

3 AVRIL
AU
3 MAI
2026



EGG XTRA ORDI NAIRE

L'EXPOSITION EGGXTRAORDINAIRE,
UNE PRODUCTION DE L'ASSOCIATION DE MAIN DE MAÎTRE

FRÉDÉRIC BAU,
FONDATEUR DE L'EXPOSITION
ET PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

DIANE LEFRANÇOIS,
CURATRICE DE L'EXPOSITION

Dossier
de presse

JANVIER 2026

EGG XTRA ORDI NAIRE

Une production
de l'association
De Main De Maître

L'exposition **Eggxtraordinaire** invite 94 artisans et artistes à mettre en lumière l'Œuf, symbole universel et forme parfaite.

Avec des créations artistiques exclusives, les invités exploreront la frontière ténue entre l'Artisanat et l'Art et feront briller l'intelligence de la main, le geste et les matières.

Pierre Hermé et Patrick Roger sont les présidents d'honneur. Anne-Sophie Pic et Pascal Oudet sont la marraine et le parrain.

L'exposition **Eggxtraordinaire** se tiendra **du 3 avril au 3 mai 2026** pendant les vacances de Pâques, à la Galerie Joseph au 16 rue des Minimes dans le Marais, au cœur de Paris. C'est une production de l'Association De Main de Maître sur une idée originale de Frédéric Bau, qui imagine une biennale internationale où l'art de la matière et de la main se redéfinit.

Forte de son succès en 2023, Valrhona, mécène historique et partenaire des artisans du goût, soutient cette nouvelle édition.



Sommaire

L'œuf, source d'inspiration inépuisable	4
Eggxtraordinaire, l'exposition coup d'éclat	5
L'association De Main de Maître, un projet coup de maître	6
La galerie Joseph, un lieu d'exposition empreint d'histoire et de lumière	8
Un concours pour les jeunes talents de demain	9
Un beau livre arty pour poursuivre l'expérience	10
A propos	12
Les bios	13
Valrhona, mécène historique	14
Contacts presse	16



L'œuf, une source d'inspiration inépuisable

Dans l'histoire de l'art, de nombreux artistes ont trouvé une source d'inspiration inépuisable dans cette forme pure et parfaite. Symbole universel de la création, de la vie, de la naissance et de la renaissance, l'œuf a marqué l'histoire et la mythologie.

Certaines traditions, pour notre plus grand bonheur, se perpétuent encore aujourd'hui, sous forme d'œufs de Pâques. Ingrédient indispensable de la pâtisserie, l'œuf fascine autant qu'il nourrit. Un lien fort et unique, cher aux artistes et aux artisans, qui se sont appropriés ce symbole mythique et un peu magique.



Retrouvez toute la belle histoire de l'œuf, sous la plume de **Delphine Wanes**, historienne de l'art, dans le **Livre EGGXTRAORDINAIRE**, édité aux **Éditions de La Martinière**.

Eggxtraordinaire, l'exposition coup d'éclat

Forte de son succès en 2023, l'édition 2026 devient **Eggxtraordinaire** et invite 94 artisans & artistes à imaginer des créations artistiques uniques et exclusives. Certaines éphémères, elles sont toutes inspirées du thème de l'Œuf. Des matières fabuleuses utilisées sous toutes leurs formes pour créer des textures et des jeux extraordinaires. Les pâtisseries, chocolatiers, peintres, sculpteurs ont travaillé plus de 50 matières entre le chocolat, le bois, le papier...



Les Artisans et Chefs

TAREK AHAMADA • MURIEL AUBLET-CUVELIER • ORIOLE BALAGUER • OPHÉLIE BARÈS • FRÉDÉRIC BAU • NICOLAS BERNARDÉ • GIACOMO BESUSCHIO • STÉPHANE BONNAT & JONATHAN MOLÉ • JEFFREY CAGNES • FRÉDÉRIC CASSEL & ETIENNE DOISY • JONATHAN CHAUVE • NICOLAS CLOISEAU • FABRICE DAVID • ALAIN DUCASSE & QUENTIN GAIGNEUX • MARC DUCOBU • YANN DUYTSCHÉ • LUC EYRIEY • ARNAUD FILBET • BASTIEN GIRARD • PIERRE HERMÉ • JEAN-PAUL HÉVIN • ÉLISABETH HOT & ANGELO MUSA • HÉLÈNE KERLOÉGUEN • PASCAL LAC • LE PÂTISSIER INCONNU • ÉTIENNE LEROY • FLORENCE LESAGE • GILLES MARCHAL • CHRISTOPHE MOREL • ERIC ORTUÑO • JEFF OBERWEIS & DANI PIERARD • DANY PLÉDRAN • MARC RIVIÈRE • MATHIEU ROISIN & KIM.J • ENRIC ROSICH • ENRIC ROVIRA • SÉBASTIEN SERVEAU • JACOB TORREBLANCA • ÉRIC VERBAUWHEDE • LÉANDRE VIVIER • MORI YOSHIDA

Les Artistes

WILLIAM AMOR • ATELIER CAPABLE • CATHERINE ARNIAC • VALÉRIE BAICHÈRE • ERWAN BOULLLOUD • GUILLAUME CZERW • LISON DE CAUNES • MARIE DE DECKER • GWENDOLINE DELCAMPO • PATRICK DOUTRES • JEAN-MICHEL DURIEZ • LAURENT FAU • ERIN & GRANT GARMEZY • FRANCK GÉRARD • VIVIEN GRANDOUILLER • SERGE GUARNIERI • MARIANNE GUÉLY • HÉLÈNE GUY LHOMME • JONATHAN JOUAN • ANNA KACHE • AKI KURODA • CHRISTINE LAMBERT • HUBERT LANDRI • THIERRY LEFORT • ALAIN MAILLAND • SYLVIE MALYS • FEDERICO MÉNDEZ • JULIETTE MOREAU • THIBAUT NUSSBAUMER • LAURENT ORTEGA • PASCAL OUDET • PAPIER À ÊTRES • NICOLAS PINON • BERNARD PRAS • PATRICK ROGER • ZÉLIE ROUBY • PATRICK ROUGEREAU • THOMAS SEGAUD • SOFIA SHAZAK • VICTORIA TANTO • MARIE-ANNE THIEFFRY • AUGUSTIN THOMAS • EELKE VAN WILLEGEM • GÉRALD VATRIN • VALÉRIE VAYRE • ELLIOT WAYAN



L'association De Main de Maître est un projet coup de Maître

L'Association De Main de Maître a pour objet de faire briller l'intelligence de la main et du geste en associant les artisans et les artistes au travers de 4 domaines d'action : la valorisation de l'art rare du chocolat, la transmission du beau aux jeunes talents de demain, le rayonnement à l'international du patrimoine et savoir-faire artisanal et l'utilisation de matériaux éco-responsables.



POUR EN SAVOIR PLUS
ET SOUTENIR L'ASSOCIATION
→ **CLIQUEZ ICI**



« Une association, c'est une très belle façon de personnifier l'histoire. J'avais très envie qu'elle prenne de l'envol, surtout dans la durée. C'est aussi une façon d'accueillir plus facilement des mécènes. »

« Ce dont je suis le plus fier, c'est d'avoir réuni le monde de l'Artisanat et le monde de l'Art, qui se fréquentent peu, pour mettre en lumière la pureté et toute l'inspiration que l'œuf suscite. »

« L'association valorise l'acte créatif dans toutes ses formes, artisanales et artistiques, dont l'œuf, symbole universel, serait le dénominateur commun. »



FRÉDÉRIC BAU,
PRÉSIDENT
DE L'ASSOCIATION



La Galerie Joseph, un lieu d'exposition empreint d'histoire et de lumière

À quelques pas de la Place des Vosges, au cœur du Marais, la Galerie Joseph, 16 rue des Minimes, 75003 Paris accueille l'exposition **Eggxtraordinaire**.

C'est un lieu contemporain et lumineux, qui offre un cadre unique pour sublimer les créations artistiques. Un décor où l'architecture exceptionnelle joue avec le raffinement et l'histoire pour créer une atmosphère intime et mémorable.

Un concours pour les jeunes talents de demain



Le concours De Main de Maître, dédié aux jeunes talents de demain, constitue une nouveauté de l'édition 2026 et s'inscrit pleinement dans la volonté de faire grandir cette exposition collective et collaborative. Sous la forme d'un appel à projets, il s'adresse aux écoles d'arts manuels, tous métiers confondus – pâtisserie, maroquinerie, soudure, entre autres. Les enseignants sont invités à imaginer des challenges pédagogiques au sein de leurs établissements et à sélectionner l'élève qui représentera leur école lors du concours. À travers cette initiative, l'association souhaite sensibiliser les jeunes talents au Beau, à l'art, à la délicatesse et au raffinement.

Pour participer

- Être étudiant(e) dans une école
- Être accompagné(e) de son(sa) professeur(e), et imaginer une création artistique unique et inspirée par l'œuf, qui fait maximum 25 cm de haut sur une surface de 30 x 30 cm maximum.

L'œuvre pourra être imaginée, en utilisant des matériaux que l'étudiant(e) a déjà en sa possession, en réemployant du matériel... ou en revalorisant des co-produits ou des « déchets ».
Le(la) jeune talent de demain, l'étudiant(e) est le(la) seul(e) qui pratique et qui a le droit de toucher et façonner la matière.
Le(la) professeur(e) est un coach conseil.

Jury

Le jury se compose de :
Frédéric Bau,
Marie De Decker,
Pascal Hainigue,
Jean-Paul Hevin,
Marie Juguet,
Diane Lefrançois,
Pascal Oudet.

Les prix et l'exposition

Tous les participants seront exposés ensemble au sein de l'exposition sur un Wall of fame De Main de Maître.

- **Premier prix** : une Journée Exclusive Matière Chocolat à l'Ecole Valrhona Paris et 2 invitations à la soirée de vernissage du 2 avril
- **Deuxième prix** : une Masterclass avec Frédéric Bau pour toute la classe à la Galerie Joseph pendant l'exposition et 2 invitations à la soirée de vernissage du 2 avril
- **Troisième prix** : des livres dédiés par le prestigieux jury, des coffrets chocolat, 2 invitations à la soirée de vernissage du 2 avril

Un beau livre arty pour poursuivre l'expérience

Contemporain, audacieux, original et singulier, le livre **Eggxtraordinaire** est un bel objet qui met à l'honneur les œuvres artistiques des 94 invités, tout en retraçant la riche histoire de l'œuf dans l'art. Édité aux Éditions de La Martinière, reconnues pour leurs ouvrages illustrés à l'écriture visuelle forte mêlant le beau, le bon et le sens, l'ouvrage est sublimé par les photographies de Laurent Fau, photographe issu de l'univers du luxe et de la gastronomie.

→ Disponible en librairies
dès le 27 mars 2026
en version bilingue français-anglais,
au prix de 55€.
192 pages pour garder un souvenir
mémorable de l'expérience éphémère
de l'exposition **Eggxtraordinaire**.





L'ensemble des droits d'auteur du livre sera reversé par Frédéric Bau au bénéfice de l'association De Main de Maître.





À propos

Programme

Tout le programme
est à retrouver sur le site
www.eggextraordinaire.com
dès le **1er février 2026**

Adresse

Galerie Joseph
16, rue des Minimes
75003 Paris

Ouverture

L'exposition est ouverte
au public **du vendredi 3 avril**
au dimanche 3 Mai 2026,
pendant les vacances de Pâques,
de 14h à 19h, tous les jours.
Accès libre.

Vernissage

Le jeudi 2 avril 2026 à 18h30,
en présence de Pierre Hermé,
de Patrick Roger et de Frédéric Bau
ainsi que les artisans et artistes
qui participent à cette exposition.



Bios



Frédéric Bau

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
ET FONDATEUR DE L'EXPOSITION

Infatigable explorateur du goût, Frédéric Bau a consacré sa carrière à transmettre son savoir à travers le monde. Recruté par Valrhona, il y crée le chocolat blond Dulcey, voyage et explore librement sa créativité, développant le concept de « gourmandise raisonnée ». S'il a pris en 2025 sa retraite de Valrhona, il se consacre désormais à ses projets d'expositions, de livres et de créations pâtisseries, poursuivant sans cesse sa quête de nouveauté et de liberté.

Encouragé par Pierre Hermé à visiter les galeries et les musées lors de ses années Fauchon, il développe tout au long de sa carrière une sensibilité pour la beauté, dans une quête d'émotions nouvelles. C'est la raison pour laquelle il encourage les jeunes pâtissiers à s'intéresser à tous les domaines de l'art et de la création, et à prendre le temps de la contemplation.



Pierre Hermé

PRÉSIDENT D'HONNEUR
DE L'EXPOSITION

Pierre Hermé conçoit la pâtisserie comme un art et l'a élevée au rang de haute pâtisserie, alliant saveurs et pureté formelle. Le chef pâtissier-chocolatier a renouvelé en profondeur la pâtisserie, dont il a formé nombre des grandes figures actuelles, tels Frédéric Bau.

Ses macarons deviennent le symbole d'un raffinement à la française. Au fil des années, il a également noué des collaborations avec des artistes : le sculpteur Bernar Venet pour une galette des Rois, la peintre Yukiko Noritake pour un coffret de Saint-Valentin, le plasticien Gianpaolo Pagni pour un calendrier de l'Avent ou encore l'artiste du papier Marjorie Colas pour une collection de Noël. Ces rencontres, où dialoguent création visuelle et création gustative, symbolisent bien la quête du pâtissier.



Patrick Roger

PRÉSIDENT D'HONNEUR
DE L'EXPOSITION

Artiste sculpteur, Patrick Roger est guidé par la matière, en premier lieu le chocolat. Imprévisible, ce travailleur infatigable laisse libre cours à son imagination débordante, qui s'exprime de manière spectaculaire dans ses créations.

Passer devant une boutique de Patrick Roger, c'est un peu retomber en enfance : on s'émerveille devant ses folles créations comme jadis face aux vitrines animées pour Noël. Ses boutiques, qui tiennent aussi de la galerie d'art, matérialisent le lien, indissociable pour l'artiste, entre sculpture et chocolat. Son travail a été exposé au Grand Palais, à la galerie Kraemer ou encore au musée 21_21 Design Sight, fondé par le créateur Issey Miyake à Tokyo. En 2015, pour la réouverture du musée Rodin, il a été invité à réinterpréter le Monument à Balzac du sculpteur.



Valrhona, mécène historique

**Valrhona,
ensemble faisons
du bien avec du bon**

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien. La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien.

Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de



singularité. En janvier 2020, Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label pour la deuxième fois en janvier 2024. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.



VALRHONA

www.valrhona.com



« Le rôle de mécène fait vraiment partie de l'ADN de la Maison. Nous sommes là pour soutenir la création et l'association De Main de Maître nous permet de donner vie à cette démarche. »

« L'ambition, c'est d'inscrire cette exposition dans la durée, de la pérenniser en imaginant une biennale internationale pour faire dialoguer l'artisanat et l'art dans d'autres régions du monde. »

« Une seule idée, une seule ambition : créer de l'émotion. C'est exactement la vocation de cette exposition. »



MARTINE GRAZIOSO,
DIRECTRICE GÉNÉRALE
DE VALRHONA

EGG XTRA ORDI NAIRE



CONTACTS PRESSE

valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange : 06.03.94.62.47

Mathilde Tabone : 07.72.77.40.20

TÉLÉCHARGER
LE KIT PRESSE

Visuels + Affiche

