV programmes," points out Julie Bucquet (Maison Demarle). The phenomenon drove Maison Demarle to bring to the market its new collection of Flexipan professional flexible moulds available to the general public in France, Europe and the USA. In another development the brand recently joined forces with Dominique Ansel, who became the Best patisserie Chef in the world in 2017 as part of the World 50 Best Awards, and was awarded the French Order of Agricultural Merit. That partnership resulted in the launch this year of Flexipan's generously-sized pound cake mould featuring an original shape with a flawless visual aspect made of high-quality platinum silicone, delivering an even cook.

Baking aficionados are on the hunt for utensils that can unite great performance with durability and aesthetics – basically, they are looking for semi or even fully professional items: *"They trust these kinds of products, confirms Lionel Debus (TOC) and brands dedicated to the baking industry have undertaken some productive 'B2C customisation'*



Le flan, c'est tendance ! Pour cela, Lékué a lancé en mars dernier un moule conçu pour procurer un résultat impeccable aux flans, puddings et autres crèmes caramel. Fabriqué en silicone platine de haute qualité, celui-ci assure une cuisson homogène et un démoulage facile. Le moule s'accompagne d'une assiette en céramique permettant de cuire et servir directement dans le même plat. Prix public : 24,90 €. Flans are the latest thing! And with that in mind, Lékué launched in March a mould designed to produce flawless results when making flans, puddings and other caramel cream dishes. Made of high-quality platinum silicone, the mould delivers an even cook and easy turnout. The mould comes with a ceramic plate that can be used to cook and then serve the recipe straight away using the same dish. Price to the public: €24.90.

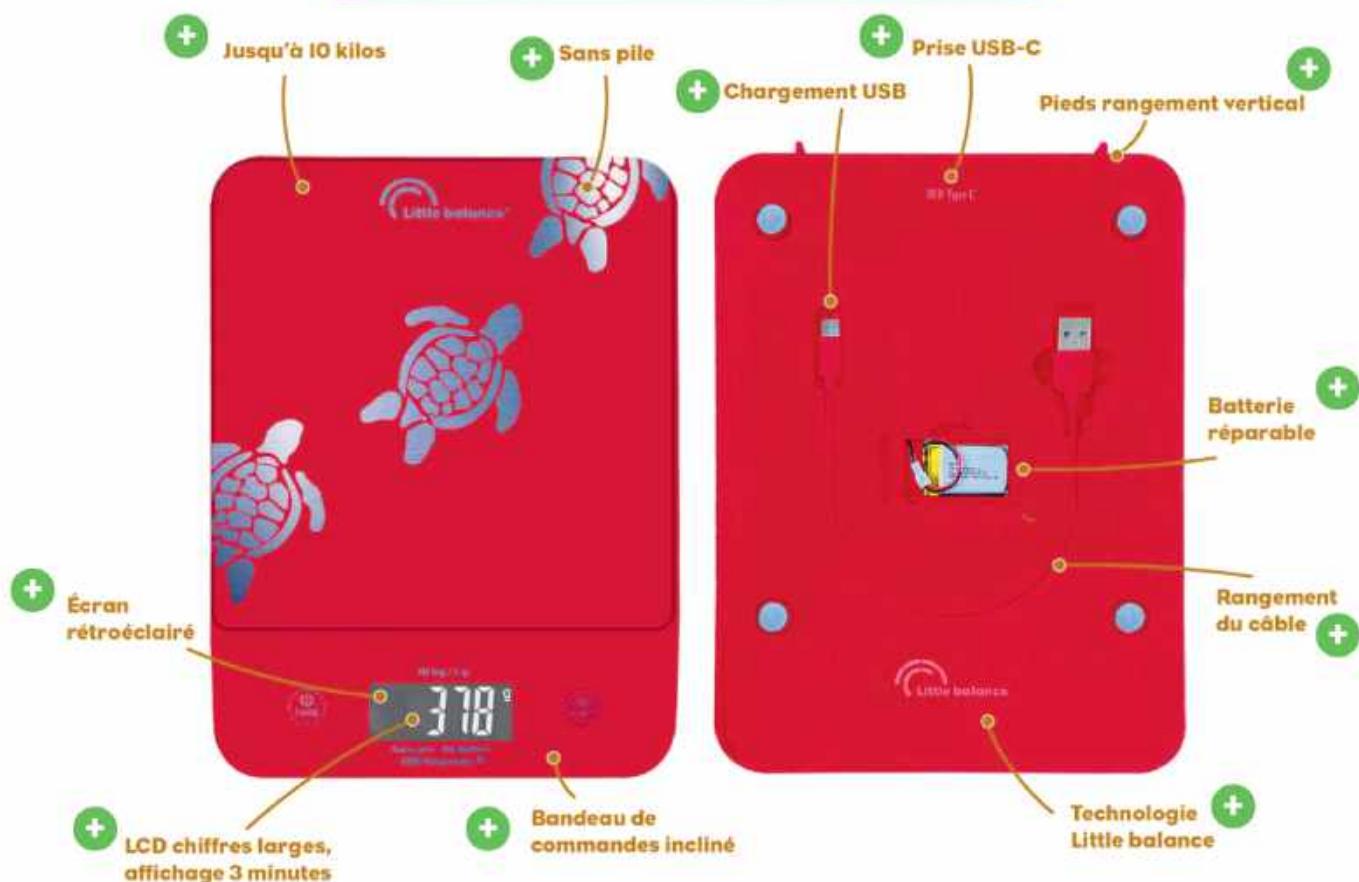


Les balances culinaires rechargeables & durables

Les Happy Genius 10



Concentré d'innovation



Happy Genius, un pesage de génie décliné en une large gamme de modèles :



UN NOUVEAU STANDARD : L'EFFET "WAOUH"

Le haut de gamme prend ainsi ses aises en rayon : moules en silicone premium, robots pâtissiers multifonctions, accessoires en inox voire en cuivre font rêver les passionnés. « *L'aspect esthétique compte autant voire parfois davantage que le goût* », souligne Julie Bucquet (Maison Demarle). La pâtisserie créative explose : douilles à motifs originaux, tapis de décoration pour pâte à sucre, outils de modelage pour cake design trouvent leur public. Les spécialistes de la pâtisserie créative sont unanimes : la demande de formes s'accélère. « *Le rendu visuel devient primordial*, renchérit Florence Christophe (Patisse – Mali's). C'est l'"*Instagrammabilité*" de la cuisine. »

« Nous notons le succès d'une offre pensée pour le plaisir de pâtisser en famille, avec des ustensiles intuitifs, des moules conçus pour un démoulage facile, et des solutions de décoration simples qui permettent d'embellir facilement les réalisations sans nécessiter de techniques complexes », complète Emma Deschodt, directrice marketing et communication de Trudeau, marque spécialiste des moules en silicone et des ustensiles de pâtisserie Canada et aux États-Unis.

Les marques redoublent d'innovations pour satisfaire les pâtissiers amateurs soucieux du rendu visuel. Par exemple, Scrapcooking s'attache à proposer des moules permettant de reproduire des pochages complexes pour dresser sur un entremets ou une tarte sans maîtrise experte : « Ce type de moule fait sensation en raison de son résultat spectaculaire, observe Marine Loynet, directrice marketing du groupe Carambelle qui détient entre autres Scrapcooking. Le pochage Saint Honoré est un des préférés des Français car il est utilisé dans plusieurs techniques : quenelle, fleur, petit ruban, etc. Nous l'avons donc décliné sur différentes formes pour proposer des produits procurant effet visuel et facilité d'utilisation, et qui remplacent une technique susceptible de freiner un amateur qui craint de rater son pochage. » L'influence et les réseaux sont devenus deux piliers de la stratégie de la marque. Fondé en 2005 par Stéphane Brémard, Scrapcooking célèbre ses 20 ans et autant d'années d'exploration de l'univers de la pâtisserie. « Scrapcooking s'est dès l'origine positionné sur la pâtisserie créative pour apporter un côté ludique et se différencier des acteurs traditionnels, poursuit Marine Loynet. C'était un pari un peu fou, mais plutôt réussi parce que vraiment différenciant des acteurs traditionnels du marché. Nous nous sommes démarqués des moules classiques (muffin, cake, tarte, etc.) en proposant des motifs originaux. Scrapcooking est arrivé avec ses moules en



Parmi les succès du moment chez Patisse, le moule 6 tartelettes en acier revêtu Silver-Top à fond amovible. Dimensions de la plaque : 24,5 x 38,5 x 2,5 cm pour des tartes ø 10 cm. Prix public : 33,90 €. Among the many current successes at Patisse is the 6 tartlet mould in Silver-Top coated steel with removable base. Plate dimensions: 24.5 x 38.5 x 2.5 cm for ø 10 cm tarts. Price to the public: €33.90.

initiatives: they have, of course, tweaked sizes and packaging but most importantly they have also foregrounded not so much the product, but more what you can do with it. That has been achieved with QR codes that take people to recipes and video tutorials." After all, buyers are not just looking for a product, they are looking for an experience.

A NEW STANDARD: THE WOW FACTOR

High-end products are taking up their position on the shelves: enthusiasts are enamoured of premium silicone moulds, multifunctional food processors, and accessories made of stainless steel or even copper. "At times the aesthetic aspect counts for even more than the taste aspect" points out Julie Bucquet (Maison Demarle). There's a positive explosion in creative baking, and all kinds of things are finding an audience: piping nozzles with original shapes, decoration mats for sugar paste, and cake design modelling tools. Creative baking specialists are all saying the same thing: the demand for different shapes is on the rise. "The visual element is vital, adds Florence Christophe (Patisse – Mali's). It's all about the Instagrammability of the kitchen."

"We have seen how successful an offering can be when it is designed around the enjoyment of cooking as a family that includes intuitive utensils, moulds designed for easy turnout, and simple decoration solutions that make it easy to adorn creations without having to use complex techniques" adds Emma Deschodt, marketing and communications director at Trudeau, the brand that specialises in silicone moulds and baking items in Canada and the USA.

Brands are coming up with all kinds of innovations to meet the needs of baking enthusiasts keen to get the right look. Scrapcooking is looking to bring out moulds that reproduce complex piping adornments for desserts, or to make a tart without having a high level of expertise: "Those kinds of moulds are a sensation thanks to the spectacular results people get, observes Marine Loynet, marketing director of the Carambelle group that owns Scrapcooking among others. A favourite



Cuire 2 gâteaux simultanément dans un seul contenant, c'est possible avec l'Incroyable Plat à four (Reddot winner 2025) de Cookut doté d'un séparateur en silicone et verre trempé qui permet d'ajuster aisément les tailles. Corps en métal recyclé revêtu sans PFAS. Dimensions : 40 x 30 x 9,5 cm ; 8 coloris disponibles. Prix public : 89,90 €. It is now possible to cook 2 cakes in one container at the same time thanks to the incredible oven dish from Cookut (Red Dot winner 2025) that features a silicone and tempered glass separator to easily adjust the compartment size. The body is made of PFAS-free recycled metal. Dimensions: 40 x 30 x 9.5 cm; 8 colours available. Price to the public: €89.90.



Parce que le pochage Saint-Honoré requiert maîtrise technique et tenue de la crème pour un résultat parfait,

Scrapcooking lance ce moule 3D (ø 20 cm) pour gagner du temps et obtenir un dessus de tarte, Saint-Honoré, entremets, etc., spectaculaires.

Prix public : 19,90 €. A high level of mastery and good cream management is needed to finish up with a flawless finish on the Saint-Honoré cake, and so Scrapcooking has launched this 3D mould (ø 20 cm) to save

time and deliver great tart toppings, a perfect Saint-Honoré cake, and great desserts with spectacular results. Price to the public: €19.90.

FRANCE 1887

GOBEL®

tien ne remplace la main



L'art pâtissier

SANS COMPROMIS

- Haute performance
- Zéro PFAS

Depuis 1887, GOBEL accompagne les professionnels et passionnés dans leurs créations pâtissières.

Les moules antiadhérents, garantis sans PFAS, assurent une cuisson saine, maîtrisée et respectueuse de l'environnement, tout en offrant une grande durabilité.



Qualité
Professionnelle



Fabrication
Française



SCRAPCOOKING CÉLÈBRE 20 ANS DE CRÉATIVITÉ

A l'occasion de son 20^e anniversaire, Scrapcooking (Carambelle) publie un livre avec Marie Claire éditions : un recueil de 48 recettes incontournables de la pâtisserie au travers des produits iconiques de la marque : cupcakes, goûters/biscuits, chocolats, gâteaux individuels, tartes, entremets, gâteau d'anniversaire, cake design, bûches, etc. Prix public : 25,90 €. Dès début juillet 2025, Scrapcooking proposera cet ouvrage dans un coffret cadeau exclusif comportant également un moule en silicone, 2 ustensiles, 3 douilles en inox ainsi que 5 fiches recettes permettant la réalisation d'oursons gourmands. Prix public : 64,90 €.



SCRAPCOOKING CELEBRATES 20 YEARS OF CREATIVITY

For its 20th birthday, Scrapcooking (Carambelle) is publishing a recipe book with publishers *Marie Claire éditions*: a collection of 48 must-have baking recipes covering the brand's iconic products including cupcakes, snacks and biscuits, chocolate, individual cakes, tarts, desserts, birthday cakes, designer cakes and chocolate logs. Price to the public: €25.90. As of July 2025, Scrapcooking is making the book available as an exclusive gift set accompanied by a silicone mould, 2 utensils, 3 stainless steel piping nozzles

and 5 recipe cards for making gourmet chocolate-marshmallow bear-shaped treats ('oursons gourmands'). Price to the public: €64.90.

silicone, ses créations uniques, que ce soit pour l'adulte ou l'enfant, mais toujours avec une signature et un design unique. Nous investissons chaque année dans des outillages et nous déposons chaque année nos nouveaux développement et designs. » La force de Carambelle réside en outre dans sa présence sur les marchés alimentaire et non alimentaire et des investissements sur les deux tableaux. Parmi les plus récents, le rachat fin 2023 de la marque professionnelle Déco Relief qui fabrique à Dijon des tapis en silicone et des colorants, et en janvier 2024 la création en France d'une ligne de production qui produit plus de 1 000 t par an de pâte à sucre et d'amande.

DES CLIENTS TOUJOURS PLUS EXPERTS

L'évolution du marché s'accompagne d'une montée en compétences des consommateurs : « Nos clients sont de plus en plus jeunes, et si auparavant nous avions tendance à proposer au grand public nos produits professionnels les plus simples, ce n'est aujourd'hui plus le cas, fait valoir Mickaël Gouin, directeur commercial France de Louis



Moule quatre-quarts (27 x 13 cm) de Flexipan, cocréé avec Dominique Ansel. Fabriqué en France. Prix public : 29,90 €. Pound cake mould (27 x 13 cm) from Flexipan, co-created with Dominique Ansel. Made in France. Price to the public: €29.90.



Kit madeleines chez Gobel contenant une plaque 12 madeleines anti-adhérente (395 x 200 mm), une cuillère-spatule en silicone et une râpe-zesteur ø 9 cm. : Madeleine kit from Gobel including a non-slip tray for 12 madeleines (395 x 200 mm), a silicone spoon-spatula, and a ø 9 cm zester-grater.



among the French is the Saint Honoré piping set, as it can be used for a range of things including quenelles, flowers and small ribbons. To that end, we have come up with different variants of it so that people can use products that deliver a great visual effect and are easy to use, and that also take the place of a technique that tended to hold people back as they were afraid of making a mistake with the piping." Influencers and social media are two of the brand strategy's pillars.

Founded in 2005 by Stéphane Brémard, Scrapcooking celebrates its 20th birthday – as well as the same number of years of exploration of the baking world. "Right from the outset, Scrapcooking positioned itself within creative baking to bring a dash of entertainment to baking, and to stand out from the traditional names in the industry, adds Marine Loynet. It was a slightly crazy risk to take, but it paid off because it really did set us apart from the traditional players in the market. We moved away from classic moulds such as muffins, cakes and pies and came up with original motifs. Scrapcooking burst onto the scene with its silicone moulds and its unique creations for both adults and children – but always with the Scrapcooking signature and the unique design. Every year we invest in machinery, and every year we patent our new designs and developments."

The strength of Carambelle also lies in its presence in food and non-food markets, and in its investments across both areas: more recent initiatives include the acquisition in late 2023 of the professional brand Déco Relief that makes colourings and silicone mats at Dijon, and also the set-up of a production line in France in January 2024 that produces over a 1000t a year of sugar and almond paste.



Forte d'une cinquantaine de références, la collection Gardenia de Guardini offre aux consommateurs une infinité de possibilités. Fabriquée en acier Hi-Top doté d'un revêtement antiadhésif double couche, la collection procure une cuisson homogène et un démoulage facile. With some fifty items, the Gardenia collection from Guardini offers innumerable possibilities to consumers. Made of Hi-Top steel with dual-layer non-stick coating, the collection delivers an even cook and easy turnout.

Tellier dont la marque Gobel est partenaire des trophées de *Fou de pâtisserie*. Notre clientèle d'amateurs se livre à des réalisations de plus en plus pointues, et recherche dans ce but des produits techniques. Nous ouvrons ainsi notre catalogue professionnel à l'ensemble des passionnés. » D'ailleurs, en septembre prochain Louis Tellier lancera un blog de recettes chez afin de proposer à l'utilisateur final une palette de recettes accessibles, mais aussi plus complexes pour aller dans le sens de cette clientèle de plus en plus experte.

« Il est clé d'accompagner avec des exemples d'usage : le client a besoin de se projeter pour imaginer tout ce qu'il pourra réaliser avec le produit », ajoute Julie Bucquet (Maison Demarle). Sans oublier de mettre en évidence les atouts en matière de praticité d'utilisation. » Le confort d'utilisation fait effectivement la différence au quotidien. Un argument fort pour les moules en silicone, sans graissage ni papier cuisson, et faciles à nettoyer.

LA DURABILITÉ EN LIGNE DE MIRE

Par ailleurs, l'exigence des consommateurs porte de plus en plus sur la composition des ustensiles, avec une demande qui se maintient pour des matériaux responsables. A ce titre, dans la lignée des ustensiles de cuisson, le segment de la pâtisserie voit une progression des ventes des produits exempts de PFAS. Chez Louis Tellier, dont le nouveau revêtement à base de polyéthersulfone (PES) renforcé en silicium remplace progressivement le revêtement PTFE traditionnel (voir *Offrir International* n°497 en pages 64 à 74), les résultats sont sans équivoque : « Non seulement nos ustensiles revêtus sans PFAS performent, mais le fer blanc (l'acier étamé) connaît un regain d'intérêt, se réjouit Mickaël Gouin. De fait nos ventes sont plutôt bonnes grâce à la dynamique générée par la volonté de manger sain qui amène du trafic en boutique. »

Même constat chez Patisse France pour qui la recherche de moules sans PFAS s'est accompagnée de belles opportunités pour la collection de moules en émail, ainsi que pour les produits en aluminium anodisé



La gamme Chef It de Mepal réunit plusieurs ustensiles adaptés à la pâtisserie (bols de préparation, tamis, verres doseurs et spatules) compatibles avec le four à micro-ondes et lave-vaisselle. L'ensemble est conçu pour un rangement peu encombrant, avec des éléments empilables ou modulables, et remplaçables dans un souci de durabilité. The Chef It range from Mepal brings together a number of utensils perfect for baking (mixing bowls, sieves, measuring containers, and spatulas) that are compatible with dishwashers and microwaves. The set is designed to be space-saving, and some pieces are stackable and modular. They are also easy to replace, for great sustainability.



Nous mettons la main à la pâte pour vous !



Emma, nouvelle collection de 4 ustensiles en silicone (demi-spatule, pinceau, spatule, cuillère) chez Rosti. Coloris : curry, humus, vert nordique, noir. Prix public : 12,95 € l'unité. Emma is the new collection of 4 utensils made of silicone (semi-spatula, pastry brush, spatula, and spoon) from Rosti. Colours: curry, humus, Nordic green, black. Price to the public: €12.95 per piece.

ou en fer blanc. « Profi, notre collection phare en acier revêtu, sera d'ailleurs dotée d'un revêtement sans PTFE à partir de juin 2025 », annonce Florence Christophe (Patisse-Mali's).

Guardini offre également des produits fabriqués dans différents matériaux : acier avec revêtement antiadhésif sans PFAS (ligne XBake), fer blanc, aluminium anodisé, silicone et verre borosilicate.

De même, outre-Atlantique, « nous relevons une demande croissante pour des produits sans PFAS et fabriqués avec des matériaux responsables, en réponse à la sensibilité des consommateurs nord-américains pour la santé et la durabilité », précise Emma Descholdt (Trudeau).

Le made in France a pour sa part des atouts à faire valoir, ajoute Julie Bucquet chez Maison Demarle qui fabrique ses produits en silicone dans les Hauts-de-France. « La recherche de fabriqué en France est souvent associée à celle de normes strictes en termes de sécurité alimentaire. » Conçus dans un silicone spécialement formulé au sein des ateliers de fabrication Maison Demarle, ils offrent une anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait, peuvent être utilisés en cuisson comme en surgélation (- 40°C à + 240°C) et présentent une grande longévité à l'usage.

Autre tendance qui perdure, la réalisation de goûter ou de petites pâtisseries maison, portée par des consommateurs soucieux de maîtriser les ingrédients que leurs enfants et eux-mêmes consomment, ou encore de savourer sans excès des portions réduites. Aussi les moules permettant la réalisation de biscuits reproduisant des formes bien connues (tartelette, petit beurre, finger, etc.) dynamisent par exemple les ventes chez Scrapcooking et Patisse.

À la croisée de l'esthétique et de la performance, la pâtisserie est donc un terrain de jeu qui se renouvelle sans cesse. Matériel professionnel, inspirations virales, quête de durabilité : les planètes sont alignées en faveur d'une expérience immersive et valorisante. ●



Nouveauté chez Little balance, le Little batteur, un appareil multitâche (300 W) doté de 5 vitesses et de 2 jeux d'accessoires inox (fouets et crochets pétrisseurs). Pour battre, mélanger les pâtes à gâteaux, monter des blancs en neige, réaliser des crèmes fouettées ou des mayonnaises... Prise en main facile, rangement compact. Prix public : 20 €. New at Little balance is the Little batteur electric whisk, a multi-task device (300W) with 5 speeds and 2 stainless steel accessory sets (whisks and kneading hooks). Ideal for whisking, mixing cake doughs, beating eggs to stiff peaks, preparing whipped creams, and making mayonnaise. Easy to handle, compact to store. Price to the public: €20.

CUSTOMERS WITH MORE AND MORE EXPERTISE

Those evolutions in the market have occurred alongside an upskilling of the consumer too: “Our customers are getting younger. Once upon a time we tended to offer our most straightforward industry-level products to the general public, but that's no longer the case,” points out Mickaël Gouin, France commercial director of Louis Tellier whose Gobel brand has partnered with the trophies ‘Fou de pâtisserie’. Our customer base of baking enthusiasts is edging towards ever more accomplished creations, and is to that end looking for more sophisticated products. In response to that, we have opened up our professional catalogue to all our enthusiasts.” In September, Louis Tellier will be launching a recipe blog targeted at the end user that includes a palette of recipes that are accessible, as well as recipes that are more advanced to support this ever more expert clientele.

“Key to the process is to also have examples of usage: customers have to be able to project themselves, and visualise all the things they might be able to make using the product adds Julie Bucquet (Maison Demarle). Not forgetting, also, the demonstration of all the benefits around the practice of using these things.”

It is the same story over at Patisse France: customers wanting PFAS-free moulds are generating great opportunities for the enamel moulds, and also for tinplate and anodised aluminium. “Our flagship coated steel collection, Profi, will actually feature a PTFE-free coating as of June 2025” announces Florence Christophe (Patisse-Mali's).

Guardini also offers products made from a range of materials: steel with PFAS-free non-stick coating (XBake line), tinplate, anodised aluminium, silicone, and borosilicate glass.

The narrative across the pond is similar: “We are seeing growing demand for PFAS-free products made using environmentally responsible materials in response to the concerns of North American consumers around health and sustainability” points out Emma Descholdt (Trudeau).

There are plenty of upsides to highlight around products made in France, adds Julie Bucquet at Maison Demarle who make their silicone products in the Hauts-de-France region of France. “The interest in products made in France is often connected to rigorous standards around food safety.” Designed from a silicone that is specially formulated at the Maison Demarle manufacturer workshops, the products feature optimal non-stick performance for an impeccable turnout, and can be used for cooking and for freezing (- 40°C to + 240°C) – and they also have good usage life expectancy.

Another enduring trend is that of making snacks and small baked treats at home – a trend buoyed

by consumer interest in gaining control over the food eaten by them and their children, as well as an interest in enjoying small portions without over-eating. Moulds can also be used to make biscuits in popular shapes such as rectangular *petit beurre* shapes, finger shapes, and mini-tarts – these are certainly energising sales at Scrapcooking and Patisse.

Baking is certainly a terrain that is in a state of continual renewal at the intersection of performance and aesthetics. The stars are all aligned in favour of immersive and uplifting experiences thanks to professional-level materials, viral inspiration, and the quest for sustainability. ●



MOKA INDUCTION OCTOGONALE

La Moka Induction Octogonale
est la première cafetière Bialetti compatible
avec **tous les types de plaques de cuisson**,
y compris induction, tout en conservant
le design octogonal emblématique
de la **Moka Express**.

