

Retombées Presse Festival Sens&Chocolat par Planetgout

Retombées du 01/10/2015 au 25/05/2016

Agenda

JOURNAL DU PATISSIER (20 JAN/20 FEV 16)	16e Festival d'Occitanie	3
JOURNAL DU PATISSIER (20 DEC15/20 JAN 16)	Agenda des concours	4
JOURNAL DU PATISSIER (20 OCT/20 NOV 15)	Agenda des concours	6

Article

* LE MONDE DES BOULANGERS PATISSIERS (MARS/AVRIL 16)	Europain & Intersuc - 2016 Sur la route de la recette gagnante...	8
* JOURNAL DU PATISSIER (20 MARS/20 AVRIL 16)	Un formidable succès pour les confédérations des métiers du sucré	10
* NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (01 MARS 16)	Europain 2016 - Le président de la République visite le salon Europain pour la 1er fois	12
* LE MONDE DES BOULANGERS (SEPT 15)	Europain 2016 - Un salon pour chaque métier	15
JOURNAL DU PATISSIER (20 NOV/20 DEC 15)	Le Festival Sens & Chocolat 2016, Planetgout	17
ZEPROS METIERS SNACK & FOODS (NOV/DEC 15)	Europain & intersuc	18
* www.agroligne.com (13 avril 2016)	Marie-Odile Fondeur, Directrice d'Europain & Intersuc	19
* www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr (19 février 2016)	Le salon Europain a reçu pour la première fois de son histoire le plus illustre des visiteurs : le Président de la République	20
* www.lechef.com (18 février 2016)	63 282 professionnels sur une édition Europain & Intersuc à succès	26
* www.lesucre.com (4 février 2016)	Salon Europain	28
* www.latoque.fr (28 janvier 2016)	Salon Europain 2016 : Le rendez-vous d'une filière	29
* www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr (26 janvier 2016)	Europain & Intersuc, LE rendez-vous des professionnels en 2016	31
* www.lemondedesboulangers.fr (13 janvier 2016)	Le Salon des professionnels de la boulangerie-pâtisserie	34
* www.latribunedesmetiers.com (5 janvier 2016)	EUROPAIN 2016, Soyez nombreux !	36
www.lemondedesboulangers.fr (12 mars 2016)	Sur la route de la recette gagnante...	44
www.ambafrance-ve.org (2 octobre 2015)	Lancement de la participation du Venezuela au Festival Sens&Chocolat à Paris du 5 au 9 Février de 2016	46

Brève & citation

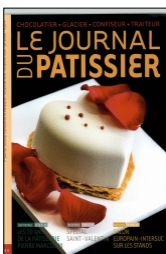
www.ambafrance-ve.org (31 janvier 2016)	Le chocolat venezuelien est à l'honneur à Paris dans le cadre du Festival Sens & Chocolat 2016 [es]	48
---	---	----

Dossier

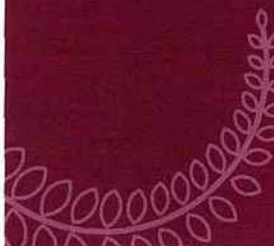
* LA TRIBUNE DES METIERS MAGAZINE (MARS/AVRIL 16)	Europain 2016, votre magazine - La Tribune des métiers fait écho !	49
* JOURNAL DU PATISSIER (20 JAN/20 FEV 16)	Europain & Intersuc 2016, côté animations	55
* LA TOQUE MAGAZINE (FEV 16)	Le rendez-vous d'une filière	57
* LA TRIBUNE DES METIERS MAGAZINE (JAN/FEV 16)	Soyez nombreux à visiter le salon Europain, votre salon professionnel	61
* LE MONDE DES BOULANGERS PATISSIERS (JAN/FEV 16)	Europain-Intersuc 2016 - Le Salon des professionnels de la boulangerie-pâtisserie	66
NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (15 JAN 16)	Deux animations au cœur d'Intersuc : le Lab et le Festival Sens et Chocolat	72

Presse étrangère

* HORECA MAGAZINE(PRESSE DE BELGIQUE) (01/03/2016)	Hoogdagen voor bakkersproducten - Le summum des produits de boulangerie	73
* PASTICCERIA INTERNAZIONALE (PRESSE D'ITALIE) (DECEMBRE 2015)	Europain & Intersuc	77
* PANISSIMO (PRESSE DE SUISSE) (29/01/2016)	Point de rencontre des professionnels	78



AGENDA DES CONCOURS



TOULOUSE, dimanche 24 janvier

16^e Festival d'Occitanie

Créée en 1981, l'association des Maîtres Pâtissiers de Midi-Pyrénées organise la 16^e édition du festival d'Occitanie pour stimuler la créativité des jeunes professionnels. Pour la seconde fois consécutive, le concours sera organisé dans le cadre du SMAHRT, Salon des Métiers de l'Alimentation, et de l'Hôtellerie-restauration, au Parc des Expositions de Toulouse,

avec ses concours Chocolat, Sucre et Glace, sur le thème Toulouse chanté par Claude Nougaro.

CONTACT & INFORMATION

Stéphane AUGÉ, M.O.F. Glacier 2007
- Président des Maîtres Pâtissiers de Midi-Pyrénées

Tél. : 06 85 70 04 36
E-mail : desserts@mac.com

PARIS NORD VILLEPINTE,
salon Européen, du 5 au 9 février

Festival Sens & Chocolat 2016, PLANETGOUT

**Prix du bonbon design & goût
chocolat en France.**

**Un concours qui est organisé
dans le cadre de la 4^e session
du festival Sens & Chocolat 2016,**

avec, comme pays d'honneur invité, le Venezuela, soutenu par la Confédération des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France.

**Création d'un bonbon design
chocolat sur le thème de
la fête de la Saint-Valentin, vendu
en boutique. Attention : ce prix
récompense un artisan qui propose
ce bonbon aux consommateurs, tous
les jours à cette période ;
ce n'est pas une création spéciale**

pour ce concours, mais bien un bonbon de sa gamme, vendu en magasin pour cette fête. Matières premières imposées : fourrage et/ou enrobage avec du chocolat noir du Venezuela (cacaos fins). Le choix d'avoir du chocolat noir du Venezuela dans ce bonbon avec cette origine identifiée est obligatoire, dans au moins un plan de la préparation du bonbon, au choix du candidat : le fourrage et/ou l'enrobage.

INSCRIPTION : télécharger le dossier sur le site de PLANETGOUT.

Ce concours est totalement gratuit, sans aucun frais d'inscription. Renvoyez la feuille « votre bonbon » décrivant votre produit, à éditer, à signer et la joindre à vos échantillons.

Envoyer ensuite vos échantillons **avant le 12 janvier 2016** (vingt bonbons bien présentés en emballage préservant la qualité, pour une conservation à bonne température)

à l'adresse : **PLANETGOUT :**
215 rue Jean-Jacques Rousseau
92136 Issy-les-Moulineaux.

De cette sélection, dix pâtissiers chocolatiers iront à la finale du dimanche 7 février et jugés selon les techniques Sensoriel & Goût à partir du Profil Sens & Chocolat du Venezuela.

CONTACT & INFORMATION

**PLANETGOUT organisateur du
festival - Véronique ANASTASIE**

Tél. : + 33 (0)610 926 430
E-mail : services.planetgout@orange.fr

TOURS, Centre international
de congrès Vinci, les 5 et 6 mars

1^{er} National Chocolatiers de Tours

2 épreuves au programme :

- 1) La réalisation d'un bonbon moulé de forme innovante avec un praliné à la pistache ; la réalisation d'une truffe nono moulée pour deux personnes.
- 2) La réalisation sur une scène devant le public d'une pièce artistique en chocolat sur le thème : l'Amérique. 60 % de la pièce pourra être pulvérisée, les armatures et vernis sont interdits.

Les candidats sont sélectionnés sur dossier avec CV, lettre de motivation, photos de trois des réalisations, chèque de caution de 300 €.

- 1^{er} prix : 1 500 € ;
- 2^e prix : 1 000 € ;
- 3^e prix : 500 €.

CONTACT & INFORMATION

Information : 02 47 70 70 17

Les questions sont à envoyer à l'adresse suivante :
nationaldeschocolatiers@tours-
evenements.com.



AGENDA DES CONCOURS



La 16^e édition du

festival d'Occitanie

Créée en 1981, l'association des Maîtres Pâtisiers de Midi-Pyrénées organise la 16^e édition du festival d'Occitanie pour stimuler la créativité des jeunes professionnels.

Pour la seconde fois consécutive, le concours sera organisé dans le cadre du SMAHRT, le salon des métiers de l'alimentation, et de l'hôtellerie restauration, au Parc des Expositions de Toulouse, le dimanche 24 janvier 2016.

Le Festival d'Occitanie consiste en trois concours :

- **Concours CHOCOLAT** avec une pièce artistique et un bonbon trempé à apporter, ainsi qu'une réplique miniature simplifiée de la pièce et un bonbon moulé à réaliser sur place. Partenaire : DOMORI AGRIMONTANA.
- **Concours SUCRE** avec une pièce artistique à réaliser devant le public et apporter deux entremets dont un à déguster. Partenaire : PATISFRANCE PURATOS BELCOLADE.
- **Concours GLACE** avec la sculpture d'un bloc de glace à la main et des sucettes glacées à monter à partir de bases portées déjà prêtes. Partenaires : PONTHER, CHOCOLATERIE DE L'OPERA et SILIKOMART.

Le thème retenu est : « Toulouse chanté par Claude Nougaro ». Les candidats de chaque catégorie concourent le matin et l'après-midi dans des épreuves d'environ 4 heures 30. Ces épreuves dureront de 6 h à 18 h et seront suivies de la remise des prix.

Un jury composé de personnalités de la pâtisserie sera réuni autour des jeunes talents :

- **Joseph AIMAR**, M.O.F. glacier
- **Thierry BAMAS**, M.O.F. Pâtissier et Champion du monde de la glace, Anglet
- **Patrick BERGER**, M.O.F. Pâtissier, Tarbes

- **Gérard CABIRON**, M.O.F. glacier, traiteur, Montpellier
- **Claude DUCROZET**, Chef Pâtissier du Fouquet's Barrière, Paris
- **Nicolas JORDAN**, M.O.F. glacier 2015, formateur au Cordon Bleu, Paris
- **Philippe PARC**, M.O.F. Pâtissier et Champion du monde des métiers du dessert
- **Marc RIVIERE**, Champion du monde de la glace, Potel & Chabot, Paris.

Les lauréats des 3 concours recevront un chèque de 1 000 €. Le pâtissier qui aura le plus impressionné le jury se verra remettre le trophée Louis BERGER pour deux années. Les seconds et troisièmes recevront de nombreux lots.

De nombreux pâtisseries sont passés par le festival avant de participer à des concours prestigieux :

- **Jean-François ARNAUD**, M.O.F. Pâtissier 2000
- **Stéphane AUGÉ**, M.O.F. glacier 2007
- **Quentin BAILLY**, Champion du monde de la pâtisserie 2013
- **Thierry BAMAS**, M.O.F. Pâtissier 2011 et Champion du monde de la glace en 2010
- **Patrick BERGER**, M.O.F. Pâtissier 1991
- **Guillaume MABILLEAU**, M.O.F. Pâtissier 2011
- **Philippe PARC**, M.O.F. Pâtissier 1991 et Champion du monde des métiers du dessert 1993
- **Philippe URRACA**, M.O.F. Pâtissier 1993
- **Jean-Christophe VITTE**, M.O.F. glacier 2015 et Champion du monde de la Glace 2014.

CONTACT & INFORMATION

Règlement, inscriptions et renseignements sur demande à : **Stéphane AUGÉ**, M.O.F. glacier 2007 - Président des Maîtres Pâtisiers de Midi-Pyrénées.

Tél. : 06 85 70 04 36
E-mail : desserts@mac.com



PARIS-VILLEPINTE, Salon
EUROPAIN, du 5 au 9 février

Le festival Sens & Chocolat 2016, PLANETGOUT

**Prix du bonbon design & goût
chocolat en France.**

Un concours qui est organisé dans le cadre de la 4^e session du festival Sens & Chocolat 2016, avec, comme pays d'honneur invité, le Venezuela, soutenu par la Confédération des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France.

**CRÉATION D'UN BONBON DESIGN
CHOCOLAT sur le thème de
la fête de la Saint-Valentin**, vendu en boutique. Attention : ce prix récompense un artisan qui propose ce bonbon aux consommateurs, tous les jours à cette période ; ce n'est pas une création spéciale pour ce concours, mais bien

un bonbon de sa gamme, vendu en magasin pour cette fête. Imposé en matières premières : fourrage et/ou enrobage avec du chocolat noir du Venezuela (cacaos fins). Le choix d'avoir du chocolat noir du Venezuela dans ce bonbon avec cette origine identifiée est obligatoire, dans au moins un plan de la préparation du bonbon, au choix du candidat : le fourrage et/ou l'enrobage.

INSCRIPTION : télécharger le dossier sur le site de PLANETGOUT.

Ce concours est totalement gratuit, sans aucun frais d'inscription. Renvoyez la feuille « votre bonbon » décrivant votre produit, à éditer, à signer et la joindre à vos échantillons.

Envoyer ensuite vos échantillons avant le 12 janvier 2016 (vingt bonbons bien présentés en emballage préservant la qualité, pour une conservation à bonne température)

à l'adresse : **PLANETGOUT :**
215 rue Jean-Jacques Rousseau

92136 Issy-les-Moulineaux.

De cette sélection, dix pâtisseries chocolatiers iront à la finale du dimanche 7 février et jugés selon les techniques Sensoriel & Goût à partir du Profil Sens & Chocolat du Venezuela.

CONTACT & INFORMATION

PLANETGOUT organisateur du festival - Véronique ANASTASIE
Tél. : + 33 (0)610 926 430
E-mail : services.planetgout@orange.fr

TOURS, Centre international
de congrès Vinci, les 5 et 6 mars

1^{er} National Chocolatiers de Tours

2 épreuves au programme :

- 1) La réalisation d'un bonbon moulé de forme innovante avec un praliné à la pistache ; la réalisation d'une truffe nono moulée pour deux personnes.
- 2) La réalisation sur une scène devant le public d'une pièce artistique en chocolat sur le thème : l'Amérique. 60 % de la pièce pourra être pulvérisée, les armatures et vernis sont interdits.

Les candidats sont sélectionnés sur dossier avec CV, lettre de motivation, photos de trois des réalisations, chèque de caution de 300 €.

- 1^{er} prix : 1 500 € ;
- 2^e prix : 1 000 € ;
- 3^e prix : 500 €.

CONTACT & INFORMATION

Information : 02 47 70 70 17

Les questions sont à envoyer à l'adresse suivante :
nationaleschocolatiers@tours-
evenements.com.





AGENDA DES CONCOURS

TROYES, Salon de la gastronomie
Troyes Expo Cub, les 7 et 8 novembre

16^e Trophée Pascal-Caffet

Réaliser une pièce artistique et 3 sortes de bonbon, entièrement en chocolat, en 9 h maximum et en direct au cœur du salon le jour de l'épreuve.

Dimensions maximales du socle : 60 cm de diamètre ou de côté, 10 cm de hauteur. Seul le socle peut être non comestible. La hauteur de la pièce artistique est libre.

Temps de travail pour réaliser l'ensemble des pièces : 9 heures.

Samedi 7 novembre 2015 de 8 h à 17 h et dimanche 8 novembre 2015 de 7 h à 16 h.

- 1^{er} prix : 2 000 € + le trophée.
- 2^e prix : 760 €.
- 3^e prix : 300 €.
- Prix spécial de présentation des bonbons : 500 €.

INFORMATIONS & INSCRIPTIONS

Tél. : 03 25 80 38 38
 Fax : 03 25 80 43 38
 www.pascal-caffet.com
 E-mail :
 a.dematons@pascal-caffet.com

VANNES, Chorus Parc
des expositions de Vannes,
du 6 au 8 novembre

- **Les 6, 7, 8 novembre, Challenge de la formation pour les Centres de formation.**
- **Les 6, 7, 8 novembre, La Cabosse d'Or professionnels.** Pièce en chocolat sur le thème des contes et légendes, achevée le jour de l'exposition. Sélection World Chocolate Masters Cacao Barry.
- **Les 6, 7, 8 novembre, La Cabosse d'Or juniors.**
- **Vendredi 6 novembre, Toque an Breizh, concours Desserts sur assiette.** Thème mandarine ou kalamansi, préparation sur place de 6 assiettes en 3 h 30. **Sélection de dossiers.**
- **Vendredi 6 novembre, Festival des croquebouches trophée national Pierre-Caron,** ouvert aux apprentis et jeunes de moins de 26 ans. Pièce artistique sur socle de 60 cm de côté maximum, thème des contes et légendes.
- **Vendredi 6 novembre, Prix de la meilleure spécialité chocolatée Vannes.** [produit chocolaté et boitage].
- **Vendredi 6 novembre, Prix de la meilleure bûche à base de chocolat Vannes.** 2 bûches : 1 bûche entre 18 et 20 cm pour la dégustation, 1 bûche pour la présentation, 6 personnes maximum.
- **Samedi 7 novembre entre 9 h et 10 h, Meilleur Macaron à base**

de chocolat Vannes.

Les macarons demandés cette année sont 20 macarons à base de chocolat (minimum 50 %) pour la dégustation, présentés dans une boîte et une petite pièce commerciale (sur une base 20 x 30 cm maximum) pour la mise en valeur des macarons. Thème des contes et légendes.

- **Samedi 7 novembre, Concours l'Élite, trophée Bruno-Le Derf, Cluizel.** Thème contes et légendes. 9 heures. Pièce artistique entièrement chocolatée 60 x 60 cm, hauteur 10 cm. 2 sortes de bonbon, un moulé et un enrobé, 20 pièces de chaque. 10 barres chocolatées.

- **Dimanche 8 novembre de 8 h à 16 h, trophée national Stéphane-Glacier, sucre d'art et entremets, LOGRAM.** Réaliser entièrement sur place une pièce en sucre cuit (50 cm x 50 cm x 1,00 m de haut maximum), avec utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, de rubans. Pièce qui servira de présentoir à un entremets de 6 pers. 2 entremets identiques (de même décor) de 18 cm de diamètre 6 personnes tout chocolat, avec utilisation obligatoire du chocolat Chuao Criollo, maison Domori. La sélection sur dossiers retiendra 8 candidats.

- **Dimanche 8 novembre de 14 h à 17 h, trophée Alain-Chartier, glace et sculpture.** Réalisation en direct d'une sculpture sur glace à partir d'un bloc (1 m de haut x 0,50 cm et 0,25 cm d'épaisseur). Réalisation de 6 verrines glacées devant être composées au minimum de 2 préparations glacées à base de purée de fruit imposée la framboise de La Fruitière du Val Evel.

INFORMATIONS & INSCRIPTIONS

Stéphane HENRIO : 06 79 25 70 10
 Tél. : 02 97 46 41 41
 E-mail :
 stephane.henrio@gl-events.com

LYON, Centre de Congrès, Cité
Internationale, Salon du Chocolat,
dimanche 8 novembre

6^e Concours Master international des desserts glacés.

Cette année le master réunira 14 candidats, soit 7 équipes formées de duos. Par équipe, les concurrents auront à réaliser, dans un délai de huit heures maximum, face au public et au jury :

- 1 sculpture sur glace qui servira de support de présentation ;
- 1 bombe glacée revêtue d'un décor en pâte à cornet ;
- 1 dessert glacé avec nougatine à l'assiette.

CONTACT

Tél. : 01 48 74 72 28
 E-mail :
 direction@lemondedudessert.fr

LE CROISIC, Ancienne Criée,
sur le port du Croisic,
les 13, 14 et 15 novembre

9 concours professionnels avec le Prix de la Ville du Croisic (pro et jeune espoir) ; la pièce artistique (3 catégories CAP/MC/BAC PR, BTM

ou professionnel) ; le Master du chocolatier-confiseur (une pièce en chocolat et en sucre) ; la bûche de Noël (jeunes en formation et professionnels : 2 bûches à base de chocolat de 6 personnes) ; les truffes au chocolat avec 15 truffes au chocolat dont 5 présentées sur un décor en chocolat de 150 à 300 g maximum, et de 15 cm x 15 cm maximum au sol et 25 cm de hauteur maximum).

DEMANDE DE DOSSIER D'INSCRIPTION

E-mail : bruno.baconnais@sfr.fr

BORDEAUX, Salon Exp'hôtel,
le dimanche 22 novembre

Trophée Pierre- Mirgalet-Criollo

Durée 8 h : thème « Émotion », sous la présidence de Philippe Bertrand, MOF, montage d'une pièce artistique chocolat et sucre sur place. Réalisation sur place de bonbons de chocolat bicouches dont une obligatoire avec praliné. Une pâtisserie du jour à base de plusieurs origines de chocolat. Une confiserie food trucks sur place.

- **Mercredi 25 novembre, concours des Apprentis pâtissiers,** parrainé par Pierre Mirgalet, MOF, président de la Confédération nationale des artisans pâtissiers, organisé par la Chambre de Métiers et de l'artisanat de la région Aquitaine et destiné aux apprentis pâtissiers de la région Aquitaine. Il s'agit de la présélection régionale en vue de la Finale des Meilleurs Apprentis de France pâtissiers qui se tiendra à Paris en avril 2016.

CONTACT & INSCRIPTIONS

Pascal DESSORT, assistante de coordination.
 Tél. : +33 (0)15 56 11 99 13 6
 Fax : +33 (0)15 56 11 88 81 6
 E-mail :
 p.dessort@bordeaux-expo.com
Pierre MIRGALET :
 pierre.mirgalet@orange.fr

Championnat de France du dessert 2016

Dans la catégorie professionnels : que ce soit en restauration ou en boutique, chaque candidat âgé de 18 ans minimum doit envoyer, avant le mardi 1^{er} décembre 2015, une recette originale de dessert à l'assiette pour 10 personnes réalisables en 3 heures. Le thème de l'épreuve est libre. **Chaque candidat doit envoyer son dossier personnel ainsi que le dossier de candidature à remplir sur www.championnatdefrancedudessert.fr** Les candidats retenus participeront ensuite à une des 8 finales régionales, qui se dérouleront en janvier et février 2016.

La sélection reste la même pour les candidats juniors, à savoir les élèves et les apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans maximum au 23 mars 2016, et préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant » ceux qui souhaitent participer doivent impérativement adresser à l'agence AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS, en courrier recommandé, **avant le jeudi**

10 décembre 2015 minuit (cachet de la poste faisant foi). Son dossier personnel ainsi que le dossier de candidature à remplir sur www.championnatdefrancedudessert.fr

Clôture des inscriptions

Le 1^{er} décembre pour la catégorie professionnels. Finales régionales entre janvier et février 2016, et la finale nationale se déroulera le mardi 22 mars au lycée Biarritz-Atlantique (Pyrénées-Atlantique), sous la présidence de Jérôme Chaucesse, MOF pâtissier 2015.

INFORMATIONS

www.championnatdefrancedudessert.fr

TOULOUSE, SMAHRT Parc
des expositions de Toulouse,
le dimanche 24 janvier

Festival d'Occitanie 2016

Cette année, trois concours d'une durée de 4 h 30 chacun sont proposés. Un en **CHOCOLAT** avec une pièce artistique et un bonbon trempé à apporter, ainsi qu'une réplique miniature simplifiée de la pièce et un bonbon moulé à réaliser sur place. Un deuxième en **SUCRE**, le candidat doit réaliser une pièce artistique devant le public et apporter deux entremets dont un à déguster. Et le dernier en **GLACE** comporte la sculpture d'un bloc de glace à la main et des sucettes glacées à monter à partir de bases portées déjà prêtes. Le thème retenu est dédié à Toulouse chantée par Claude Nougaro. Un jury prestigieux fera le déplacement pour cette toute nouvelle édition exceptionnelle.

SUCRE, sur le thème : Toulouse chantée par Claude Nougaro

- 1) **Réalisation sur place d'une pièce artistique,** face au public, en 4 h 30, rangement du poste compris. Présentation de cette pièce sur un support apporté par le candidat, mesurant 60 x 60 cm. Dimensions de la pièce inférieures au support, hauteur libre. Chaque candidat fournit l'ensemble des produits alimentaires nécessaires à la réalisation (pesés mais non mélangés). Aucune armature n'est autorisée. Seules les masses brutes de sucre peuvent être apportées cuites et colorées (aucun moulage n'est autorisé). Le pastillage est limité à 1 kilo, abaissé, façonné, coloré dans la masse mais non décoré, non dessiné, non assemblé.
- 2) **Le candidat apporte 2 entremets finis,** décorés ou à décorer sur place, de 6 personnes à base des produits de notre partenaire (la liste sera diffusée en septembre). Un des entremets est présenté et doit s'intégrer parfaitement dans la pièce dans la limite des dimensions imposées. Le second sert à la dégustation du jury. Les dégustations doivent être accompagnées des recettes détaillées de chacune des bases de l'entremets. Durée de l'épreuve : **4 heures 30.**

CHOCOLAT, sur le thème : Toulouse chantée par Claude Nougaro.

- 1) **Présentation d'une pièce artistique en chocolat,** apportée finie par le candidat, sur un support mesurant 60 x 60 cm. La pièce servira à présenter 20 bonbons de chocolat fabriqués sur place.



2) **Réalisation sur place d'une réplique réduite simplifiée de la pièce artistique**, face au public, en 4 h 30, rangement du poste compris. Présentation de cette pièce sur un support apporté par le candidat, mesurant 40 x 40 cm. Dimensions de la pièce inférieures au support, hauteur libre. Chaque candidat fournit l'ensemble des produits alimentaires nécessaires à la réalisation (pesés mais non mélangés). Aucune armature n'est autorisée.

3) **Fabrication sur place de 40 bonbons** : 20 moulés et 20 trempés à partir des produits mis à disposition par notre partenaire (la liste sera diffusée en septembre). 10 pièces de chaque sont présentées sur la pièce artistique apportée, les autres sont destinées à la dégustation. Les bonbons à tremper peuvent être apportés déjà cadrés, chablonnés et découpés. Ils seront trempés sur place pour attester de la dextérité des candidats. Les dégustations doivent être accompagnées des recettes détaillées de chacun des bonbons. Durée de l'épreuve : **4 heures 30**.

GLACE, sur le thème : Toulouse chantée par Claude Nougaro.

1) **Réalisation d'une sculpture sur glace dans 1 bloc de glace hydrique** fourni par l'organisation. Dimensions du bloc de glace : 100 x 50 x 28 cm environ. Les dimensions de la pièce finie sont libres. Le candidat doit fournir un dessin au format A3 de sa sculpture, qui sera affiché aux côtés de celle-ci pour l'évaluation.

2) **Réalisation sur place de 24 sucettes glacées dans des moules en silicone et à partir de produits proposés par nos partenaires** (la liste sera diffusée en septembre). Les mix à sorbets, glaces et crèmes glacées pourront être apportés déjà prêts sous-vide, les coulis, les biscuits et sablés et autres garnitures pourront être amenés crus, cuits, mélangés, à la convenance de chacun. 12 sucettes devront être présentées en vitrine sur un support alimentaire apporté par le candidat et les 12 autres serviront à la dégustation. Les dégustations devront être accompagnées des recettes détaillées des fabrications entrant dans la composition des sucettes glacées. Durée de l'épreuve : **4 heures 30 (fabrication) + 3 heures (sculpture)**.

Inscriptions avant le 20 décembre.

RENSEIGNEMENTS

Stéphane AUGÉ
E-mail : desserts@mac.com
Frédéric LOPEZ
E-mail : fl.chocolatier@orange.fr

ITALIE, RIMINI, salon SIGEP
le 25 janvier

The Star of Chocolate

Concours international de l'art du chocolat artistique, avec pour thème LA MUSIQUE JAZZ : une œuvre artistique exclusivement en chocolat (noir, blanc, lait) apportée déjà coulée mais

complètement démontée, éclair chocolat de style moderne, dessert individuel au chocolat cœur de Guanaja, chocolat en tasse et mignardises.

INSCRIPTIONS JUSQU'AU
15 NOVEMBRE

E-mail : pastryevents@riminifiera.it

PARIS-VILLEPINTE, salon EUROPAIN,
du 5 au 9 février

Festival Sens & Chocolat 2016, PLANETGOUT

Prix du bonbon design & goût chocolat en France

Un concours qui est organisé dans le cadre de la **4^e session du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2016** avec, comme pays invité et à l'honneur, le Venezuela, soutenu par la Confédération des artisans pâtisseries chocolatiers confiseurs glacières traiteurs de France.

Président du festival : **Jacques Puisais** - Fondateur de l'Institut français du goût - Professeur du goût. Organisation du festival et du prix : **Véronique Anastasie PLANETGOUT** (experts qualité, sensoriel & goût).

Création d'un bonbon design chocolat sur le thème de la **Fête de la saint-valentin**, vendu en boutique Attention : ce prix récompense un artisan qui propose ce bonbon aux consommateurs, tous les jours à cette période ; ce n'est pas une création spéciale pour ce concours, mais bien un bonbon de sa gamme,

vendu en magasin pour cette fête. **Imposé en matières premières** : fourrage et/ou enrobage avec du chocolat noir du Venezuela (cacaos fins). Le choix d'avoir du chocolat noir du Venezuela dans ce bonbon avec cette origine identifiée est obligatoire, sur au moins un plan de la préparation du bonbon, au choix du candidat : le fourrage et/ou l'enrobage.

INSCRIPTION : télécharger le dossier sur le site de PLANETGOUT, ce concours est totalement gratuit, sans aucun frais d'inscription. Renvoyez la feuille « votre BONBON » décrivant votre produit, à éditer, à signer et la joindre à vos échantillons. Envoyer ensuite vos échantillons dès le 15 octobre 2015 jusqu'au 12 janvier 2016 maximum. 120 bonbons bien présentés en emballage préservant la qualité, pour une conservation à bonne température) - À l'adresse : PLANETGOUT : 215 rue Jean-Jacques-Rousseau 92136 Issy-Les-Moulineaux. À partir de cette sélection, 10 pâtisseries chocolatiers iront à la finale du dimanche 7 février et seront jugés selon les techniques Sensoriel & Goût, faites à partir du Profil Sens & Chocolat du Venezuela.

CONTACT & INFORMATIONS

PLANETGOUT, organisateur du festival : **Véronique ANASTASIE**
Tél. : + 33 (0)6 10 92 64 30 services.
E-mail : planetgout@orange.fr



DU 5 AU 9 FÉVRIER, EUROPAIN & INTERSUC A RÉUNI 679 EXPOSANTS DE 25 PAYS ET 63 282 VISITEURS DONT 27 % D'INTERNATIONAUX SELON LES ORGANISATEURS. SI POUR CERTAINS EXPOSANTS, LES CONTACTS COMMERCIAUX FRANÇAIS ET ÉTRANGERS ONT ÉTÉ MULTIPLES ET DE QUALITÉ, POUR D'AUTRES LE SALON N'A PAS ÉTÉ LE RENDEZ-VOUS ESCOMPTÉ AVEC UN NOMBRE DE VISITEURS EN BAISSÉ ET MOINS D'EXPOSANTS PAR RAPPORT À L'ÉDITION 2014.



Europain & Intersuc 2016

Sur la route de la recette gagnante...

JEAN-PIERRE DELORON

Sur la route... du Salon Européain 2016, l'édition aura été marquée par la visite de François Hollande, Président de la République Française qui a déclaré : « *La boulangerie-pâtisserie représente une force, une histoire, un plaisir et un avenir* ». Après avoir salué les professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie, il a rappelé combien celle-ci était un vecteur essentiel du dynamisme français et un véritable succès à l'exportation ! Sur la route... du salon Européain, si certains attendaient plus de visiteurs au final, l'édition 2016 a fait la différence en proposant un programme riches de démos et de conférences avec le Lab du boulanger, le Lab Intersuc, le Festival Sens et Chocolat, des espaces où tous les acteurs de la farine, du sucre, du chocolat et de la glace (confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie-pâtisserie, Champions de France de dessert, etc.) se sont mobilisés pour offrir aux visiteurs 140 démonstrations ou tables rondes pendant cinq jours. Ces échanges directs et concrets ont permis aux

visiteurs d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer leurs offres en magasin. Sur la route du salon Européain, les cinq concours (134 candidats) dont la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Écoles ont été également les « locomotives » du salon avec beaucoup de monde au Cube au fond du hall 5.

TEMPS FORTS

Sur la route... du salon Européain 2016, les deux premiers jours (vendredi et samedi) ont été marqués par la présence de visiteurs étrangers et industriels dans les allées, dimanche et lundi (jours de fermeture des boulangeries) ont été les temps forts et enregistré le plus d'affluence avec de nombreux artisans boulangers-pâtisseries d'Ile-de-France et de province. La matinée du mardi a été propice également aux échanges entre professionnels mais cela n'a pas été le cas de tous les exposants. Pour plusieurs exposants, cinq jours de Salon « *c'était trop long* » et certains ont trouvé « *Villepinte trop éloigné de*

Paris ». Au final, le salon 2016 reste un événement positif qui a joué son rôle de moteur de la filière. Fabricants et pros de la « *boul-pât* » ont fait le point sur les évolutions du marché en matière d'équipements et de matières premières. En 2014, votre magazine avait titré : « *Un événement en quête d'une identité forte* ». Aujourd'hui, le salon s'est recentré sur ses métiers (la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie, traiteur) mais il est toujours sur la route... de la recette gagnante pour attirer plus de visiteurs. Européain & Intersuc peut « *mieux faire* » et redevenir en 2018 le rendez-vous incontournable et mondial de la boulangerie artisanale en développant ses atouts (mise en avant des nouveaux produits, innovations, concours, démonstrations sucré-salé, nombre d'exposants de la filière blé-farine-pain, etc.). En attendant, *Le Monde des Boulangers & des Pâtisseries* vous donne rendez-vous au Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie & Intersuc qui aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 dans le cadre du SIRHA à Lyon.



RETOUR EN IMAGES SUR LE SALON EUROPAIN



PHOTOS : THIERRY BAMAIS - PROMOTION DES ARTS SUCRÉS, JONAS BOUQUET - L'ESPRESSO, GUY DEBÈVE



LES VAINQUEURS 2016 SONT...

L'ÉQUIPE CORÉENNE CHAMPIONNE DU MONDE DE BOULANGERIE

Organisée par Ekip, Européen, GL Events et Lesaffre (partenaire officiel exclusif de la compétition), la Coupe du Monde de la Boulangerie a réuni douze équipes internationales qui se sont affrontées devant un public survolté. L'équipe coréenne composée de Chang-Min Lee (baguette et pains du monde), Jong-Ho Kim (viennoiserie et panification gourmande) et Yong-Joo Park (pièce artistique) remporte l'épreuve devant les candidats taiwanais (2^e) et français (3^e). Dynamique et motivée, l'équipe française sélectionnée lors de la Coupe Louis Lesaffre Europe a fait preuve de méthode pour progresser avec brio et

offrir un travail impeccable. La médaille de bronze est méritée! Rendez-vous est maintenant pris pour les épreuves mondiales individuelles des Masters de la Boulangerie 2018 sur le prochain salon Européen à Paris...

L'ITALIE CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

Après 4 jours de compétition intense, la 5^e édition du Mondial des Arts Sucrés a récompensé l'excellence de 2 chefs pâtisseries italiens. 1^{er} Italie (Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis), 2^e La Malaisie (Lau Hwei Min et Chong Ko Wai) et 3^e le Japon (Yasuko Yokoto et Koji Fujii). **Prix spéciaux.** Originalité DGF (La Suisse avec Sarah Victoria et Guillaume Bichet). État d'esprit

Europain (La France avec Murielle Benaroch et David Brilland). **Coup de cœur de la presse** (Singapour avec Chong Koo Jee et Jason Goh).

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Organisé par Ekip, GL Events et parrainé par ENGIE et AIPF Association Internationale du Pain Français, le concours avait pour thème : le cirque et les Jeux Olympiques. **Catégorie Espoirs.** 1^{er} CFA Compagnons du Devoir Strasbourg (Valentine Joly, Raphaël Calmels, Lucas Goossens). **Formateurs:** François Martin (boulangier) et Caroline François (pâtisseries). **Catégorie Excellence.** 1^{er} CIFAM, Sainte-Luce-sur-Loire (Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre). **Formateurs:** Bruno Greaud (boulangier) et Sébastien Bourre (pâtisseries).

YOUNG BAKERY HOPEFULS® La première finale mondiale du nouveau concours Lesaffre « Young Bakery Hopefuls® » a désigné comme « Jeune espoir mondial de la boulangerie » une jeune femme passionnée Rianne Kuintjes des Pays-Bas entraînée par le coach Richard Jansen, pour sa production de produits alliant esthétique, qualité gustative et variété. Le jeune australien John Reminis a reçu le prix spécial du critique gastronomique.

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT **Prix international de la tablette grand cru:** 1^{er} Rozsavölgyi Chocolate (Chuo) de Zsolt Szabald. **Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat:** 1^{er} Arnaud Larher (MOF Pâtisseries).

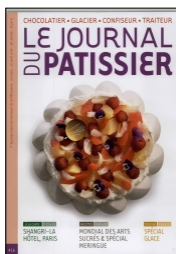
2^e Anne-Françoise Benoît et 3^e Philippe Bel (MOF Chocolatier).

CNGF: REMISE DES MÉDAILLES D'HONNEUR

Jean-Claude David, Président de la CNGF et Gabriel Paillason ont remis la médaille d'honneur à Thierry Bamas, Hervé Dartois et Luc Debove (Coupe du Monde de la Glace 2012), Christophe Bouret, Benoît Lagache et Jean-Christophe Vitte (Coupe du Monde de la Glace 2014), Stéphane Augé, Ludovic Mercier et Gérard Cabiron (MOF Promotion Pierre Martinelli), Philippe Hiriart, Frédéric Deville et Luc Debove (MOF Promotion Edgar Jean Germain), Nicolas Jordan et Jean-Christophe Vitte (MOF 2015 Promotion Georges Michard).

ILS FONT PARTIE DU MONDE DES BOULANGERS & DES PÂTISSIERS...





UN FORMIDABLE SUCCÈS POUR LES CONFÉDÉRATIONS DES MÉTIERS DU SUCRÉ



Sur le stand des Confédérations des métiers du sucré

Pierre Mirgalet président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Jean-Claude David, président de la Confédération Nationale des Glaciers de France et Tanguy Roelandts, président de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs Biscuitiers de France (absent sur la photo) ont accueilli Jean-Pierre Crouzet, le président de l'Union professionnelle artisanale (U.P.A.) et pdt de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie, Serge Valadou, président du salon Europain&Intersuc et Marie-Odile Fondeur, directrice d'Europain&Intersuc pour saluer le dynamisme de l'artisanat français à travers notamment le programme très suivi de démonstrations au Lab Intersuc qui ont permis des échanges directs et concrets entre les confédérations et les artisans exigeants et qualitatifs visiteurs de l'édition 2016. Au total, Europain&Intersuc 2016 aura accueilli près de 64 000 visiteurs, dont 27 % d'internationaux de 137 pays, et près de 680 exposants et marques (dont 26 % d'internationaux de 25 pays).



L'équipe d'Italie Championne du Monde de la pâtisserie, Lyon 2015

Les Confédérations des métiers du sucré ont également rendu hommage avec nombre de Meilleurs Ouvriers de France et de grandes figures de la pâtisserie chocolaterie glacierie française à l'équipe d'Italie, Championne du Monde de pâtisserie au Sirha de Lyon 2015. Emmanuèle Forcone, Francesco Boccia et Fabrizio Donatone ont d'ailleurs profité de l'occasion pour renouveler leurs abonnements au *Journal du Pâtissier* pour s'informer pleinement des idées concrètes et novatrices de l'évolution du marché sucré artisanal français mondial.



Les lauréats du festival Sens & Chocolat 2016

C'est sur l'espace des Confédérations des métiers du sucré que s'est déroulée la remise des prix du festival Sens & Chocolat 2016. Organisé par Planetgout, ce festival Sens & Chocolat a pris place pour la seconde fois en plein cœur du salon Européen&Intersuc. Destiné aux pâtissiers, chocolatiers, glaciers, confiseurs ou boulangers voulant utiliser des matières premières de qualité, il vise à valoriser l'artisan pour l'aider à se démarquer face au produit industriel, à faire découvrir les différentes variétés de chocolats d'origine et à conseiller les professionnels dans leur choix de matières premières.

Des chocolatiers français, des Meilleurs Ouvriers de France, de nombreux planteurs chocolatiers vénézuéliens et la Chambre de commerce du Venezuela étaient présents pour partager leur expertise « cacao et chocolat ». Le festival avait organisé des démonstrations et dégustations de grands crus de chocolat, et tous les jours une masterclass, un débat ou un atelier sur les techniques de torréfaction, de conchage ou de tempérage.



Prix national Design & Goût du bonbon en chocolat :

- **1^{er} prix :**
Arnaud Larher (M.O.F. Pâtissier)
- **2^e prix :**
Anne-Françoise Benoît
- **3^e prix :**
Philippe Bel (M.O.F. Chocolatier)

Prix international de la tablette grand cru :

- **1^{er} prix :**
Rozsavölgyi Chocolate (Chuao)
de Zsolt Szabald
- **2^e prix :**
Chocolaterie Franck Morin (Guasare)
- **3^e prix :**
Chocolaterie Stéphane Bonnat
(Chuao)





ACTUALITÉ

Invité de marque

Le salon Européen a reçu pour la première fois de son histoire le plus illustre des visiteurs : le Président de la République



L'ÉDITION 2016 SE CONCLUT SUR UN BILAN SATISFAISANT : 679 EXPOSANTS ET MARQUES (26% D'INTERNATIONAUX DE 25 PAYS) SONT VENUS PRÉSENTER LEURS PRODUITS ET ÉQUIPEMENTS À 63282 VISITEURS PROFESSIONNELS (DONT 27 % D'INTERNATIONAUX DE 137 PAYS).

« Samedi 6 février, répondant à l'invitation de Jean-Pierre Crouzet, le Président de la République a visité pour la première fois le salon Européen, accompagné de la Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire, Martine Pinville ». François Hollande a tout d'abord été accueilli sur le stand de la Confédération de la Boulangerie, puis, après les discours, il s'est rendu directement à l'espace « Le Cube » pour y rencontrer les participants aux trois grands concours: le Mondial des Arts Sucrés, la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Ecoles.

« C'est, pour nous, un très grand honneur de vous recevoir ici, à cet égard, il s'agit de la première fois qu'un Président de la République se rend à Européen, salon mondial de la Boulangerie Pâtisserie qui réunit, tous les 2 ans, à Paris nord Villepinte, des milliers de visiteurs professionnels venus de tous les continents » a indiqué Jean-Pierre Crouzet.

« Ce salon regroupe près de 700 exposants, dans une large diversité de produits proposés, répondant ainsi à l'attente des professionnels en quête d'innovations et d'investissements.

Notre « vieux métier moderne », comme je me plais à le qualifier, a su s'adapter tant dans ses méthodes de fabrication et de commercialisation que dans la gamme des produits proposés, sans cesse enrichis.

Vous êtes ici au cœur de l'un des métiers de l'excellence française où s'expriment les jeunes espoirs avec la Coupe de France des Ecoles et les plus chevronnés avec la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés.

Je vous remercie personnellement, Monsieur Le Président de la République, de votre présence qui témoigne de l'intérêt porté au plus haut niveau de l'Etat, pour nos métiers qui sont, à l'évidence, porteurs d'avenir ».

« Si je suis ici aujourd'hui, c'est que je veux, une fois encore, dire combien la Boulangerie-Pâtisserie représente dans notre pays, une

force, une histoire, un plaisir et également un avenir » a souligné le Président de la République. « Partout où je me déplace à l'étranger, la Boulangerie Française est saluée. Partout il y a des Boulangers français qui font la promotion du pain français, de la baguette et de l'excellence de la créativité française. Partout il y a aussi une concurrence, et beaucoup de boulangers veulent faire comme les Français. Vous êtes très attentifs, et vous avez raison, à l'exigence de qualité, et c'est pourquoi il y a ici des professionnels qui se battent pour être les meilleurs et veulent que les pouvoirs publics protègent les qualifications et les métiers. C'est le sens de ma présence ici. », a précisé François Hollande. Puis le Président de la République a remercié les exposants pour leur investissement dans le salon Européen. « Vous le faites parce que vous avez le souci de promouvoir la Boulangerie Française ici et partout dans le Monde et je suis ici pour vous en remercier. Le pain est un symbole, nous le partageons » a-t-il conclu.

Créativité, excellence et innovation: recette gagnante d'Européen - Intersuc 2016

L'édition 2016 a été marquée par une programmation créative et de qualité qui a permis aux professionnels de trouver les idées concrètes pour booster leur chiffre d'affaires et anticiper les désirs des consommateurs.



Un programme de démonstrations et de conférences, riche et inédit, a attiré un public très nombreux. Tous les acteurs de la filière (Confédérations, MOF, grands noms de la Boulangerie, Pâtisserie,...) se sont fortement mobilisés aux côtés du salon pour offrir



aux visiteurs de nombreuses démonstrations et tables rondes pendant 5 jours. Ces échanges directs et concrets ont permis aux visiteurs professionnels d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer leur offre, leur production ou leurs points de vente.

Rendez-vous de l'excellence et de la créativité, Européen - Inter-suc a pleinement joué son rôle de moteur de la filière et de développeur de nouvelles tendances. Fabricants et utilisateurs ont ainsi pu faire le point sur les évolutions du marché et confronter l'offre et la demande.

Les concours

Trois grandes compétitions ont fait vibrer les tribunes du Cube pendant 5 jours. La Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles ont passionné et ému le public, illustrant l'esprit d'équipe, la transmission des savoir-faire et la recherche de l'excellence.

Ces démonstrations magistrales des jeunes talents de la Boulangerie-Pâtisserie française et internationale ont illustré le dynamisme et l'évolution permanente de ces métiers.

Coupe du Monde de la Boulangerie

La Corée du Sud remporte pour la première fois cette Coupe du Monde. Médaillé de bronze en 2012, Taïwan gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national: le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec



des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.
1^{er}: Corée du Sud - Chang-Min Lee (Baguette et Pains du monde); Jong-Ho Kim (Viennoiserie et Panification Gourmande); Yong-Joo Park (Pièce artistique).
2^e: Taïwan - Chung-Yu Hsieh (Baguette et Pains du monde) - Yu-Chih Chen (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Pièce artistique (Peng-Chieh Wang).
3^e: France - Cyrille Martin (Baguette et Pains du monde); Déborah Ott (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Claude Casado (Pièce artistique).

Mondial des Arts Sucrés

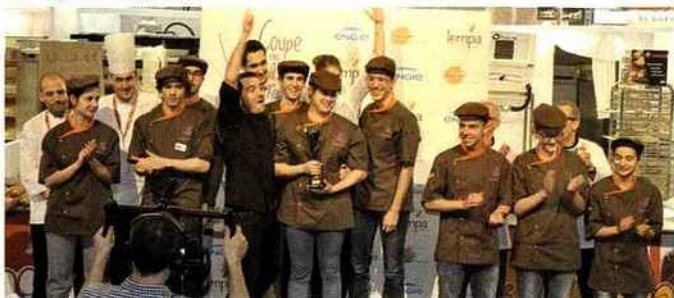
1^{er}: Italie - Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis.
2^e: Malaisie - Lau Hwei Min et Chong Ko Wai.
3^e: Japon - Yasuko Yokoto et Koji Fujii.

Coupe de France des Ecoles

Le thème 2016 des deux concours était le Cirque et les Jeux Olympiques.



Catégorie Espoirs



1^{er}: CFA Compagnons du devoir de Strasbourg.
2^e: CFA BPF de Rouen.
3^e: Lycée des métiers de Concarneau.

Catégorie Excellence



1^{er}: CIFAM, Sainte Luce-sur-Loire.
2^e: CFA CM CCI 18, Bourges.
3^e: CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux.

Festival Sens et Chocolat

Prix International de la tablette grand cru

1^{er}: Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald.
2^e: Chocolaterie Franck Morin (Guasare).
3^e: Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chua).

Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

1^{er}: Arnaud Larher (MOF Pâtissier).
2^e: Anne-Françoise Benoît.
3^e: Philippe Bel (MOF Chocolatier).

>> LES CHIFFRES CLÉS

63 282 visiteurs professionnels dont 27 % d'internationaux de 137 pays.
6 % de visiteurs français en plus par rapport à 2014.
679 exposants et marques dont 26% d'internationaux de 25 pays.
3 concours, 134 candidats, dont 15 récompensés, 61 jurés.
5 espaces de démonstrations avec 140 animations et tables rondes.
7 tonnes de denrées alimentaires récoltées par la Croix Rouge pendant les 5 jours du salon.
251 journalistes dont 92 journalistes internationaux.
6 696 fans facebook.
1 210 523 de pages vues sur le site www.europain.com.



Actualités Salon

Europain 2016

UN SALON POUR CHAQUE MÉTIER



Europain, le salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie aura lieu du 5 au 9 février 2016 à Paris-Nord Villepinte.

De nombreux changements sont prévus pour l'édition 2016 !

Europain & Intersuc, le rendez-vous incontournable de la profession, s'annonce, selon les organisateurs, comme un salon largement restructuré et enrichi, à l'écoute du marché et de ses acteurs en phase avec le « tempo » des affaires. Pour répondre au mieux à l'attente de ses exposants et visiteurs, le salon change de date pour se tenir du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016.

4 secteurs professionnels

Plus que jamais en 2016, le salon mettra à disposition de tous les professionnels français et internationaux de la boulangerie-pâtisserie, l'offre la plus large et la plus innovante en matière d'équipements, de matières premières, de produits et de services. Restructuré autour de quatre secteurs phares, le salon représentera



la profession dans sa globalité : le secteur boulangerie s'enrichira d'un pôle entièrement dédié à la restauration boulangère. Le salon Intersuc fédérera toutes les corporations du

sucré (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie), tandis que la Rue des Ecoles avec toutes les écoles de formation françaises et étrangères s'installera dans une zone idéalement située aux frontières d'Intersuc et du secteur boulangerie. Le secteur équipement pour l'industrie accueillera les acteurs de la boulangerie industrielle. Chaque secteur proposera une animation spécifique pour encore plus de partage d'idées entre professionnels.

Animations et nouveautés

En 2016, Europain & Intersuc feront le plein de nouveautés ! Le salon adaptera ses installations et ses animations pour accompagner les évolutions des différentes filières et métiers, et répondre aux attentes de ses exposants et de ses visiteurs. Nouveauté 2016 côté animations, le



INTERSUC

Pour la première fois, Intersuc regroupera sur une même zone tous les fournisseurs des artisans en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie, autour des stands des 3 confédérations, acteurs phares du secteur. Nouveauté 2016 ! Sur le laboratoire Intersuc, les artisans de chaque spécialité feront le plein de nouvelles idées et découvriront les dernières techniques et tendances de leur métier.

« Lab du boulanger » apportera des solutions concrètes sur les pratiques, les matériels et les perspectives d'évolution du secteur. Le « Restaurant » du boulanger accueillera des démonstrations et des master class innovantes, animées par les exposants ou partenaires, pour permettre aux professionnels de faire le plein d'idées salées et sucrées. Du fournil à la boutique, des matières premières aux équipements et agencements, les artisans boulangers disposeront

de l'offre la plus complète et la plus innovante.

Restauration boulangère

Le secteur intègre un pôle dédié à la restauration boulangère qui permet aujourd'hui aux artisans de développer leur offre et leur chiffre d'affaires. Le prochain salon Européen 2016 souhaite leur donner les moyens de concrétiser leurs projets de restauration, assise ou à emporter. Le Festival Sens et Chocolat s'installera au cœur

LE CUBE VERSION 2016

Le Cube, l'espace **concours et démonstrations** de 4 000 m², accueillera les grands concours mondiaux de la boulangerie-pâtisserie : la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et pour la première fois la Coupe de France des Ecoles.

d'Intersuc. Les artisans perfectionneront leurs connaissances des différentes qualités de cacao et de chocolats et pourront être guidés dans leur choix. Le secteur équipement pour l'industrie, dédié aux acteurs de la boulangerie-pâtisserie industrielle, accueillera le café des conférences, qui proposera des tables rondes et des débats consacrés aux sujets d'actualité de la filière. Exposants et partenaires pourront y participer en toute convivialité.



PARIS-VILLEPINTE, salon
EUROPAIN, du 5 au 9 février

Le Festival Sens & Chocolat 2016, PLANETGOUT

Prix du bonbon design & goût chocolat en France.

Un concours qui est organisé dans le cadre de la 4^e session du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2016, avec, comme pays invité à l'honneur, le Venezuela, soutenu par la Confédération des artisans pâtisseries chocolatiers confiseurs glaciers traiteurs de France. Président du festival : Jacques Puisais - Fondateur de l'Institut français du goût - Professeur du Goût. Organisation du festival et du prix : Véronique Anastasie PLANETGOUT (experts qualité, sensoriel & goût).

CRÉATION D'UN BONBON DESIGN CHOCOLAT sur le thème de la fête de la saint Valentin, vendu en boutique. Attention : **ce prix récompense un artisan qui propose ce bonbon aux consommateurs, tous les jours à cette période ;**

ce n'est pas une création spéciale pour ce concours, mais bien un bonbon de sa gamme, vendu en magasin pour cette fête. Le pays à l'honneur invité au festival Sens & Chocolat en 2016 : le Venezuela. Imposé en matières premières : fourrage et/ou enrobage avec du chocolat noir du Venezuela (cacaos fins). Le choix d'avoir

du chocolat noir du Venezuela, dans ce bonbon avec cette origine identifiée est obligatoire, sur au moins un plan de la préparation du bonbon, au choix du candidat : le fourrage et/ou l'enrobage.

INSCRIPTION : télécharger le dossier sur le site de PLANETGOUT,

ce concours est totalement gratuit, sans aucun frais d'inscription. Renvoyez la feuille 'votre BONBON' décrivant votre produit, à éditer, à signer et la joindre à vos échantillons. Envoyer ensuite vos échantillons **avant le 12 Janvier 2016**. (vingt bonbons bien présentés en emballage préservant la qualité, pour une conservation à bonne température) - À l'adresse : PLANETGOUT : 215 rue Jean-Jacques-Rousseau 92136 Issy-les-Moulineaux.

De cette sélection, dix pâtisseries chocolatiers iront à la finale du dimanche 7 février et seront jugés selon les techniques Sensoriel & Goût à partir du Profil Sens & Chocolat du Venezuela.

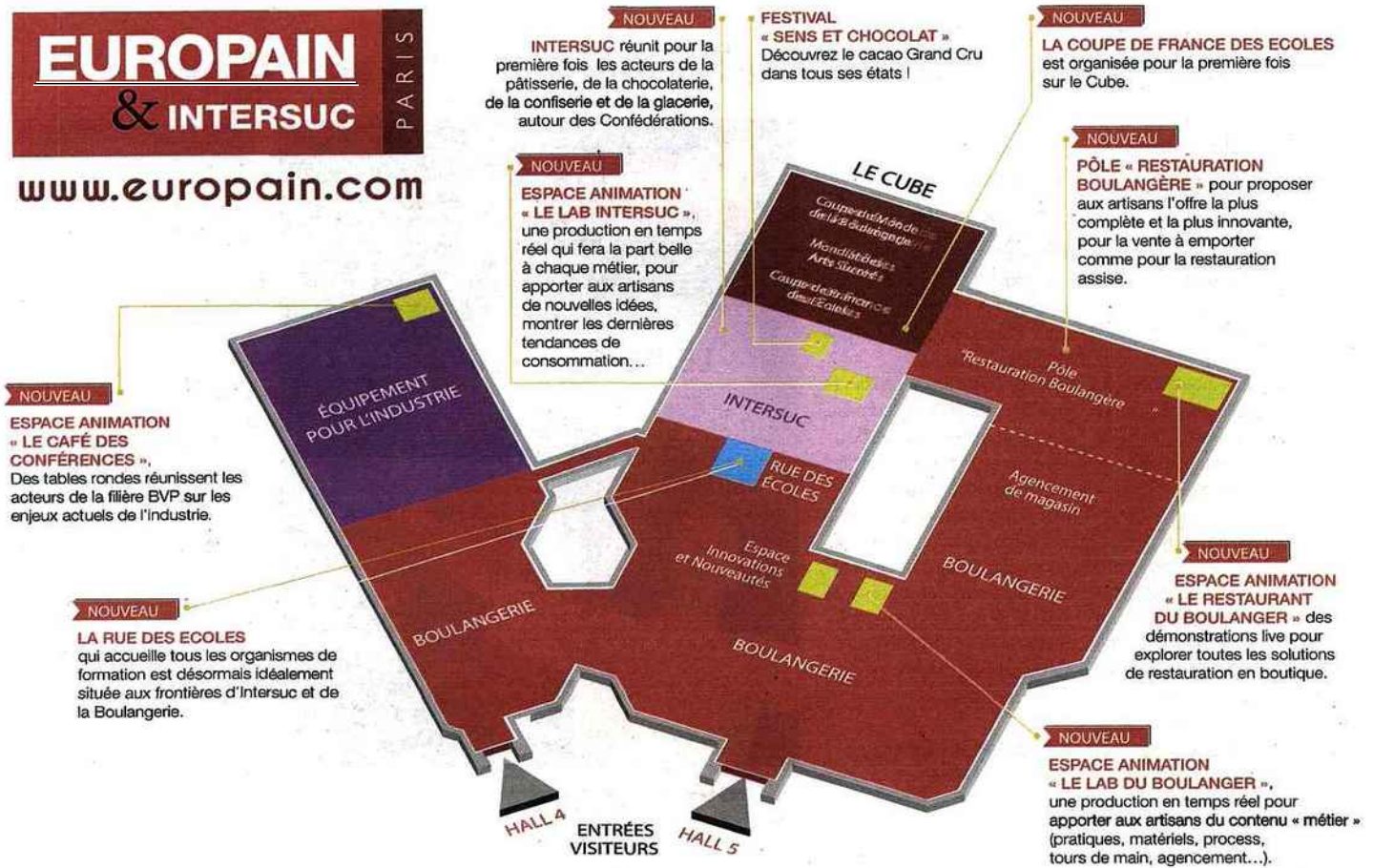
CONTACT & INFORMATION

PLANETGOUT organisateur du Festival - Véronique ANASTASIE
Tél. : + 33 (0)610 926 430
E-mail : services.planetgout@orange.fr



SPÉCIAL BOUL. - PÂT.

EUROPAIN & INTERSUC PARIS
www.europain.com





Marie-Odile Fondeur, Directrice d'Europain & Intersuc

Bienvenue sur [Europain](#) & [Intersuc](#) édition 2016 !

Avec de nouvelles dates, des secteurs plus lisibles, quatre nouveaux espaces d'animation qui proposeront 140 démonstrations et conférences et la création d'un Pôle Restauration Boulangère pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs, la plus grande boulangerie pâtisserie du monde se renouvelle!

L'objectif de l'édition 2016 est d'accompagner les professionnels français et internationaux dans une dynamique de business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de chaque filière. 5 scènes différentes (le Lab du Boulanger, le Restaurant du Boulanger, le Lab [Intersuc](#), le Festival Sens&Chocolat et le Café des conférences) embrasseront chaque profession dans leur globalité et proposeront des ateliers concrets, pratiques et innovants, animés par des professionnels du secteur et pensés pour les boulangers, pâtisseries, chocolatiers ou confiseurs, qu'ils soient artisans ou industriels.

C'est une programmation exceptionnellement riche, totalement inédite à laquelle tous les acteurs de la profession ont pris part, et nous les en remercions ! Parce que le monde de la boulangerie-pâtisserie change vite, les professionnels ont besoin de se retrouver, d'anticiper et de comprendre les évolutions du secteur. Complet, passionnant et inspirant, [Europain](#) & [Intersuc](#) leur apporte des solutions concrètes, des occasions de partage de savoir-faire et des nouveautés et innovations pour chaque métier. ”



Le salon Européain a reçu pour la première fois de son histoire le plus illustre des visiteurs : le Président de la République

du Vendredi 19 février 2016 au Vendredi 19 février 2016



L'édition 2016 se conclut sur un bilan satisfaisant : 679 exposants et marques (26% d'internationaux de 25 pays) sont venus présenter leurs produits et équipements à 63282 visiteurs professionnels (dont 27 % d'internationaux de 137 pays).

Samedi 6 février, répondant à l'invitation de Jean-Pierre Crouzet, le Président de la République a visité pour la première fois le salon Européain. François Hollande a tout d'abord été accueilli sur le stand de la Confédération de la Boulangerie, puis, après les discours, il s'est rendu directement à l'espace « Le Cube » pour y rencontrer les participants aux trois grands concours : le Mondial des Arts Sucrés, La Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Ecoles.



« C'est, pour nous, un très grand honneur de vous recevoir ici, à cet égard, il s'agit de la première fois qu'un Président de la République se rend à Europain, salon mondial de la boulangerie pâtisserie qui réunit, tous les 2 ans, à Paris nord Villepinte, des milliers de visiteurs professionnels venus de tous les continents » a indiqué Jean-Pierre Crouzet.

« Ce salon regroupe près de 700 exposants, dans une large diversité de produits proposés, répondant ainsi à l'attente des professionnels en quête d'innovations et d'investissements.

Notre "vieux métier moderne", comme je me plais à le qualifier, a su s'adapter tant dans ses méthodes de fabrication et de commercialisation que dans la gamme des produits proposés, sans cesse enrichis.

[Visualiser l'article](#)

Vous êtes ici au cœur de l'un des métiers de l'excellence française où s'expriment les jeunes espoirs avec la Coupe de France des Ecoles et les plus chevronnés avec la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés.

Je vous remercie personnellement, Monsieur Le Président de la République, de votre présence qui témoigne de l'intérêt porté au plus haut niveau de l'Etat, pour nos métiers qui sont, à l'évidence, porteurs d'avenir ».

« Si je suis ici aujourd'hui, c'est que je veux, une fois encore, dire combien la boulangerie-pâtisserie représente dans notre pays, une force, une histoire, un plaisir et également un avenir » a souligné le Président de la République. « Partout où je me déplace à l'étranger, la Boulangerie Française est saluée. Partout il y a des boulangers français qui font la promotion du pain français, de la baguette et de l'excellence de la créativité française. Partout il y a aussi une concurrence et beaucoup de boulangers veulent faire comme les français. Vous êtes très attentifs, et vous avez raison, à l'exigence de qualité et c'est pourquoi il y a ici des professionnels qui se battent pour être les meilleurs et veulent que les pouvoirs publics protègent les qualifications et les métiers. C'est le sens de ma présence ici.», a précisé François Hollande. Puis le Président de la République a remercié les exposants pour leur investissement dans le salon Europain. « Vous le faites par ce que vous avez le souci de promouvoir la Boulangerie Française ici et partout dans le Monde et je suis ici pour vous en remercier. Le pain est un symbole, nous le partageons » a-t-il conclu.

Créativité, excellence et innovation : recette gagnante d'Europain - Intersuc 2016



L'édition 2016 a été marquée par une programmation créative et de qualité qui a permis aux professionnels de trouver les idées concrètes pour booster leur chiffre d'affaires et anticiper les désirs des consommateurs.



Un programme de démonstrations et de conférences, riche et inédit, a attiré un public très nombreux. Tous les acteurs de la filière (Confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie, pâtisserie, ...) se sont fortement

[Visualiser l'article](#)

mobilisés aux côtés du salon pour offrir aux visiteurs de nombreuses démonstrations et tables rondes pendant 5 jours. Ces échanges directs et concrets ont permis aux visiteurs professionnels d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer leur offre, leur production ou leurs points de vente.

Rendez-vous de l'excellence et de la créativité, [Europain](#) - [Intersuc](#) a pleinement joué son rôle de moteur de la filière et de développeur de nouvelles tendances. Fabricants et utilisateurs ont ainsi pu faire le point sur les évolutions du marché et confronter l'offre et la demande.

Les concours

Trois grandes compétitions ont fait vibrer les tribunes du Cube pendant 5 jours. La Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles ont passionné et ému le public, illustrant l'esprit d'équipe, la transmission des savoir-faire et la recherche de l'excellence.

Ces démonstrations magistrales des jeunes talents de la boulangerie-pâtisserie française et internationale ont illustré le dynamisme et l'évolution permanente de ces métiers.

Coupe du Monde de la Boulangerie



La Corée du Sud remporte pour la première fois cette Coupe du Monde. Médaillé de bronze en 2012, Taïwan gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.

1ère : Corée du Sud - Chang-Min Lee (Baguette et Pains du monde) ; Jong-Ho Kim (Viennoiserie et Panification Gourmande) ; Yong-Joo Park (Pièce artistique).

2e : Taïwan - Chung-Yu Hsieh (Baguette et Pains du monde) - Yu-Chih Chen (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Pièce artistique (Peng-Chieh Wang).

3e : France - Cyrille Martin (Baguette et Pains du monde) ; Déborah Ott (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Claude Casado (Pièce artistique).



[Visualiser l'article](#)

Mondial des Arts Sucrés



1ère : Italie – Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis.

2e : Malaisie – Lau Hwei Min et Chong Ko Wai.

3e : Japon – Yasuko Yokoto et Koji Fujii.

Coupe de France des Ecoles

Le thème 2016 des deux concours était le cirque et les jeux olympiques.

Catégorie Espoirs



1er : CFA Compagnons du devoir Strasbourg : Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens -
Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier).

2e : CFA BPF Rouen : Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop - Formateurs : Pascal Gousset
(Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

3e : Lycée des métiers de Concarneau : Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge - Formateurs : Dominique
Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie).

Catégorie Excellence

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



1er : CIFAM, Sainte Luce sur Loire : Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre - Formateurs : Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier).

2e : CFA CM CCI 18, Bourges : Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerieux - Formateurs : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier).

3e : CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux : Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy - Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier).

Festival Sens et Chocolat

Prix International de la tablette grand cru

1er : Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald.

2e : Chocolaterie Franck Morin (Guasare).

3e : Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chua).

Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

1er : Arnaud Larher (MOF Pâtissier).

2e : Anne-Françoise Benoît.

3e : Philippe Bel (MOF Chocolatier).

Les chiffres clés

- 63 282 visiteurs professionnels dont 27 % d'internationaux de 137 pays.
- 6 % de visiteurs français en plus par rapport à 2014.
- 679 exposants et marques dont 26% d'internationaux de 25 pays.
- 3 concours, 134 candidats, dont 15 récompensés, 61 jurés.

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

- 5 espaces de démonstrations avec 140 animations et tables rondes.
- 7 tonnes de denrées alimentaires récoltées par la Croix Rouge pendant les 5 jours du salon.
- 251 journalistes dont 92 journalistes internationaux.
- 6 896 fans facebook.
- 1 210 523 de pages vues sur le site www.europain.com.



63 282 professionnels sur une édition Européain & Intersuc à succès



LE SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE
PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE & CONFISERIE

63 282 professionnels sur une édition Européain & Intersuc à succès

Du 5 au 9 février 2016 se tenait le salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie Européain & Intersuc à Paris-Nord Villepinte.

L'événement s'est avéré être un véritable succès, avec 679 exposants et marques (26% d'internationaux de 25 pays) ; 63 282 professionnels (dont 27% d'internationaux de 137 pays) ; 140 ateliers et conférences animés par des partenaires, MOF, champions de France de dessert, confédérations et exposants, et le Festival de la Créativité Gastronomique - édition sucrée par le magazine Le Chef le 8 février, réunissant 15 chefs pâtisseries issus des plus grandes maisons françaises pour des démonstrations en direct face au public.

Une programmation à la fois créative et qualitative était mise en place, permettant aux industriels d'avoir accès à des idées concrètes afin de booster leur CA, d'anticiper les attentes des consommateurs, de faire le point sur les évolutions du marché et de confronter l'offre et la demande.

Trois grands concours se sont également tenus sur cette édition Européain & Intersuc : la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles, dont voici les résultats :

Coupe du Monde de la Boulangerie :

1ère place: Corée du Sud - Baguette et Pains du monde (Chang-Min LEE) ; Viennoiserie et Panification Gourmande (Jong-Ho KIM) ; Pièce artistique (Yong-Joo PARK)

2e place: Taïwan - Baguette et Pains du monde (Chung-Yu HSIEH) - Viennoiserie et Panification Gourmande (Yu-Chih CHEN) - Pièce artistique (Peng-Chieh WANG)

3e place: France - Baguette et Pains du monde (Cyrille MARTIN) ; Viennoiserie et Panification Gourmande (Déborah OTT) - Pièce artistique (Claude CASADO)

Mondial des Arts Sucrés :

1ère place: Italie – Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis

2e place: Malaisie – Lau Hwei Min et Chong Ko Wai

3e place: Japon – Yasuko Yokoto et Koji Fujii

Les Prix spéciaux :

Originalité: Suisse – Sarah Victoria et Guillaume Bichet

Etat d'esprit: France – Murielle Benaroch et David Brilland

Coup de coeur de la presse: Singapour – Chong Koo Jee et Jason Goh

Coupe de France des Ecoles - Thème : cirque et les jeux olympiques

Catégorie Espoirs

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

1ère place: CFA Compagnons du devoir Strasbourg Valentine Joly, Raphaël Calmels, Lucas Goossens
Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier)

2e place: CFA BPF Rouen Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop Formateurs : Pascal Gousset
(Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie)

3e place: Lycée des métiers de Concarneau Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge Formateurs :
Dominique Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie)

Catégorie Excellence

1ère place: CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44) Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre Formateurs :
Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier)

2e place: CFA CM CCI 18, Bourges (18) Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerieux Formateurs : Jean-
Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier)

3e place: CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36) Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy
Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier)

A noter également, la tenue du Festival Sens&Chocolat - Prix International de la tablette grand cru dont voici
le palmarès :

1ère prix : Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald

2e prix : Chocolaterie Franck Morin (Guasare)

3e prix : Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chua)

Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

1ère prix : Arnaud Larher (MOF Pâtissier)

2e prix : Anne-Françoise Benoît

3e prix : Philippe Bel (MOF Chocolatier)

Salon Européain



La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde fait son grand retour à Paris-Nord Villepinte du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016. Unique salon en son genre, **dédié entièrement à tous les métiers de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie**, Europain & Intersuc est l'événement incontournable pour découvrir des savoir-faire artisanaux ou industriels exceptionnels.

Pour la première fois, Intersuc réunira les acteurs de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie et de la confiserie autour des confédérations des pâtissiers, chocolatiers, glacières et confiseurs qui apporteront leurs conseils. Les fournisseurs de chaque métier du sucré seront présents et proposeront aux artisans de **nouvelles idées et inspirations**.

Le Lab Intersuc

Sur 100 m², ce laboratoire dédié aux démonstrations du sucré permettra aux pâtissiers, chocolatiers, glacières et confiseurs de transmettre leur savoir-faire et d'illustrer les dernières techniques et tendances de consommation. Ces ateliers traiteront de thèmes variés : « Biscuits sans gluten », « Bonbons au chocolat sans sucre ajouté », « Impression 3D au chocolat », « Le baba au rhum revisité ». Le Lab Intersuc accueillera notamment Samuel Covin (Maison Dalloyau, finaliste MOF Chocolatier Confiseur 2015), **Jérémy Del Val** (Maison Dalloyau) et **Nicolas Brie** (Xavier Brignon Pâtisserie) qui présentera son **dessert de Champion de France du Dessert 2015**, et des formateurs de l'INBP.

Enfin, PLANETGOUT organisera des ateliers sur la tablette de chocolat grand cru.

Les champions de France du dessert en force à Europain-Intersuc !

Vendredi 5 février 12h10 : **Jérémy Del Val** (P 2014) : Le baba sous toutes ses formes

Samedi 6 février 09h40 : **Baptiste Vial** (J 2015) : Mangue et épices de Chennai

Dimanche 7 février 10h30 : **Nicolas Brie** (P 2015) : Soleil Levant (dessert du championnat 2015)

Lundi 8 février 11h00 : **Nicolas Boussin** (P 1994) : Nouveautés de printemps de la Maison de la Crème

Lundi 8 février 13h00-17h45 : Festival de la créativité édition sucrée : **Anne-Sophie Bercet** (J 2013) - **Jonathan Wahid** (P 2005)

Infos pratiques

05.02.2016 - 09.02.2016

Paris-Nord - Villepinte



Salon Européen 2016 : Le rendez-vous d'une filière



Des produits aux matériels en passant par les services, l'édition 2016 du salon Européen compte bien ne rien laisser de côté. L'occasion, pour les visiteurs, de découvrir les évolutions du monde de la boulangerie-pâtisserie.

Avancé de quelques semaines – du 5 au 9 février – Europain a également changé le déroulement de ses journées : alors que, traditionnellement, il prenait place du samedi au mercredi, le salon commencera cette fois un vendredi matin pour se terminer un mardi soir. Dédiée à la boulangerie, la pâtisserie, le chocolat, la confiserie et la glacerie, l'offre fera aussi la part belle au snacking. Seuls deux halls seront occupés par l'exposition : le 4, dont la moitié sera consacrée aux équipements pour l'industrie, et le 5, nettement plus grand, qui réunira la boulangerie artisanale (fabricants/ fournisseurs d'ingrédients, produits ou matériels, agencement de magasin), Intersuc (voir encadré), la Rue des Ecoles et l'espace concours baptisé Le Cube. Cette année, ce dernier abritera les deux événements majeurs du salon, la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés, avec en plus, pour la première fois, la Coupe de France des Ecoles.

Echanges constructifs

Le salon bénéficiera également de quelques lieux dédiés à des animations diverses et variées, comme par exemple le Lab du Boulangier (nouveau) ou l'espace Innovations et Nouveautés. De même, un pôle « restauration boulangère » permettra aux boulangers intéressés de venir chercher des idées et suggestions pour développer cette activité au sein de leur commerce (9 sur 10 proposent déjà une offre salée, laquelle représente en moyenne 13 % de leur chiffre d'affaires). Au-delà de toutes ces possibilités de découverte, rappelons l'opportunité pour les visiteurs d'aller à la rencontre des exposants qui, au gré de leurs innovations et présentations de produits, seront à leur disposition pour des échanges fructueux et conviviaux.

Enfin, qu'on se le dise : les artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières ou confiseurs, ainsi que les exposants, seront les bienvenus sur le stand de La Toque Magazine (5K16) pour lever haut le verre de l'amitié !



Le sucré en fête sur Intersuc



Date : 27/01/2016

Heure : 00:36:04

Journaliste : Anne-Laure Chorand

www.latoque.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/2

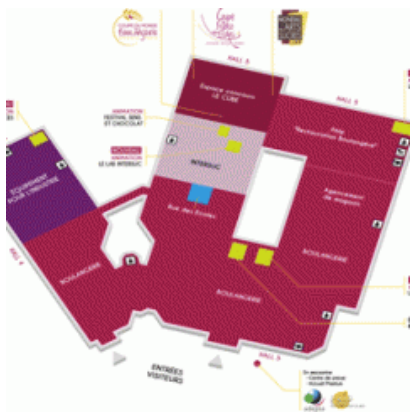
[Visualiser l'article](#)

La chocolaterie, la glacerie et la confiserie seront à la fête sur Intersuc, assorties de nouvelles idées et produits inédits pour développer ces activités particulièrement gourmandes et artistiques. Nouveau, le « Lab Intersuc », dédié aux démonstrations, permettra aux professionnels de venir glaner quelques tours de main, notamment ceux illustrant les dernières tendances de consommation. De même, le Festival Sens et Chocolat mettra l'accent sur le(s) cacao(s), avec un invité d'honneur: le Venezuela, qui compte parmi les pays producteurs.



Europain & Intersuc, LE rendez-vous des professionnels en 2016

du Lundi 25 Janvier 2016 au Lundi 25 Janvier 2016



Europain & Intersuc 2016 ouvre ses portes du vendredi 5 au mardi 9 février 2016, au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte.

Le plus important rendez-vous des Boulangers du Monde en 2016 propose plus de 140 animations, avec deux nouveautés : le Lab du Boulanger et le Restaurant du Boulanger.

Une sectorisation claire pour mieux organiser votre visite

Avec des secteurs plus lisibles, quatre nouveaux espaces d'animation, la création du Pôle Restauration Boulangère, Europain & Intersuc 2016 est au cœur des tendances et des actualités de la filière. Le salon est divisé en 5 grands secteurs clairement identifiés :

La Boulangerie-Pâtisserie artisanale

Vous y trouverez une offre complète produits, équipements, services pour le fournil et la boutique. Vous y découvrirez les tendances et nouvelles techniques pour développer votre activité et dynamiser vos ventes.

Intersuc

Tous les nouveaux produits et derniers matériels des métiers du sucre et du chocolat seront présents. Le Lab Intersuc et le Festival Sens & Chocolat permettront toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels.

Le Rue des écoles

Apprendre, transmettre, se former, la Rue de Ecoles rassemble les écoles nationales et internationales représentatives de tous les métiers de la farine, du sucre, du chocolat et des produits salés, pour la formation initiale ou continue.

Les équipements pour l'industrie

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Des équipements et ingrédients innovants pour optimiser la productivité et renouveler les gammes.

Le Cube

Au fond du Hall 5, le Cube rassemblera les trois grands concours de la profession : la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts sucrés et la Coupe de France des écoles...Du grand spectacle à ne manquer sous aucun prétexte.

Le salon où l'on parle métier

Europain & Intersuc se renouvelle pour accompagner toujours mieux les professionnels français et internationaux.

Ses 800 exposants, ses 80 000 professionnels de toutes les filières, ses 2 500 démonstrations, la présence de toutes les confédérations contribuent à créer cette ambiance unique de professionnalisme et convivialité qui fait la spécificité d'Europain.

La Confédération de la Boulangerie-Pâtisserie vous accueille hall 5 - P80



Au cœur du hall 5, la Confédération de la Boulangerie et ses co exposants: les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie, les Risques Civils de la Boulangerie et la MAPA, le RSI, la Boutique du Boulanger, le FAF CEA, Ag2r La Mondiale et le Syndicat patronal des boulangers-pâtisseries du Grand Paris, attendent les Boulangers.

La Confédération disposera de plusieurs espaces à thèmes : pour renseigner les visiteurs en matière de droit social, réglementation, formation, concours, communication, Regain, Univers Boulangerie, la Fête du Pain, la Fournil.

Le Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires (LEMPA) assurera des permanences pour présenter ses activités.

A l'espace Fournil des formateurs de l'INBP feront des démonstrations de pains spéciaux devant les visiteurs. Des boulangers issus de 5 régions de France qui confectionneront des pains spéciaux régionaux.

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Rendez-vous sur www.europain.com pour organiser votre visite ou réserver votre badge avec le code invitation SABPF.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Le Salon des professionnels de la boulangerie-pâtisserie



La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde revient à Paris-Nord Villepinte du vendredi 5 au mardi 9 février. Europain & Intersuc 2016 se concentrera sur les grands enjeux d'aujourd'hui et de demain pour la boulangerie-pâtisserie et proposera à chaque métier des solutions concrètes.

Unique Salon en son genre, cet événement réunira tous les professionnels du monde de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie. Prêts pour ce nouveau rendez-vous exceptionnel ? Une des grandes nouveautés d'Europain 2016 sera l'accent mis sur la restauration boulangère, un relais de croissance pour tous les artisans ! Selon l'étude boulangerie CHD Expert, plus de 9 boulangers sur 10 proposent une offre salée (+ 10% sur les 3 dernières années). 13 %, c'est la part moyenne du chiffre d'affaires d'une boulangerie-pâtisserie en offre salée. 65 %, c'est le taux moyen de marge brute constaté sur un sandwich. Sachez également que les sandwiches baguette ou viennois, salades et crudités, plats chauds sont les offres salées en plus forte progression.

Nouveautés 2016

Rendez-vous sur le « Lab du Boulangier », hall 5, qui présentera les dernières innovations en équipements et produits. Vous découvrirez les dernières tendances en matière de nutrition. « La levure L'hirondelle 1895 » et « Levains Livendo » feront partie des thématiques abordées par Lesaffre. Le croissant : un grand classique réinventé animé par la marque de beurres Lescure. Le Restaurant du Boulangier présentera une trentaine de démonstrations en direct pour développer le chiffre d'affaires en restauration et snacking des artisans. Parmi les démos à suivre : les pains du monde, animée par Lesaffre et sur le snacking par Elle & Vire Professionnel.

Retour vers le futur

Pour la première fois, Intersuc réunira les acteurs de la pâtisserie, la chocolaterie, la glacerie et la confiserie autour des confédérations des pâtisseries, chocolatiers, glaciers et confiseurs qui apporteront leurs conseils. Les fournisseurs de chaque métier du sucré seront présents et proposeront aux artisans de nouvelles idées et inspirations.

Le Lab Intersuc

Sur 100 m², ce laboratoire dédié aux démonstrations du sucré permettra aux pâtisseries, chocolatiers, glaciers et confiseurs de transmettre leur savoir-faire et d'illustrer les dernières techniques et tendances de consommation. Ces ateliers traiteront de thèmes variés : biscuits sans gluten, bonbons au chocolat sans sucre ajouté, impression 3D au chocolat, le baba au rhum revisité, etc. Le Lab Intersuc accueillera notamment Samuel Coivin et Jérémy Delval (Maison Dalloyau). Nicolas Brie (Xavier Brignon Pâtisserie) présentera son dessert de Champion de France du Dessert 2015. Planet Goût organisera des ateliers sur la tablette de chocolat grand cru. Parmi les 50 ateliers et démonstrations prévus, suivez la conférence sur la technologie

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

de la glace « Osez les glaces et les sorbets ! » animée par Jean-Claude David, Président de la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Le Festival Sens et Chocolat

Tables rondes, démonstrations, ateliers pédagogiques, dégustations, Masterclass professionnelle seront autant de vecteurs apportant aux professionnels une information complète sur tous les cacaos et grands crus du monde. Cette année, le Venezuela sera le pays à l'honneur du festival qui proposera aussi le Prix international de la tablette « grand cru » et le Prix du bonbon Design & Goût chocolat en France. Ne manquez pas ce salon où il faut être...

Un Salon facile d'accès

Situé au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, Europain & Intersuc est à 15 min de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle et facilement accessible depuis Paris en transport en commun ou en voiture. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du salon www.europain.com.

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France
Dynamisme : 4

Page 1/8

[Visualiser l'article](#)

EUROPAIN 2016, Soyez nombreux !

Le salon Européain s'inscrit dans une dynamique business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de votre filière, avec de nouvelles dates, quatre nouveaux espaces de démonstrations, la création du Pôle Restauration Boulangère. Du vendredi 5 février au mardi 9 février à Paris Nord Villepinte.

Vous souhaitez des solutions concrètes, des partages de savoir-faire, des idées pour mieux investir et mieux vendre, alors visitez Européain & Intersuc 2016. Rencontrez les fabricants français et internationaux de produits, équipements et services dont vous avez besoin.

Boulangerie : Hall 4 et 5

Tous les produits, services et équipements pour réussir, du fournil à la boutique.

Tendances et nouvelles techniques facilitent votre métier et dynamisent vos ventes. Des animations et concours qui donnent envie de créer.

Un espace dédié : Le Lab du boulanger : Nouveauté 2016 !

En plein cœur du salon, le Lab du Boulanger traite des dernières actualités et tendances de la boulangerie artisanale. Ce fournil à cœur ouvert vous propose des solutions concrètes, vous informe et fait preuve de la créativité du secteur.

Sous forme de démonstrations interactives et d'ateliers, 5 grandes thématiques sont mises en avant : le pain de consommation courante, les pains spéciaux, les pains du monde et les pains bio, la viennoiserie traditionnelle, la viennoiserie moderne.

Venez rencontrer et échanger avec les professionnels de votre secteur autour des dernières tendances !

LA FORMATION À L'HONNEUR

Chaque jour, la formation est mise à l'honneur. Tout au long de la journée, une école ou centre de formation présente son savoir-faire au travers d'une production en temps réel. Cet événement est produit en collaboration avec la jeune société « Le Labo du Pain ».

Vendredi 5 février : 4 interventions

Ma boulangerie 2.0 par Par Gérard SABY & Thierry MAILLARD – Tribune des Métiers

Comment mettre en avant sa boutique sur internet ? Le pain Bio, élargir sa gamme : Par l'INBP Stand 5E80, avec Jérôme SCHWALBACH (MOF Boulanger 2015 et formateur à l'INBP). Valorisez vos invendus en élargissant votre gamme snacking. Méthode de panification de la baguette de tradition française : Par Ludovic GRIMONT, Meilleure baguette de Tradition Française du Val de Marne 2011, Boulangerie La Nogentaise. Viennoiserie traditionnelle : le croissant pur beurre revisité Par Moustapha NDAW, Meilleur Apprenti de France 2010 et Vainqueur du Meilleur Croissant AOP Charentes-Poitou 2015, Le Grenier à Pain, Paris

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/8

[Visualiser l'article](#)

Samedi 6 février : 8 interventions

Le croissant : un grand classique réinventé ! Par la société Lescure [Stand 5L134](#), avec Maxime GUERIN (Chef Formateur à la Maison de la Crème) Sept recettes innovantes pour vous accompagner dans la valorisation de votre savoir-faire artisanal. Comment développer son activité avec une gamme bio ? Par Moulins de Brasseuil [Stand 5H16](#) et [Stand 5H22](#) Comment obtenir la Certification Bio ? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio. Naissance du Design Boulanger Par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer) Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences sociétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

Recyclez vos invendus Par l'INBP [Stand 5E80](#), avec Guénaël Boudeau (Formateur à l'INBP)

Valorisez vos invendus en élargissant votre gamme snacking.

Pain de Tradition Française : les avantages de la levure nouvelle génération Par la société Lesaffre [Stand 5F132](#), avec Stéphane PUCEL (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France) S'adapter à tous les schémas modernes de fabrication: direct, pousse contrôlée, pousse lente et pousse en bac en utilisant L'hirondelle 1895. Levains liquides et levains durs : présentation et méthodes de rafraichis Par Thierry DELABRE, Panadero Clandestino. Présentation d'une nouvelle technique de pain décoré, Le Pain Party Par Sébastien CHEVALLIER, enseignant au CFAMA de Vesoul et Consultant. Les secrets de la réalisation d'une pièce artistique et de son décor. Viennoiserie traditionnelle : Le Croissant Pur Beurre revisité Par Moustapha NDAW, Meilleur Apprenti de France 2010 et Vainqueur du Meilleur Croissant AOP Charentes-Poitou 2015, Le Grenier A Pain.

CÔTÉ FORMATION : Les Compagnons du Devoir interviennent sur les pains de consommation courante

Dimanche 7 février : 7 interventions

Stimuler la créativité et l'imagination : les solutions autour du levain : Par la société Lesaffre [Stand 5F132](#), avec Eric SCHUBERT (Responsable Pôle produits ingrédients Lesaffre) Présentation de différents levains aux profils aromatiques variés. Viennoiserie créative : l'éclair croissant tout chocolat : Par Régis FERREY, Vainqueur Coupe de France Viennoiserie 2013, Enseignant à l'école Ferrandi. Croissant en forme d'éclair avec ganache chocolat et croustillant grué de cacao.

Naissance du Design Boulanger : Par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer). Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences sociétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

Viennoiserie sans gluten : Par Xavier STERKE, Formateur à l'INBP [Stand 5E80](#). Offrir une gamme de pain boulanger pour répondre à une demande grandissante et incontournable.

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 3/8

[Visualiser l'article](#)

Levains liquides et levains durs : présentation et méthodes de rafraichis : Par Thierry DELABRE, Panadero Clandestino. Favoriser ses ventes : maîtriser les bénéfices santé et technologiques liés à l'utilisation du levain : Par Christian GILLET, Vainqueur Coupe de France Boulangerie 2011 & Rachel BLANCHON, professeur de Sciences, Lycée Professionnel Les Portes de Chartreuse.

Comment développer son activité avec une gamme bio ? Par Moulins de Brasseuil [Stand 5H16](#) et [Stand 5H22](#). Comment obtenir la Certification Bio ? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio.

Lundi 8 février : 8 interventions

Pain de Tradition Française : les avantages de la levure nouvelle génération : Par la société Lesaffre [Stand 5F132](#), avec Stéphane PUCCEL (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France). S'adapter à tous les schémas modernes de fabrication: direct, pousse contrôlée, pousse lente et pousse en bac en utilisant L'hirondelle 1895. TradiLevain Zunic : la valeur ajoutée d'un fermenteur à levain liquide naturel : Par Christophe ZUNIC, Compagnon du Devoir

Naissance du Design Boulanger : Par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer). Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences sociétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

Pain en moule traiteur : Par l'INBP [Stand 5E80](#), avec Olivier MAGNE (MOF Boulanger 2015 et Formateur à l'INBP). Déclencher des ventes additionnelles en proposant des produits innovants pour l'apéritif, produits à base de pâtes à pain classiques. Réduire la teneur en sucre grâce à l'utilisation de semi-confits.

Stimuler la créativité et l'imagination : les solutions autour du levain : Par la société Lesaffre [Stand 5F132](#), avec Eric SCHUBERT (Responsable Pôle produits ingrédients Lesaffre) Présentation de différents levains aux profils aromatiques variés.

Wafaa LAMRI : Par Wafaa LAMRI

Ma Boulangerie 2.0 : Par Gérard SABY & Thierry MAILLARD, Tribune des Métiers. Comment mettre en avant sa boutique sur internet ? Comment développer son activité avec une gamme bio ? Par Moulins de Brasseuil [Stand 5H16](#) et [Stand 5H22](#). Comment obtenir la Certification Bio ? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio.

CÔTÉ FORMATION : L'École Cordon Bleu intervient sur la Viennoiserie Traditionnelle

Mardi 9 février : 3 interventions

Ma Boulangerie 2.0 : Par Gérard SABY & Thierry MAILLARD – Tribune des Métiers. Comment mettre en avant sa boutique sur internet ? Viennoiserie créative : l'éclair croissant tout chocolat : Par Régis FERREY, Vainqueur Coupe de France Viennoiserie 2013, Enseignant à l'école Ferrandi. Croissant en forme d'éclair avec ganache chocolat et croustillant grué de cacao. Pain en moule traiteur : Par l'INBP [Stand 5E80](#), avec Philippe HERMENIER (MOF Boulanger 2011 et Formateur à l'INBP). Déclencher des ventes additionnelles

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 4/8

[Visualiser l'article](#)

en proposant des produits innovants pour l'apéritif, produits à base de pâtes à pain classiques. Réduire la teneur en sucre grâce à l'utilisation de semi-confits.

Nouveauté Européen 2016 : le snacking en boulangerie, les clés du succès

Le Restaurant du Boulanger vous accueille, pendant 5 jours, pour vous informer sur les évolutions, les tendances, les nouveautés de la Restauration Boulangère. Boulangers, chefs et autres professionnels se relaient pour partager avec vous leurs expériences, pour vous apporter des solutions concrètes en termes de produits, de techniques, de matériels et de créativité, pour répondre à vos problématiques concernant l'augmentation de votre chiffre d'affaires, la gestion du retour sur investissement, le positionnement etc.

Plus d'une trentaine de démonstrations sont prévues sur des thèmes variés : le snacking sans gluten ; le recyclage des invendus ; la boutique connectée ; les pains du monde etc.

Découvrez le programme et notez les ateliers que vous ne voulez pas manquer !

Coupe du Monde de la Boulangerie LE CONCOURS

La Coupe du Monde de Boulangerie est le plus prestigieux concours de boulangerie au monde, et se déroule tous les 4 ans pendant Europain, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Il accueille 12 équipes de 3 candidats qui s'affrontent pendant 4 jours devant le public et un jury de boulangers renommés, dans trois catégories différentes : Baguette et Pains du monde. Viennoiserie et Panification gourmande. Pièce artistique

C'est l'occasion unique de découvrir les merveilles de techniques et de créativité déployées par les meilleurs boulangers du monde.

NOUVEAU en 2016

Des tables rondes et interviews accompagneront le concours, sur les thèmes d'actualité du métier de boulanger. Plus de 35 pays à chaque édition participent à différentes présélections internationales, organisées par la société Lesaffre, pour sélectionner 9 des 12 équipes qui participent à la finale.

Suivie partout dans le monde, la Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement majeur pour la profession de boulanger, et mobilise des supporters, des fédérations professionnelles et des partenaires prestigieux dans chaque pays participant.

12 pays en lice en 2016. Qualifiés au travers des sélections de la Coupe Louis Lesaffre 2014-2015, ou directement lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012, ces pays vont s'affronter pour remporter le titre d'équipe Championne du Monde 2016.

HISTORIQUE

Depuis sa création en 1992 par Christian Vabret, la Coupe du Monde de la Boulangerie attire les professionnels boulangers du monde entier, qui s'entraînent de longues heures durant des mois pour venir

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 5/8

[Visualiser l'article](#)

se mesurer les uns aux autres. L'équipe proclamée « championne du monde » gagne la reconnaissance de ses pairs, mais aussi celle de son pays dont elle porte fièrement les couleurs. Depuis ses débuts, la Coupe du Monde de la Boulangerie n'a cessé d'enrichir son panel de pays participants et d'élever le niveau de ses compétitions, nécessitant l'organisation de présélections dans le monde entier pour retenir les 12 meilleures équipes. En 2003, la Coupe Louis Lesaffre a ainsi été créée par Lesaffre, pour assurer le processus de présélection des candidats. Aujourd'hui l'ensemble du dispositif des sélections (nationales et internationales) de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

Coupe de France des Écoles

Pour cette 5ème édition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'ouvre aux centres de formation ultra-marins et pour la première fois de son histoire, elle occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EUROPAIN. Cette belle compétition met en scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter 15 équipes mixtes, réparties en deux catégories selon les niveaux de formation.

Catégorie Espoirs : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

Catégorie Excellence : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

D'avantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts, mais elle offre à tous l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail fourni et pour certains, ce sera le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Durant 5 heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production, de la justesse du geste, mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant un travail d'équipe où chacun apportera sa touche pour la production de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût.

INTERSUC : Hall 5

Tous les nouveaux produits et derniers matériels pour le laboratoire et la boutique. Les innovations de toutes les professions du sucré. Animations et concours : toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels

Les événements :

Le LAB INTERSUC

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 6/8

[Visualiser l'article](#)

Europain & Intersuc se veut innovant et réunit les 4 corps de métiers pour des démonstrations inédites ! Au cœur de l'espace Intersuc, le Lab Intersuc met vos professions en lumière et vous propose les dernières tendances et nouveautés des métiers Intersuc.

Environ 10 interventions par jour qui réuniront confédérations, institutions, médias et artisans pour partager, échanger et transmettre leur savoir et savoir-faire.

Imprimer en 3D avec du chocolat, revisiter les classiques de la pâtisserie française, découvrir le parcours de la fève au chocolat, fabriquer des biscuits sans gluten à conservation longue durée, rencontrer et déguster les desserts des champions de France de dessert 2015, tout devient possible sur le Lab Intersuc !

PROGRAMMATION

Vendredi 5 février : Pâtisserie « magique » : La Sphère déstructurée : Par Yannick TRANCHANT, Chef pâtissier du Neva Cuisine, Paris. Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat : Par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris. Le Baba sous toutes ses formes : Par Jérémy DEL VAL, Champion de France du Dessert professionnel 2014, Maison Dalloyau, Paris. Tablette de chocolat, les techniques de torréfaction au service des arômes de la fève fermentée : Organisé par PLANETGOUT. Discussion et débat entre Véronique ANASTASIE (Experte PLANETGOUT), Patrick Pineda (PDG, TISANO *Chua) et Jhoana VERHOOK (Marketing & Sales, TISANO). Démonstration réalisée par Gilles COOLEN, Torrificateur-Chocolatier en Bean-to-bar (L'escargot d'Or). Atelier toutes les 20 minutes.

Quel est le rôle de la torréfaction dans le goût ? Quel est son impact sur l'intensité gustative de la couverture ou de la tablette issues des fèves rares aux saveurs recherchées ? Mise en lumière et utilisation de l'excellente fève de CHUAO (Criollo originaire du Village de Chuao, Venezuela). www.planetgout.com

Réaliser un biscuit sans gluten : Par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ? Pâtisserie déjantée ! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force : Par Laurent FAVRE-MOT, Pâtisserie Laurent Favre-Mot South Pigalle, Paris

Samedi 6 février :

Mangue et épices de Chennai : Par Baptiste VIAL, Champion de France du Dessert Junior 2015, Les Etangs de Corot, Ville-d'Avray. La tarte bourdaloue : Sans gluten et sans lactose ! : Par Céline BARTHOD et Alexandra CHAILLAT, L'atelier des Lilas, Paris. Conférence sur la technologie de la glace : Osez les glaces et les sorbets ! : Par Jean-Claude DAVID, Président CNGF, MOF Glacier 1989. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers : Par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers. Confédération Nationale des Glaciers de France : Par Luc DEBOVE, MOF Glacier 2011, Chef Pâtissier Grand Hôtel du Cap Ferrat. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Réaliser un biscuit sans gluten : Par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ? Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers : Par la Confédération Nationale des Artisans

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 7/8

[Visualiser l'article](#)

Pâtisseries. Tablette de chocolat : les techniques de conchage au service de la finesse, de la longueur en bouche et du goût du chocolat. Organisé par PLANETGOUT

Dimanche 7 février :

« Le Soleil Levant », présentation du dessert lauréat du Championnat de France du Dessert 2015, revisité à l'occasion d'Europain & Intersuc : Par Nicolas BRIE, Champion de France du Dessert professionnel 2015, Xavier Brignon Pâtisserie. La Glace Artisanale et le Design Culinaire : Par Luc DEBOVE, MOF Glacier 2011, Chef Pâtissier Grand Hôtel du Cap Ferrat

Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France. Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : Par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries

Le bonbon en chocolat : technique de tempérage et d'enrobage autour d'un cru vénézuélien : Organisé par PLANETGOUT. Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : Par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries. Éclairs aux saveurs de l'enfance : Par Franck VILPOUX, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Une collection de souvenirs sucrés sur base de pâte à choux pour petits et grands enfants. Intervention de Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu : Par Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Lundi 8 février :

Desserts glacés des îles : Par Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France. Créativité chocolat et confiserie : Par Tiphaine CORVEZ, Tiphaine Chocolat. Tiphaine nous fait partager sa guimauve en cassis en forme de rose. Nouvelle collection de la Maison de la Crème autour du thème du printemps : fraîcheur, onctuosité et légèreté Présentée et imaginée par Nicolas BOUSSIN, MOF Pâtissier 2000, Formateur Elle & Vire. Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : Par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries. Le chocolat sans sucre ajouté : Par Damien PAINEAU, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Offrir à chacun, quel que soit son régime alimentaire, des plaisirs chocolatés. Le Festival de la Créativité édition sucrée. Organisé par le magazine LE CHEF. Pour la première fois, le magazine LE CHEF organise le Festival de la Créativité côté Pâtisserie. Cet événement réunit plus de 15 jeunes chefs pâtisseries français. Chacun élabore sa recette la plus créative devant le public et présente ses inspirations, ses techniques et son savoir-faire dans le cadre d'un débat avec un grand chef pâtissier. Une belle et prestigieuse occasion de transmettre les valeurs de cette profession.

Mardi 9 février :

Le bonbon en chocolat : technique de fourrage pour l'élaboration d'une ganache à l'eau. Chocolat de couverture de variétés du Venezuela. Organisé par PLANETGOUT. Création exclusive Européen 2016 : réalisation d'une tarte glacée pour Mardi Gras ! Par Henri GUITTET, Société glaces Glazed : Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France. Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat : Par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris www.wishape3d.fr

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

La pâtisserie au naturel : tarte aux citrons revisitée au sucre Galabé, en accord avec sa boisson cédrat-basilic : Par Christophe BOUCHER, Dessance, Paris & Philippe BARANES, Créateur et réalisateur d'environnements culinaires. Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers : Par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers. Éclairs aux saveurs de l'enfance : Par Damien PICHON, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Une collection de souvenirs sucrés sur base de pâte à choux pour petits et grands enfants. Création d'avant-garde désormais mythique : réalisation d'un Citron de Menton meringué au jus de sudachi en sucette : Par Nicolas BOUCHER, Maison Dalloyau, Paris.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Sur la route de la recette gagnante...



Sur la route... du Salon Européen 2016, l'édition aura été marquée par la visite de François Hollande, Président de la République Française qui a déclaré : «#La boulangerie-pâtisserie représente une force, une histoire, un plaisir et un avenir#». Après avoir salué les professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie, il a rappelé combien celle-ci était un vecteur essentiel du dynamisme français et un véritable succès à l'exportation ! Sur la route... du salon Européen, si certains attendaient plus de visiteurs au final, l'édition 2016 a fait la différence en proposant un programme riches de démos et de conférences avec le Lab du boulanger, le Lab Intersuc, le Festival Sens et Chocolat, des espaces où tous les acteurs de la farine, du sucre, du chocolat et de la glace (confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie-pâtisserie, Champions de France de dessert, etc.) se sont mobilisés pour offrir aux visiteurs 140 démonstrations ou tables rondes pendant cinq jours. Ces échanges directs et concrets ont permis aux visiteurs d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer leurs offres en magasin. Sur la route du salon Européen, les cinq concours (134 candidats) dont la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Écoles ont été également les «#locomotives#» du salon avec beaucoup de monde au Cube au fond du hall 5.

Temps forts

Sur la route... du salon Européen 2016, les deux premiers jours (vendredi et samedi) ont été marqués par la présence de visiteurs étrangers et industriels dans les allées, dimanche et lundi (jours de fermeture des boulangeries) ont été les temps forts et enregistré le plus d'affluence avec de nombreux artisans boulangers-pâtisseries d'Ile-de-France et de province. La matinée du mardi a été propice également aux échanges entre professionnels mais cela n'a pas été le cas de tous les exposants. Pour plusieurs exposants, cinq jours de Salon «#c'était trop long#» et certains ont trouvé «#Villepinte trop éloigné de Paris#». Au final, le salon 2016 reste un événement positif qui a joué son rôle de moteur de la filière. Fabricants et pros de la «#boul-pât#» ont fait le point sur les évolutions du marché en matière d'équipements et de matières premières. En 2014, votre magazine avait titré : «#Un événement en quête d'une identité forte#». Aujourd'hui, le salon s'est recentré sur ses métiers (la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie, traiteur) mais il est toujours sur la route... de la recette gagnante pour attirer plus de visiteurs. Européen & Intersuc peut «#mieux faire#» et redevenir en 2018 le rendez-vous incontournable et mondial de la boulangerie artisanale en développant ses atouts (mise en avant des nouveaux produits, innovations, concours, démonstrations sucré-salé, nombre d'exposants de la filière blé-farine-pain, etc.).

En attendant, *Le Monde des Boulangers & des Pâtisseries* vous donne rendez-vous au Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie & Intersuc qui aura lieu du 21 au 25#janvier2017 dans le cadre du SIRHA à Lyon.

Les Vainqueurs 2016 sont...

L'ÉQUIPE CORÉENNE CHAMPIONNE DU MONDE DE BOULANGERIE ► Organisée par Ekip, Europain, GL Events et Lesaffre (partenaire officiel exclusif de la compétition), la Coupe du Monde de la Boulangerie a réuni douze équipes internationales qui se sont affrontées devant un public survolté. L'équipe coréenne

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

composée de Chang-Min Lee (baguette et pains du monde), Jong-Ho Kim (viennoiserie et panification gourmande) et Yong-Joo Park (pièce artistique) remporte l'épreuve devant les candidats taiwanais (2e) et français (3e). Dynamique et motivée, l'équipe française sélectionnée lors de la Coupe Louis Lesaffre Europe a fait preuve de méthode pour progresser avec brio et offrir un travail impeccable. La médaille de bronze est méritée ! Rendez-vous est maintenant pris pour les épreuves mondiales individuelles des Masters de la Boulangerie 2018 sur le prochain salon Européen à Paris...

L'ITALIE CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRES ► Après 4 jours de compétition intense, la 5e édition du Mondial des Arts Sucrés a récompensé l'excellence de 2 chefs pâtissiers italiens. 1er Italie (Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis), 2e La Malaisie (Lau Hwei Min et Chong Ko Wai) et 3e le Japon (Yasuko Yokoto et Koji Fujii). **Prix spéciaux.** Originalité DGF (La Suisse avec Sarah Victoria et Guillaume Bichet). État d'esprit Européen (La France avec Murielle Benaroch et David Brilland). Coup de cœur de la presse (Singapour avec Chong Koo Jee et Jason Goh).

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES ► Organisé par Ekip, GL Events et parrainé par ENGIE et AIPF Association Internationale du Pain Français, le concours avait pour thème : le cirque et les Jeux Olympiques. **Catégorie Espoirs.** 1er CFA Compagnons du Devoir Strasbourg (Valentine Joly, Raphaël Calmels, Lucas Goossens). Formateurs : François Martin (boulangier) et Caroline François (pâtissier). **Catégorie Excellence.** 1er CIFAM, Sainte-Luce-sur-Loire (Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre). Formateurs : Bruno Greaud (boulangier) et Sébastien Boure (pâtissier).

Young Bakery Hopefuls© ► La première finale mondiale du nouveau concours Lesaffre «#Young Bakery Hopefuls©#» a désigné comme «#Jeune espoir mondial de la boulangerie#» une jeune femme passionnée Rianne Kuintjes des Pays-Bas entraînée par le coach Richard Jansen, pour sa production de produits alliant esthétique, qualité gustative et variété. Le jeune australien John Reminis a reçu le prix spécial du critique gastronomique.

Festival Sens & Chocolat ► **Prix international de la tablette grand cru** : 1er Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald. **Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat** : 1er Arnaud Larher (MOF Pâtissier). 2e Anne-Françoise Benoît et 3e Philippe Bel (MOF Chocolatier).

CNGF : Remise des médailles d'honneur ► Jean-Claude David, Président de la CNGF et Gabriel Paillason ont remis la médaille d'honneur à Thierry Bamas, Hervé Dartois et Luc Debove (Coupe du Monde de la Glace 2012), Christophe Bouret, Benoît Lagache et Jean-Christophe Vitte (Coupe du Monde de la Glace 2014), Stéphane Augé, Ludovic Mercier et Gérard Cabiron (MOF Promotion Pierre Martinelli), Philippe Hiriart, Frédéric Deville et Luc Debove (MOF Promotion Edgar Jean Germain), Nicolas Jordan et Jean-Christophe Vitte (MOF 2015 Promotion Georges Michard).



Lancement de la participation du Venezuela au Festival Sens&Chocolat à Paris du 5 au 9 Février de 2016

A l'occasion du lancement de la participation du Venezuela au Festival Sens&Chocolat, la Résidence de France a reçu Véronique Anastasie, Présidente de PlanetGoût et responsable du festival, pour une rencontre avec la communauté d'affaires française et vénézuélienne de Caracas.

Le Venezuela sera en effet le pays invité d'honneur de la quatrième édition du Festival Sens&Chocolat, à Paris du 5 au 9 février 2016, dans le cadre du Salon International Europain-Intersuc, la plus importante manifestation professionnelle mondiale du secteur, qui accueille 77 000 visiteurs de 138 pays.



Pendant son séjour à Caracas, organisé par la Chambre de Commerce franco-vénézuélienne, Véronique Anastasie a assuré des formations et dégustations professionnelles à l'Hôtel Meliá.

Le vice-ministre vénézuélien des Relations extérieures en charge de l'Europe, Alejandro Fleming, a participé à cette rencontre au cours de laquelle ont été exposés et offerts à la dégustation plusieurs produits issus de la filière cacao vénézuélienne.



www.ambafrance-ve.org
Pays : France
Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

www.ambafrance-ve.org

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Le chocolat vénézuélien est à l'honneur à Paris dans le cadre du Festival Sens & Chocolat 2016 [es]

Le Vénézuéla est le pays invité d'honneur du quatrième Festival Sens et Chocolat 2016, cet événement aura lieu entre le 5 au 9 février dans de le cadre de la « Foire Internationale Europain – Intersuc », le plus grand festival du monde du secteur qui réunit les professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la confiserie et de la glacerie du monde entier. 77 mille visiteurs, provenant de 138 pays, sont attendus.



Le Vénézuéla disposera d'un stand de 64 mètres carrés se divisant en 2 parties, la première sera consacrée aux cacaos vénézuéliens fins (Créoles ou Trinitaires), tandis que la deuxième mettra en valeur la profession de chocolatier en tant que « fondeur » et « orfèvre » du chocolat.

Les marques vénézuéliennes présentes à cet événement incroyable seront : "Procesadora Cacao Real, Chocolates El Rey, Franceschi Chocolate, Chocolates Kirikire, Tisano (Chua) y Fundación Nuestra Tierra", dignes représentants du potentiel du Venezuela dans le domaine de la production des cacaos et des chocolats les plus fins.

Orgullosos de @Planetgout por llevar el talento venezolano al extranjero #MiembrosCCIAVF
pic.twitter.com/2ddT43jbsA

— CCIAVF (@cciavf) enero 28, 2016



SALONS ET CONCOURS

EUROPAIN 2016, votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS fait écho !

Créativité, excellence et innovation : recette gagnante.

Europain & Intersuc 2016 a proposé un programme de démonstrations et de conférences exceptionnellement riche et totalement inédit, qui a attiré un public très nombreux. Tous les acteurs de la filière (Confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie, pâtisserie, Champions de France de dessert...) se sont fortement mobilisés aux côtés du salon pour offrir aux visiteurs 140 démonstrations ou tables rondes pendant 5 jours. Ces échanges directs et concrets ont permis à des visiteurs exigeants et qualitatifs d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer son offre, sa production ou ses points de vente.



En premier lieu, des chiffres clés ! 63 282 visiteurs professionnels dont 27 % d'internationaux de 137 pays. 6% de visiteurs français en plus par rapport à 2014. 679 exposants et marques dont 26% d'internationaux de 25 pays. 5 concours, 134 candidats, dont 15 récompensés, 61 jurés. 5 espaces de démonstrations avec 140 animations et tables rondes. 7 tonnes de denrées alimentaires récoltées par la Croix Rouge pendant les 5 jours du salon. 251 journalistes dont 92 journalistes internationaux. 6 896 fans facebook.

3 concours exceptionnels ont fait vibrer les tribunes du Cube pendant 5 jours sur 4000 m² totalement dédiés à la mise en lumière des talents de demain. La Coupe du Monde de la

Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles ont passionné et ému le public, illustrant l'esprit d'équipe, la transmission des savoir-faire, et la recherche de l'excellence.

Ces démonstrations magistrales des jeunes talents de la boulangerie-pâtisserie française et mondiale ont illustré le dynamisme et l'évolution permanente de ces métiers. Mais y étiez-vous ?



L'équipe gagnante de Corée du Sud

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

L'ÉQUIPE CORÉENNE CHAMPIONNE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Devant un public de supporters et professionnels survoltés, l'équipe coréenne composée de Chang-Min LEE (Baguette et Pains du Monde), Jong-Ho KIM (Viennoiserie et Panification Gourmande) et Yong-Joo PARK (Pièce Artistique) a remporté le trophée. L'équipe coréenne a réalisé une incroyable sculpture sur le sport représentatif du pays : le tir à l'arc à cheval, en y intégrant entre autres, des mini-burgers ou encore des viennoiseries salées, particulièrement créatifs et savoureux. La maîtrise technique de ces candidats leur a permis d'improviser des créations étonnantes, à partir des ingrédients « surprise » qui leur ont été proposés lors du ti-



L'équipe de France

rage au sort et des recettes imposées pour le pain et la viennoiserie du monde.

Après le tirage au sort, la Corée du Sud a réalisé : un pain du Monde : le Hallah (spécialité israélienne). Une viennoiserie du Monde : le Kanelbulle (spécialité suédoise), et a improvisé sur des ingrédients connus au dernier moment pour concevoir : un pain avec des flocons d'avoine, de la cardamome, de l'anis (grain) et de l'orange. Une viennoiserie avec de la fleur d'oranger, du sirop d'abricot, de la poudre de café et du raisin de Corinthe. Pour ces derniers, les candidats avaient le libre choix parmi une sélection de farines, de méthodes de fermentation et de pâtes.



L'équipe de Taïwan

2^{ème} place : Taïwan - Baguette et Pains du monde (Chung-Yu HSIEH) - Viennoiserie et Panification Gourmande (Yu-Chih CHEN) - Pièce artistique (Peng-Chieh WANG)

3^{ème} place : France - Baguette et Pains du monde (Cyrille MARTIN) ; Viennoiserie et Panification Gourmande (Déborah OTT) - Pièce artistique (Claude CASADO)

La Corée du Sud monte sur le podium pour la première fois dans l'histoire du concours, ce qui rend sa perfor-

mance encore plus remarquable. Médaillé de bronze en 2012, Taïwan gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.

MONDIAL DES ARTS SUCRÉS



1^{ère} place : Italie – Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis
2^{ème} place : Malaisie – Lau Hwei Min et Chong Ko Wai
3^{ème} place : Japon – Yasuko Yokoto et Koji Fujii

Les Prix spéciaux :

Originalité : Suisse – Sarah Victoria et Guillaume Bichet
Etat d'esprit : France – Murielle Benaroch et David Brilland
Coup de coeur de la presse : Singapour – Chong Koo Jee et Jason Goh



COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait rejoint l'arène des grands concours internationaux : le CUBE aux côtés de La Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés. Cette année ce sont 45 candidats représentant 15 instituts qui ont concouru durant les 5 jours : 9 équipes en catégorie "ESPOIRS" les 5, 6 et 7 février et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 8 et 9 février 2016.



Jean-Pierre Crouzet, Président de la Confédération nationale de la Boulangerie

Le concours ayant été ouvert aux départements ultra-marins, l'édition 2016 a vu une équipe de l'île de la Réunion arriver en finale. Il s'agit du Lycée La Renaissance à Saint Paul. 10000 km et 16 heures d'avion plus tard, élèves et formateurs étaient ravis de pouvoir concourir aux côtés de leurs homologues métropolitains et échanger sur leur approche du métier.

Vendredi 5 février, il est 8h30 lorsque les 3 premières équipes "ESPOIRS" se retrouvent pour concourir et prendre possession des dernières consignes. Chaque équipe est accompagnée par ses deux formateurs : un boulanger et un pâtissier qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui à ce stade de compétition les coachent véritablement pour que chacun gère au mieux son temps et son stress.

Chaque équipe mixte est composée de 3 candidats, chacun ayant une spécialité : BOULANGERIE, VIENNOISERIE ou PÂTISSERIE.

A 9 heures précises, le top chrono est donné pour 6 heures de travail autour des thèmes du Cirque et des Jeux Olympiques.



Chaque équipe doit réaliser différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie mais aussi différentes sortes de viennoiseries ou encore un entremets.

Pour la catégorie "EXCELLENCE", une épreuve supplémentaire "traiteur sandwicherie" et un croquembouche sur le thème Européen ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

A la fin des épreuves, l'équipe doit présenter l'ensemble de ses fabrications sous la forme d'un buffet, qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

Après dégustation par le jury, les pièces décorées et entremets sont exposés dans l'espace dédié afin que le public puisse découvrir le travail fourni.

Le thème 2016 des deux concours était le cirque et les jeux olympiques.

Catégorie Espoirs :

1^{ère} place : CFA Compagnons du devoir Strasbourg. Avec Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens.

Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier)

2^{ème} place : CFA BPF Rouen. Avec Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop. Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie)

3^{ème} place : Lycée des métiers de Concarneau. Avec Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge. Formateurs : Dominique Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie)

Catégorie Excellence

1^{ère} place : CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44). Avec Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre. Formateurs :



Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier)
2^{ème} place : CFA CM CCI 18, Bourges (18). Avec Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux. Formateurs : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier)
3^{ème} place : CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36). Avec Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy. Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier)



LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES, UNE ÉCOLE DE LA VIE

Au fil des semaines de préparation, élèves et formateurs ont vu leurs liens se renforcer, une réelle relation de confiance s'est créée entre tous, car tous le savent la cohésion de l'équipe peut faire la différence dans les moments de difficultés et de doute.

Certains instituts sont des fidèles de la finale, et les formateurs ont pu remarquer que le niveau des équipes tire de plus en plus vers le haut. La Coupe de France des Ecoles n'est pas un petit concours mais bien une compétition importante tant pour les établissements de formation que pour les candidats qui acquièrent là une première expérience de travail dans des conditions difficiles, face à un public de professionnels du monde entier et sous le regard de jurés qui sont des exemples pour eux.

Parmi les grands moments qui resteront à n'en pas douter dans les souvenirs de tous, la visite du Président de la République venu soutenir l'enseignement professionnel, mais aussi celle de grands noms comme le chef Thierry Marx, Yves Thuries (MOF Pâtissier), Dominique Saïbron, Eric Kayser, Alain Ducasse...

Cette 5^{ème} édition était placée sous le signe de l'innovation, de la créativité mais aussi sous celui du respect du produit : savoir innover tout en respectant les fondamentaux.

Aux dires de tous, la Compétition fut d'un niveau exceptionnel et la tâche des jurés fut rude au moment de la délibération. Sur certaines épreuves, ce sont des dixièmes de points qui ont fait la différence.





La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien indéfectible de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP les Equipementiers du goût qui équipent les fournils avec le matériel le plus performant et de tous les fournisseurs et sponsors qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales. LA TRIBUNE DES METIERS fera toujours écho de ces épreuves et des hommes qui réfléchissent sur l'avenir d'une profession.



FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

Prix International de la tablette grand cru

- 1^{er} prix : Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald
- 2^{ème} prix : Chocolaterie Franck Morin (Guasare)
- 3^{ème} prix : Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chua)

Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

- 1^{er} prix : Arnaud Larher (MOF Pâtissier)
- 2^{ème} prix : Anne-Françoise Benoît
- 3^{ème} prix : Philippe Bel (MOF Chocolatier)

Pour pouvoir participer à la prochaine Coupe du Monde de la Boulangerie, dans 4 ans, la Corée du Sud, Taïwan et la France devront remettre leur titre en jeu et passer par les sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre pour tenter d'accéder à la grande finale en 2020.

LE CONCOURS VU PAR CHRISTIAN VABRET, JIMMY GRIFFIN ET THIERRY MARX

Christian Vabret, Président d'honneur, Thierry Marx, parrain de cette édition 2016, Jimmy Griffin, président du jury ainsi que les 6 experts internationaux (issus de pays non représentés dans la compétition) qui composaient le jury, s'accordent à dire que la compétition a été rude et les créations exceptionnelles.

Christian Vabret : « J'avais annoncé que cette édition 2016 serait peut-être le meilleur millésime, au vu des sélections et des travaux



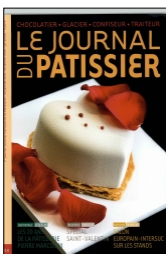
présentés. Et on a vraiment eu de très belles équipes, très bien préparées, avec la qualité qui suit, avec des hommes et des femmes qui ont compris cette compétition, et des résultats plus qu'exceptionnels. Le plus difficile a été de les départager et le jury a eu fort à faire. On voulait une compétition d'exception, on l'a eue ! C'était du bonheur de regarder ces candidats travailler, et on a vu un superbe résultat ! »

Jimmy Griffin : « Le niveau de qualité de la compétition est impressionnant. Il augmente régulièrement et cette édition ne fait pas exception à la règle. Je suis surtout extrêmement impressionné par le niveau technique. Il a été très difficile de départager les candidats car de nombreux critères doivent être pris en compte. Mais au final, il y a un équilibre même si les jeux étaient très serrés en raison du niveau très élevé. Cela a été un très grand honneur pour moi d'être ici en France, à Paris, au pays du croissant et de la baguette, en tant que président d'un jury aussi expérimenté que compétent. »

Thierry Marx : « Dans cette compétition il y a du talent, il y a du travail, et les recettes sont inspirantes de façon artistique, de façon artisanale ! La grande difficulté du métier

de boulanger c'est d'avoir deux casquettes, deux cerveaux : un cerveau d'artiste pour créer une nouvelle recette et un cerveau d'artisan pour dupliquer ces recettes 365 jours par an. Et de travailler sur une « économie de la qualité », où on va gagner des clients et des ventes en produisant la meilleure qualité possible. Et ça, chez les boulangers c'est encore plus fort que chez les cuisiniers parce qu'ils créent de la richesse avec peu de produits finalement : de l'eau de la farine du sel et un peu de levure. C'est la base essentielle du métier d'artisan et du métier de boulanger en particulier. »





PARIS NORD VILLEPINTE Du 5 au 9 février

Coupe de France des Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PATISSERIE

EUROPAIN & INTERSUC PARIS

LE SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE
PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE & CONFISERIE

EUROPAIN & INTERSUC 2016, CÔTÉ ANIMATIONS

140 nouveaux ateliers et conférences, 3 grands concours – le 5^e Mondial des Arts sucrés présidé par Philippe Segond, M.O.F., la Coupe du Monde de la boulangerie et la Coupe de France des écoles –, 5 espaces d'animations spécifiques à chaque métier. Pendant 5 jours, le rendez-vous de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie EUROPAIN & INTERSUC 2016 s'apprête à accueillir 80 000 visiteurs professionnels.

Sur les 100 mètres carrés de l'espace **Le Lab Intersuc**, cinq jours durant, on attend près de 50 ateliers/démonstrations de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie. Ce grand laboratoire réunit les confédérations, institutions et artisans pour partager, échanger, transmettre leur savoir-faire en pâtisserie, chocolaterie et glacerie et illustrer les dernières techniques et tendances de consommation. On y attend ainsi Sébastien Serveau, Nicolas Boussin, Olivier Bajard, Jérémy Del Val, Luc Debaube et bien d'autres chefs.

Pour la seconde fois, le salon accueille le **festival Sens & Chocolat** organisé par PLANETGOUT. Destiné aux pâtisseries, chocolatiers, glacières, confiseurs ou boulangers voulant utiliser des matières premières de qualité, il vise à valoriser l'artisan pour l'aider à se démarquer face au produit industriel, à faire découvrir les différentes variétés de chocolats d'origine et à conseiller les professionnels dans leur choix de matières premières. Des chocolatiers français, des Meilleurs Ouvriers de France, de nombreux planteurs chocolatiers vénézuéliens et la Chambre de commerce du Venezuela seront notamment présents pour partager leur expertise « cacao et chocolat », avec une **Masterclass**, un débat ou un atelier de 20 minutes tous les jours, 8 démonstrations sur le stand Bean to bar, et des concours à l'appui (cf. notre Agenda des concours). Parmi les espaces d'animation, on compte aussi **Le Lab du Boulanger**

qui présentera les dernières nouveautés de la boulangerie artisanale, en équipements, produits et recettes autour de la viennoiserie traditionnelle et moderne, et des pains de consommation courante, spéciaux, bio et du monde. Boulangers et chefs vont se relayer au Restaurant du Boulanger pour apporter des solutions concrètes en termes de produits, de techniques, de snacking, du sans gluten et du matériel pour répondre aux problématiques des visiteurs : le chiffre d'affaires, la gestion du retour sur investissement, le positionnement, etc.

Le **Café des conférences** sera dédié, quant à lui, à la boulangerie viennoiserie pâtisserie industrielle (BVP), offrant une tribune aux exposants du salon, aux partenaires presse et associations de la filière. Au cœur du salon, le **Cube** offrira une tribune de 4 000 mètres carrés aux meilleurs talents avec, du 5 au 8 février, le **5^e Mondial des Arts sucrés** le seul concours international mixte de haute pâtisserie, organisé par DGF. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser. Tel est le programme qui attend les 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury sera présidé par Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, et composé de nombreux professionnels de la pâtisserie qui jugeront les 3 pièces artistiques (sucre, chocolat, pastillage), et les desserts de restauration à l'assiette, entremets, bonbons chocolat et gâteau de voyage. On saura le 8 février qui remportera la

5^e édition, étant entendu que la France et le Japon sont à deux victoires chacun ; les premiers lauréats étaient Alice Barday & Jérôme de Oliveira (2008), et les derniers champions de 2014, Johanna Le Pape & Gaëtan Fiard.

Le **Coupe du Monde de boulangerie** accueillera du vendredi 5 au mardi 9 février 12 équipes internationales de 3 candidats (Baguettes & pains du monde ; Viennoiserie et panification gourmande ; Pièce artistique), avec Thierry Marx comme parrain. Le Brésil, le Canada, la Chine, la Corée du Sud, les États-Unis, la France, l'Île Maurice, le Japon, les Pays-Bas, la Russie, la Turquie et Taiwan devront s'affronter devant le président du jury et les jurés pour tenter de remporter le titre suprême de Champion du Monde de la boulangerie.

Enfin, la **Coupe de France des écoles** verra 15 équipes mixtes réparties en 2 catégories s'affronter durant 5 heures. La catégorie Espoirs verra des compétiteurs de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel). Et la catégorie Excellence – qui aura une nouvelle épreuve sur le thème traiteur – regroupe des étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC pro boulangerie-pâtisserie. Et pour cette 5^e édition, le concours s'est ouvert aux centres de formation d'outre-mer.

LAB INTERSUC



LES ÉQUIPES DU MONDIAL DES ARTS SUCRÉS 2016



Australie

Ana Carolina BUCHELE Sous-Chef Pâtissière The Royal Sydney Golf Club – **Emmanuel LOTTEFIER** enseignant Chef Pâtissier Le Cordon Bleu à Sydney.



France

Muriel BENAROCH Pâtissière formatrice École Valrhona – **David BRIAND** Pâtissier formateur École Valrhona.



Maroc

Soubha KHALLOUFI Chef de partie Hôtel Golden Tulip Farah Rabat – **El Houcine ENNAJY** Chef Pâtissier Pâtisserie Souissi à Rabat.



Suisse

Sarah VICTORIA Demi-chef de partie Pâtisserie Beau-Rivage Palace Lausanne – **Guillaume BICHET** chef d'entreprise et Chef Pâtissier Pâtisserie Guillaume Bichet.



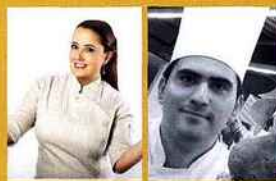
Brésil

Patricia ITIOKA Sous-chef Boutique Opéra Ganache à Sao Paulo – **Renato BLINDER** Chef Pâtissier Boutique Opéra Ganache à Sao Paulo.



Italie

Sara ACCORRONI Responsable de laboratoire École professionnelle Cas Alimenti Breschia – **Luigi Bruno D'ANGELIS** Responsable de production Pâtisserie Attilio Servi à Rome.



Mexique

Martha SANCHEZ Responsable de développement Restaurant Dulce Patria – **Sergio TORRES** Enseignant Chef Pâtissier Le Cordon Bleu à Mexico.



Taiwan

Chiu HSIEN-LIN Sous-Chef chocolaterie Feeling 18 Corporation – **Yang YUNG-FU** Enseignant hôtel & restauration Ching Kuo College.



Colombie

Astrid MORALES Chef Pâtissière Boutique & Salon de thé The Sharme Chocolatier – **Jhon Alexander PINEROS** Directeur Chef Pâtissier de la pâtisserie La Chocolatera.



Japon

Yasuko YOKOTA Pâtissière démonstratrice Super Sweet Inc Tokyo – **Koji FUJII** Chef Pâtissier Musée de H à Wakuba.



Russie

Valeriya SIDOROVA Sous-Chef pâtisserie & Gastro White Rabbit Restaurant & Bar – **Elya SUDZILOVSKY-ZAMOGILIN** Chef Pâtissier restaurant Element by Edward Kwon à Moscou.



Ukraine

Yelyzaveta GLINSKA Chef Pâtissier Hector Jimenez Bravo Culinary Academy – **Oleksandr BRAZHEVSKYI** Chef Pâtissier International Culinary Academy of Kiev.



Espagne

Alicia LAMMERSDORF Chef Pâtissière Boutique El Cercle – **Marc BALAGUER FABRA** Chef de cuisine Restaurant Les Moles.



Malaisie

Lau HWEI MIN Assistante Chef Pâtissier Harlod's Academy – **Chong KO WAI** Chef Pâtissier académie d'art et de pâtisserie de Malaisie.



Singapour

Chong KOO JEE Commis Swissotel The Stamford Singapour – **Lawrence WONG XING SHUN** étudiant Sunrice Global Chef Academy.



Vietnam

Tran Thi Thuy VAN Commis Hôtel Caravelle – **Nguyen Ngoc DUNG** Demi-chef de partie pâtisserie Hôtel Caravelle.



ACTUALITÉ
Disparition
de Bernard
Ganachaud p.14

PORTRAIT
Tanguy Lahaye
et ses miches
signature p.72

**EUROPAIN
2016**
Le grand rendez-vous
de la filière à Paris p.33



Spécial **EUROPAIN & INTERSUC** PARIS



Le rendez-vous d'une filière

Des produits aux matériels en passant par les services, l'édition 2016 du salon **Europain** compte bien ne rien laisser de côté. L'occasion, pour les visiteurs, de découvrir les évolutions du monde de la boulangerie-pâtisserie.

AVANCÉ DE QUELQUES SEMAINES – du 5 au 9 février – **Europain** a également changé le déroulement de ses journées : alors que, traditionnellement, il prenait place du samedi au mercredi, le salon commencera cette fois un vendredi matin pour se terminer un mardi soir. Dédiée à la boulangerie, la pâtisserie, le chocolat, la confiserie et la glacerie, l'offre fera aussi la part belle au snacking. Seuls deux halls seront occupés

par l'exposition : le 4, dont la moitié sera consacrée aux équipements pour l'industrie, et le 5, nettement plus grand, qui réunira la boulangerie artisanale (fabricants/fournisseurs d'ingrédients, produits ou matériels, agencement de magasin), **Intersuc** (voir encadré), la Rue des Ecoles et l'espace concours baptisé **Le Cube**. Cette année, ce dernier abritera les deux événements majeurs du salon, la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial



des Arts Sucrés, avec en plus, pour la première fois, la Coupe de France des Ecoles.

représente en moyenne 13 % de leur chiffre d'affaires). Au-delà de toutes ces possibilités de découverte, rappelons l'opportunité pour les visiteurs d'aller à la rencontre des exposants qui, au gré de leurs innovations et présentations de produits, seront à leur disposition pour des échanges fructueux et conviviaux. Enfin, qu'on se le dise : les artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières ou confiseurs, ainsi que les exposants, seront les bienvenus sur le stand de **La Toque Magazine** (voir plan page suivante) pour lever haut le verre de l'amitié! ♦

Anne-Laure Chorand

Le sucré en fête sur Intersuc

★ La chocolaterie, la glacerie et la confiserie seront à la fête sur **Intersuc**, assorties de nouvelles idées et produits inédits pour développer ces activités particulièrement gourmandes et artistiques. Nouveau, le « **Lab Intersuc** », dédié aux démonstrations, permettra aux professionnels de venir glaner quelques tours de main, notamment ceux illustrant les dernières tendances de consommation. De même, le **Festival Sens et Chocolat** mettra l'accent sur le(s) cacao(s), avec un invité d'honneur : le Venezuela, qui compte parmi les pays producteurs.



Echanges constructifs

Le salon bénéficiera également de quelques lieux dédiés à des animations diverses et variées, comme par exemple le **Lab du Boulanger** (nouveau) ou l'espace **Innovations et Nouveautés**. De même, un pôle « **restauration boulangère** » permettra aux boulangers intéressés de venir chercher des idées et suggestions pour développer cette activité au sein de leur commerce (9 sur 10 proposent déjà une offre salée, laquelle



Plan

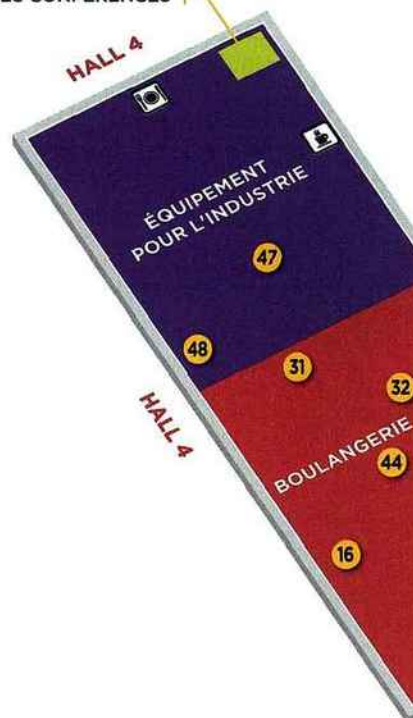
Parcours de visite Retrouvez nos partenaires

1	AIT INGREDIENTS.....	5N62
2	ALLIANCE FOODSERVICE.....	5L134
3	BCR/STAF.....	5P42
4	BRIDOR.....	5R132
5	CHOCOLATERIE WEISS.....	5C114
6	CONDIFA.....	5L138
7	COUP DE PATES.....	5N150
8	CRISALID.....	5T94
9	DAVOISE/BOUTIQUE HOP.....	5F104
10	E-DEVELOPPEMENT.....	5K28
11	ELBOMA KOMA.....	5E34
12	FESTIVAL DES PAINS.....	5E68
13	FIDUCIAL.....	5T101
14	FORICHER.....	5R22/5R34
15	FOUR A IDÉES / DGF.....	5L150
16	FOURS GUYON.....	4A22
17	FRINGAND.....	5R42
18	GEL MATIC.....	5F81
19	GRAM.....	5K30
20	GRANDS MOULINS DE PARIS.....	5K04
21	GROUPEMENT C9.....	5C42
22	JAC PESAGE.....	5P62
23	JAC.....	5D42
24	LA PÉTRIE.....	5E10
25	LACTALIS.....	5P146
26	LAVINOX.....	5N22
27	LES FROMAGERIES OCCITANES.....	5R138
28	LES VERGERS BOIRON.....	5H134
29	LESAFFRE.....	5F132
30	LOSTE.....	5P132
31	MAÉ.....	4C59
32	MAP.....	4D44
33	METRO CASH AND CARRY FRANCE.....	5P10
34	MILLBÄKER.....	5N54
35	MIWE.....	5N80
36	MOULINS BOURGEOIS.....	5K34
37	MOULINS SOUFFLET.....	5P68
38	MOULINS VIRON.....	5A68
39	OCF.....	5P110
40	OMC GERVAIS.....	5N122
41	OREQUIP.....	5R131
42	RGR.....	5N36/5N42
43	SODIAAL FOOD EXPERT.....	5R138
44	SOREMA.....	4D33
45	TIGRA-CASHGUARD.....	5S93
46	VALRHONA.....	5C104
47	VMI.....	4C80/4D60
48	WERNER FRANCE.....	4A64/4A70
49	WIESHEU GMBH.....	5M68
50	WINTERHALTER FRANCE.....	5R54



Hall 5 - Allée K - Stand 16

NOUVEAU
ANIMATION
LE CAFÉ DES CONFÉRENCES



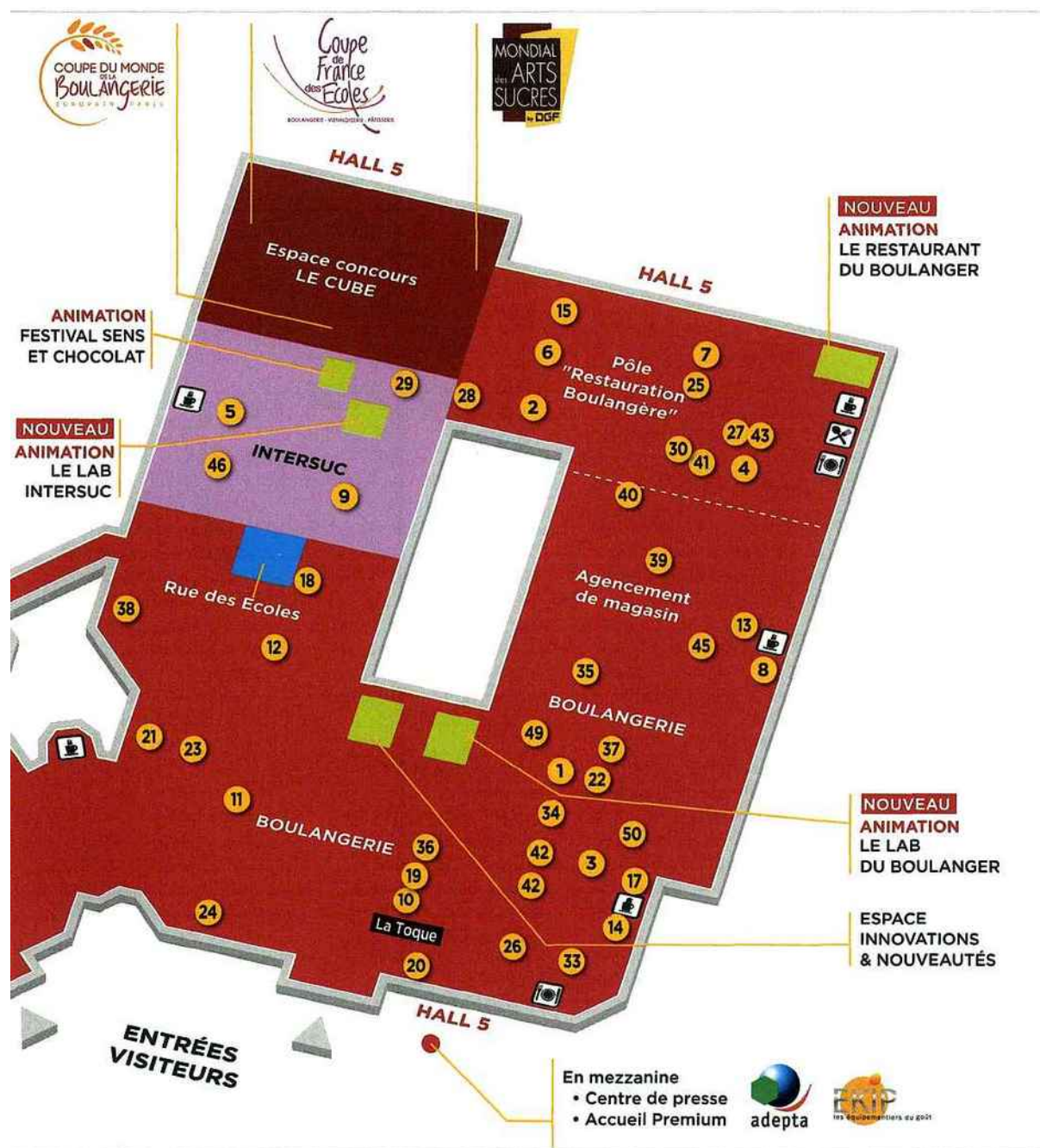
Attention, les emplacements
sont signalés à titre indicatif.
Veuillez vous référer au plan
officiel distribué sur le salon.

**Pour préparer votre
venue, cliquez sur :
www.europain.com**

» **Obtention des badges** d'entrée
(accès gratuit avec le code invitation PPSPS)

» **Liste des exposants**, des hôtels...

» **Codes promotionnels** pour le train et l'avion
(onglet « Infos pratiques, Venir au salon »).



Pour vous rendre au Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte...

- » **En train.** Depuis la Gare du Nord (Thalys/Eurostar), via le RER B. Depuis la Gare de Lyon, via le RER A puis le RER B. **Direction : Aéroport Charles de Gaulle 2 TGV ;**
- » **En voiture** par l'autoroute (A1, A3 ou A104) ;
- » **En avion,** arrivée à l'aéroport Charles de Gaulle 2 TGV (navettes gratuites de 8 h 30 à 11 h 30 et de 15 h 30 à 18 h 30 pour le retour, fréquence : toutes les 30 min).

Informations pratiques

- * **Dates :** du 5 au 9 février 2016 ;
- * **Ouverture** de 9 h 30 à 18 h 30 ;
- * **Tarifs :** 30 € pour 2 pers. (achat sur Internet) ; 30 € pour 1 pers. (sur place).



SALONS ET CONCOURS



Soyez nombreux à visiter le salon EUROPAIN, VOTRE salon professionnel

Europain & Intersuc 2016 s'inscrit dans une dynamique business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de votre filière, avec de nouvelles dates, quatre nouveaux espaces de démonstrations, la création du Pôle Restauration Boulangère. Du vendredi 5 février au mardi 9 février à Paris Nord Villepinte.

Vous souhaitez des solutions concrètes, des partages de savoir-faire, des idées pour mieux investir et mieux vendre, alors visitez Europain & Intersuc 2016. Rencontrez les fabricants français et internationaux de produits, équipements et services dont vous avez besoin.

BOULANGERIE : HALL 4 ET 5

Tous les produits, services et équipements pour réussir, du fournil à la boutique. Tendances et nouvelles techniques facilitent votre métier et dynamisent vos ventes. Des animations et concours qui donnent envie de créer.

UN ESPACE DÉDIÉ : LE LAB DU BOULANGER : NOUVEAUTÉ 2016 !

En plein cœur du salon, le Lab du Boulanger traite des dernières actualités et tendances de la boulangerie artisanale. Ce fournil à cœur ouvert vous propose des solutions concrètes, vous informe et fait preuve de la créativité du secteur.

Sous forme de démonstrations interactives et d'ateliers, 5 grandes thématiques sont mises en avant : le pain de consommation courante, les pains spéciaux, les pains du monde et les pains bio, la viennoiserie traditionnelle, la viennoiserie moderne. Venez rencontrer et échanger avec les professionnels de votre secteur autour des dernières tendances !



LA FORMATION À L'HONNEUR

Chaque jour, la formation est mise à l'honneur. Tout au long de la journée, une école ou centre de formation présente son savoir-faire au travers d'une production en temps réel. Cet événement est produit en collaboration avec la jeune société « Le Labo du Pain ».

Vendredi 5 février : 4 interventions

- Ma boulangerie 2.0 par Gérard SABY & Thierry MAILLARD - Tribune des Métiers
Comment mettre en avant sa boutique sur internet ?
- Le pain Bio, élargir sa gamme : par l'INBP Stand 5E80, avec Jérôme SCHWALBACH (MOF Boulanger 2015 et formateur à l'INBP).
- Valorisez vos invendus en élargissant votre gamme snacking. Méthode de panification de la baguette de tradition française : par Ludovic GRIMONT, Meilleure baguette de Tradition Française du Val de Marne 2011, Boulangerie La Nogentaise.

- Viennoiserie traditionnelle : le croissant pur beurre revisité par Moustapha NDAW, Meilleur Apprenti de France 2010 et Vainqueur du Meilleur Croissant AOP Charentes-Poitou 2015, Le Grenier à Pain, Paris.



Samedi 6 février : 8 interventions

- Le croissant : un grand classique réinventé ! Par la société Lescure Stand 5L134, avec Maxime GUERIN (Chef Formateur à la Maison de la Crème) Sept recettes innovantes pour vous accompagner dans la valorisation de votre savoir-faire artisanal.
- Comment développer son activité avec une gamme bio ? Par Moulins de



Brasseuil Stand 5H16 et Stand 5H22
Comment obtenir la Certification Bio? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio.

- Naissance du Design Boulanger par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer) Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences sociétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

- Recyclez vos invendus par l'INBP Stand 5E80, avec Guénaél Boudeau (Formateur à l'INBP). Valorisez vos invendus en élargissant votre gamme snacking.

- Pain de Tradition Française : les avantages de la levure nouvelle génération par la société Lesaffre Stand 5F132, avec Stéphane PUCCEL (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France). S'adapter à tous les schémas modernes de fabrication : direct, pousse contrôlée,



pousse lente et pousse en bac en utilisant L'hirondelle 1895.

- Levains liquides et levains durs : présentation et méthodes de rafraîchis par Thierry DELABRE, Panadero Clandestino.

- Présentation d'une nouvelle technique de pain décoré, Le Pain Party par Sébastien CHEVALLIER, enseignant au CFAMA de Vesoul et Consultant. Les secrets de la réalisation d'une pièce artistique et de son décor.

- Viennoiserie traditionnelle : le Croissant Pur Beurre revisité par Moustapha NDAW, Meilleur Apprenti de France 2010 et Vainqueur du Meilleur Croissant AOP Charentes-Poitou 2015, Le Grenier A Pain.

- CÔTÉ FORMATION : Les Compagnons du Devoir interviennent sur les pains de consommation courante.

Dimanche 7 février : 7 interventions

- Stimuler la créativité et l'imagination : les solutions autour du levain : par la société Lesaffre Stand 5F132, avec Eric SCHUBERT (Responsable Pôle produits ingrédients Lesaffre). Présentation de différents levains aux profils aromatiques variés. Viennoiserie créative : l'éclair croissant tout chocolat : par Régis FERREY, Vainqueur Coupe de France Viennoiserie 2013, Enseignant à l'école Ferrandi. Croissant en forme d'éclair avec ganache chocolat et croustillant grué de cacao.

- Naissance du Design Boulanger : par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer). Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences so-

ciétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

- Viennoiserie sans gluten : par Xavier STERKE, Formateur à l'INBP Stand 5E80. Offrir une gamme de pain boulanger pour répondre à une demande grandissante et incontournable.

- Levains liquides et levains durs : présentation et méthodes de rafraîchis : par Thierry DELABRE, Panadero Clandestino.

- Favoriser ses ventes : maîtriser les bénéfices santé et technologiques liés à l'utilisation du levain : par Christian GILLET, Vainqueur Coupe de France Boulangerie 2011 & Rachel BLANCHON, professeur de Sciences, Lycée Professionnel Les Portes de Chartreuse.

- Comment développer son activité avec une gamme bio ? par Moulins de Brasseuil Stand 5H16 et Stand 5H22. Comment obtenir la Certification Bio? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio.

Lundi 8 février : 8 interventions

- Pain de Tradition Française : les avantages de la levure nouvelle génération : par la société Lesaffre Stand 5F132, avec Stéphane PUCCEL (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France). S'adapter à tous les schémas modernes de fabrication : direct, pousse contrôlée, pousse lente et pousse en bac en utilisant L'hirondelle 1895.

- TradiLevain Zunic : la valeur ajoutée d'un fermenteur à levain liquide naturel : par Christophe ZUNIC, Compagnon du Devoir.

- Naissance du Design Boulanger : par Le Labo du Pain, avec Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer). Le Labo du Pain, laboratoire de recherche et création pour le développement de nouveaux usages et produits de boulangerie croise, mixe, malaxe, pétrie, les compétences sociétales, fonctionnelles, esthétiques du designer et celles du boulanger.

- Pain en moule traiteur : par l'INBP Stand 5E80, avec Olivier MAGNE (MOF Boulanger 2015 et Formateur à l'INBP). Déclencher des ventes additionnelles en proposant des produits innovants pour l'apéritif, produits à base de pâtes à pain classiques. Réduire la teneur en sucre grâce à l'utilisation de semi-confits.

- Stimuler la créativité et l'imagination : les solutions autour du levain : par la société Lesaffre Stand 5F132, avec Eric SCHUBERT (Responsable Pôle produits ingrédients Lesaffre) Présentation de différents levains aux profils aromatiques variés. Wafaa LAMRI : Par Wafaa LAMRI

- Ma Boulangerie 2.0 : par Gérard SABY & Thierry MAILLARD, Tribune des Métiers. Comment mettre en avant sa boutique sur internet ?

- Comment développer son activité avec une gamme bio ? par Moulins de Brasseuil Stand 5H16 et Stand 5H22. Comment obtenir la Certification



Bio? Les nouvelles attentes des consommateurs et les avantages à l'utilisation de levains bio.

• CÔTÉ FORMATION : L'École Cordon Bleu intervient sur la Viennoiserie Traditionnelle

Mardi 9 février : 3 interventions

Ma Boulangerie 2.0 : par Gérard SABY & Thierry MAILLARD - Tribune des Métiers. Comment mettre en avant sa boutique sur internet ? Viennoiserie créative : l'éclair croissant tout chocolat : Par Régis FEREY, Vainqueur Coupe de France Viennoiserie 2013, Enseignant à l'école Ferrandi. Croissant en forme d'éclair avec ganache chocolat et croustillant grué de cacao. Pain en moule traiteur: Par l'INBP Stand 5E80, avec Philippe HERMENIER (MOF Boulanger 2011 et Formateur à l'INBP). Déclencher des ventes additionnelles en proposant des produits innovants pour l'apéritif, produits à base de pâtes à pain classiques. Réduire la teneur en sucre grâce à l'utilisation de semi-confits.

NOUVEAUTÉ EUROPAIN 2016 : LE SNACKING EN BOULANGERIE, LES CLÉS DU SUCCÈS

Le Restaurant du Boulanger vous accueille, pendant 5 jours, pour vous informer sur les évolutions, les tendances, les nouveautés de la Restauration Boulangère. Boulangers, chefs et autres professionnels se relaient pour partager avec vous leurs expériences, pour vous apporter des solutions concrètes en termes de produits, de techniques, de matériels et de créativité, pour répondre à vos problématiques concernant l'augmentation de votre chiffre d'affaires, la gestion du retour sur investissement, le positionnement, etc. Plus d'une trentaine de démonstra-

tions sont prévues sur des thèmes variés : le snacking sans gluten ; le recyclage des invendus ; la boutique connectée ; les pains du monde etc. Découvrez le programme et notez les ateliers que vous ne voulez pas manquer !



Photo Thierry CARON

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

LE CONCOURS

La Coupe du Monde de Boulangerie est le plus prestigieux concours de boulangerie au monde, et se déroule tous les 4 ans pendant Européen, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Il accueille 12 équipes de 3 candidats qui s'affrontent pendant 4 jours devant le public et un jury de boulangers renommés, dans trois catégories différentes : Baguette et Pains du monde. Viennoiserie et Panification gourmande. Pièce artistique.

C'est l'occasion unique de découvrir les merveilles de techniques et de créativité déployées par les meilleurs boulangers du monde.

NOUVEAU EN 2016

Des tables rondes et interviews accompagneront le concours, sur les thèmes d'actualité du métier de

boulangier. Plus de 35 pays à chaque édition participent à différentes présélections internationales, organisées par la société Lesaffre, pour sélectionner 9 des 12 équipes qui participent à la finale.

Suivie partout dans le monde, la Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement majeur pour la profession de boulanger, et mobilise des supporters, des fédérations professionnelles et des partenaires prestigieux dans chaque pays participant.

12 pays en lice en 2016. Qualifiés au travers des sélections de la Coupe Louis Lesaffre 2014-2015, ou directement lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012, ces pays vont s'affronter pour remporter le titre d'équipe Championne du Monde 2016.

HISTORIQUE

Depuis sa création en 1992 par Christian Vabret, la Coupe du Monde de la Boulangerie attire les professionnels boulangers du monde entier, qui s'entraînent de longues heures durant des mois pour venir se mesurer les uns aux autres. L'équipe proclamée « championne du monde » gagne la reconnaissance de ses pairs, mais aussi celle de son pays dont elle porte fièrement les couleurs. Depuis ses débuts, la Coupe du Monde de la Boulangerie n'a cessé d'enrichir son panel de pays participants et d'élever le niveau de ses compétitions, nécessitant l'organisation de présélections dans le monde entier pour retenir les 12 meilleures équipes. En 2003, la Coupe Louis Lesaffre a ainsi été créée par Lesaffre, pour assurer le processus de pré-sélection des candidats. Aujourd'hui l'ensemble du dispositif des sélections (nationales et



internationales) de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

Coupe de France des Écoles

Pour cette 5^{ème} édition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'ouvre aux centres de formation ultra-marins et pour la première fois de son histoire, elle occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EURO-PAIN. Cette belle compétition met en



Photo © GOLF

scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter 15 équipes mixtes, réparties en deux catégories selon les niveaux de formation.

Catégorie Espoirs : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

Catégorie Excellence : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

D'avantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts, mais elle offre à tous l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail fourni et pour certains, ce sera le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Durant 5 heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production, de la

justesse du geste, mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant un travail d'équipe où chacun apportera sa touche pour la production de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût.

INTERSUC : HALL 5

Tous les nouveaux produits et derniers matériels pour le laboratoire et la boutique. Les innovations de toutes les professions du sucré. Animations et concours : toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels.

Les événements :

LE LAB INTERSUC

Europain & Intersuc se veut innovant et réunit les 4 corps de métiers pour des démonstrations inédites ! Au cœur de l'espace Intersuc, le Lab Intersuc met vos professions en lumière et vous propose les dernières tendances et nouveautés des métiers Intersuc.

Environ 10 interventions par jour qui réuniront confédérations, institutions, médias et artisans pour partager, échanger et transmettre leur savoir et savoir-faire.

Imprimer en 3D avec du chocolat, revisiter les classiques de la pâtisserie française, découvrir le parcours de la fève au chocolat, fabriquer des biscuits sans gluten à conservation longue durée, rencontrer et déguster les desserts des champions de France de dessert 2015, tout devient possible sur le Lab Intersuc !

PROGRAMMATION

Vendredi 5 février :

- **Pâtisserie « magique »** : La Sphère déstructurée : par Yannick TRANCHANT, Chef pâtissier du Neva Cuisine, Paris.
- **Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat** : par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris.
- **Le Baba sous toutes ses formes** : par Jérémy DEL VAL, Champion de France du Dessert professionnel 2014, Maison Dalloyau, Paris.
- **Tablette de chocolat, les techniques de torréfaction au service des arômes**



Photo Thierry CAIRON

de la fève fermentée : organisé par PLANETGOUT. Discussion et débat entre Véronique ANASTASIE (Experte PLANETGOUT), Patrick Pineda (PDG, TISANO *Chuaao) et Jhoana VERHOOK (Marketing & Sales, TISANO). Démonstration réalisée par Gilles COOLEN, Torréfacteur-Chocolatier en Bean-to-bar (L'escargot d'Or). Atelier toutes les 20 minutes.

• **Quel est le rôle de la torréfaction dans le goût ?** Quel est son impact sur l'intensité gustative de la couverture ou de la tablette issues des fèves rares aux saveurs recherchées ? Mise en lumière et utilisation de l'excellente fève de CHUAO (Criollo originaire du Village de Chuaao, Venezuela). www.planetgout.com

• **Réaliser un biscuit sans gluten** : par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ?

• **Pâtisserie déjantée ! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force** : par Laurent FAVRE-MOT, Pâtisserie Laurent Favre-Mot South Pigalle, Paris

Samedi 6 février :

- **Mangue et épices de Chennai** : par Baptiste VIAL, Champion de France du Dessert Junior 2015, Les Etangs de Corot, Ville-d'Avray.
- **La tarte Bourdaloue** : sans gluten et sans lactose ! : par Céline BARTHOD et Alexandra CHAILLAT, L'atelier des Lilas, Paris.
- **Conférence sur la technologie de la glace** : osez les glaces et les sorbets ! : par Jean-Claude DAVID, Président



CNGF, MOF Glacier 1989. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

- Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.
- Confédération Nationale des Glaciers de France : par Luc DEBOVE, MOF Glacier 2011, Chef Pâtissier Grand Hôtel du Cap Ferrat. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.
- Réaliser un biscuit sans gluten : par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie.
- Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ? Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.
- Tablette de chocolat : les techniques de conchage au service de la finesse, de la longueur en bouche et du goût du chocolat. Organisé par PLANETGOUT.

Dimanche 7 février :

"Le Soleil Levant", présentation du dessert lauréat du Championnat de France du Dessert 2015, revisité à l'occasion d'Europain & Intersuc : par Nicolas BRIE, Champion de France



Photo Christophe REJAT

du Dessert professionnel 2015, Xavier Brignon Pâtisserie.

- La Glace Artisanale et le Design Culinaire : par Luc DEBOVE, MOF Glacier 2011, Chef Pâtissier Grand Hôtel du Cap Ferrat. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries

- Le bonbon en chocolat : technique de tempérage et d'enrobage autour d'un cru vénézuélien : organisé par PLANETGOUT.
- Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.
- Éclairs aux saveurs de l'enfance : par Franck VILPOUX, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Une collection de souvenirs sucrés sur base de pâte à choux pour petits et grands enfants.
- Intervention de Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu : par Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.

Lundi 8 février :

- Desserts glacés des îles : par Nicolas JORDAN, formateur à l'école Cordon Bleu. Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.
- Créativité chocolat et confiserie : par Tiphaine CORVEZ, Tiphaine Chocolat. Tiphaine nous fait partager sa guimauve en cassis en forme de rose.
- Nouvelle collection de la Maison de la Crème autour du thème du printemps : fraîcheur, onctuosité et légèreté Présentée et imaginée par Nicolas BOUSSIN, MOF Pâtissier 2000, Formateur Elle & Vire.
- Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.
- Le chocolat sans sucre ajouté : par Damien PAINEAU, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Offrir à chacun, quel que soit son régime alimentaire, des plaisirs chocolatés.

• Le Festival de la Créativité édition sucrée. Organisé par le magazine LE CHEF Pour la première fois, le magazine LE CHEF organise le Festival de la Créativité côté Pâtisserie. Cet événement réunit plus de 15 jeunes chefs pâtisseries français. Chacun éla-

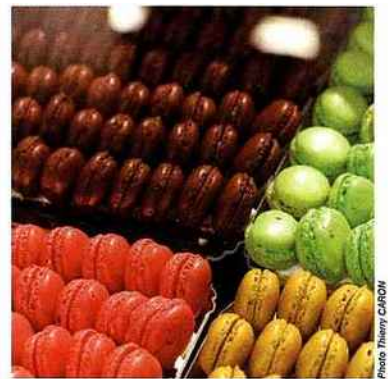


Photo Thierry CHARDON

bore sa recette la plus créative devant le public et présente ses inspirations, ses techniques et son savoir-faire dans le cadre d'un débat avec un grand chef pâtissier. Une belle et prestigieuse occasion de transmettre les valeurs de cette profession.

Mardi 9 février :

- Le bonbon en chocolat : technique de fourrage pour l'élaboration d'une ganache à l'eau. Chocolat de couverture de variétés du Venezuela. Organisé par PLANETGOUT.
- Création exclusive Europain 2016 : réalisation d'une tarte glacée pour Mardi Gras ! Par Henri GUITTET, Société glaces Glazed : organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France.
- Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat : par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris www.wishape3d.fr
- La pâtisserie au naturel : tarte aux citrons revisitée au sucre Galabé, en accord avec sa boisson cédrat-basilic : par Christophe BOUCHER, Dessance, Paris & Philippe BARANES, Créateur et réalisateur d'environnements culinaires.
- Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries : par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.
- Éclairs aux saveurs de l'enfance : par Damien PICHON, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Une collection de souvenirs sucrés sur base de pâte à choux pour petits et grands enfants.
- Création d'avant-garde désormais mythique : réalisation d'un Citron de Menton meringué au jus de sudachi en sucette : par Nicolas BOUCHER, Maison Dalloyau, Paris.



DOSSIER

EUROPAIN-INTERSUC 2016

Le Salon des professionnels de la boulangerie-pâtisserie

JEAN-PIERRE DELORON

LA PLUS GRANDE BOULANGERIE-PÂTISSERIE DU MONDE REVIENT À PARIS-NORD VILLEPINTE DU VENDREDI 5 AU MARDI 9 FÉVRIER. EUROPAIN & INTERSUC 2016 SE CONCENTRERA SUR LES GRANDS ENJEUX D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET PROPOSERA À CHAQUE MÉTIER DES SOLUTIONS CONCRÈTES.



Unique Salon en son genre, cet événement réunira tous les professionnels du monde de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie. Prêts pour ce nouveau rendez-vous exceptionnel ? Une des grandes nouveautés d'Europain 2016 sera l'accent mis sur la restauration boulangère, un relais de croissance pour tous les artisans ! Selon l'étude boulangerie CHD Expert, plus de 9 boulangers sur 10 proposent une offre salée (+ 10% sur les 3 dernières années). 13 %, c'est la part moyenne du chiffre d'affaires d'une boulangerie-pâtisserie en offre salée. 65 %, c'est le taux moyen de marge brute constaté sur un sandwich. Sachez également que les sandwiches baguette ou viennois, salades et crudités, plats chauds sont les offres salées en plus forte progression.





Le stand du Lab du boulanger.

NOUVEAUTÉS 2016

Rendez-vous sur le « Lab du Boulanger », hall 5, qui présentera les dernières innovations en équipements et produits. Vous découvrirez les dernières tendances en matière de nutrition. « La levure L'hirondelle 1895 » et « Levains Livendo » feront partie des thématiques abordées par Lesaffre. Le croissant : un grand classique réinventé animé par la marque de beurres Lescure. Le Restaurant du Boulanger présentera une trentaine de démonstrations en direct pour développer le chiffre d'affaires en restauration et snacking des artisans. Parmi les démos à suivre : les pains du monde, animée par Lesaffre et sur le snacking par Elle & Vire Professionnel.

RETOUR VERS LE FUTUR

Pour la première fois, Intersuc réunira les acteurs de la pâtisserie, la chocolaterie, la glacerie et la confiserie autour des confédérations des pâtissiers, chocolatiers, glacières et confiseurs qui apporteront leurs conseils. Les fournisseurs de chaque métier du sucré seront présents et proposeront aux artisans de nouvelles idées et inspirations.

LE LAB INTERSUC

Sur 100 m², ce laboratoire dédié aux démonstrations du sucré permettra aux pâtissiers, chocolatiers, glacières et confiseurs de transmettre leur savoir-faire et d'illustrer les dernières techniques et tendances de

consommation. Ces ateliers traiteront de thèmes variés : biscuits sans gluten, bonbons au chocolat sans sucre ajouté, impression 3D au chocolat, le baba au rhum revisité, etc. Le Lab Intersuc accueillera notamment Samuel Coivin et Jérémy Delval (Maison Dalloyau). Nicolas Brie (Xavier Brignon Pâtisserie) présentera son dessert de Champion de France du Dessert 2015. Planet Goût organisera des ateliers sur la tablette de chocolat grand cru. Parmi les 50 ateliers et démonstrations prévus, suivez la conférence sur la technologie de la glace « Osez les glaces et les sorbets ! » animée par Jean-Claude David, Président de la Confédération Nationale des Glacières de France.

LE FESTIVAL SENS ET CHOCOLAT

Tables rondes, démonstrations, ateliers pédagogiques, dégustations, Masterclass professionnelle seront autant de vecteurs apportant aux professionnels une information complète sur tous les cacaos et grands crus du monde. Cette année, le Venezuela sera le pays à l'honneur du festival qui proposera aussi le Prix international de la tablette « grand cru » et le Prix du bonbon Design & Goût chocolat en France. Ne manquez pas ce salon où il faut être...



Le stand du Lab Intersuc.

**INTERVIEW DE
MARIE-ODILE FONDEUR,
DIRECTRICE D'EUROPAIN
& INTERSUC****« LA RESTAURATION
BOULANGÈRE,
NOUVEAUTÉ 2016 »****COMMENT ABORDEZ-VOUS
EUROPAIN & INTERSUC 2016 ?**

« Avec de nouvelles dates, des secteurs plus lisibles, 4 nouveaux espaces d'animation qui proposeront 130 ateliers, la création du pôle Restauration Boulangère, Europain & Intersuc 2016 s'inscrit dans une dynamique business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de chaque filière. »

**QU'EST-CE QUE VOUS PROPOSEREZ
AUX VISITEURS ?**

« Europain & Intersuc, c'est une offre unique en son genre par sa richesse et son exhaustivité, pour les artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, et traiteurs. Chaque métier, chaque professionnel trouvera les produits, ingrédients, équipements ou services dont il a besoin. »

**QUELLES SONT LES AMBITIONS
DU SALON ?**

« Nous souhaitons apporter des solutions concrètes à nos visiteurs, des occasions de partage de savoir-faire et de connaissance. Nous souhaitons leur faire découvrir les nouveautés et innovations de leur métier qui feront progresser leur activité, et construire les conditions de leur réussite. Pour qu'ils repartent avec un maximum d'idées et de potentiel de chiffre d'affaires !

UN SALON FACILE D'ACCÈS

Situé au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, Europain & Intersuc est à 15 min de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle et facilement accessible depuis Paris en transport en commun ou en voiture. **Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du salon www.europain.com.**

**CONCOURS**

➔ Hall 5 Cube

**COUPE DE FRANCE
DES ÉCOLES**

Europain organise la 5^e édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par ENGIE, la Coupe de France des Écoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. 2 catégories : Espoirs et Excellence. La première est ouverte aux concurrents des diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Remise des prix le 7 février pour la catégorie Espoirs et le 9 février pour la catégorie Excellence.

**COUPE DU MONDE
DE LA BOULANGERIE**

Pendant 4 jours, 12 équipes de 3 candidats en lice

pour remporter la prestigieuse Coupe du Monde de la Boulangerie. Symbole de partage et d'esprit d'équipe, cette compétition est le reflet du métier de boulanger. Pour incarner ces valeurs, la Coupe du Monde de la Boulangerie a choisi Thierry Marx comme parrain de cette nouvelle édition. En novembre 2015, les deux dernières équipes ont été sélectionnées : la Chine et la Corée du Sud. La France sera représentée par Cyrille Martin (baguettes & pains du monde), Deborah Ott (viennoiserie & panification gourmande) et Claude Casado (pièce artistique). Lesaffre sera le partenaire officiel exclusif.

**MONDIAL DES
ARTS SUCRÉS**

Le Mondial des Arts Sucrés (5^e édition) est un concours

international mixte de pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme pour 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette.



9 TROPHÉES EUROPAIN ET COLLECTIONS INTERSUC

L'innovation sera au cœur d'Europain & Intersuc 2016 ! Les Trophées Européen Innovation et Collections Intersuc récompensent les matériels, produits et services les plus innovants des exposants du salon. Remise des prix aux lauréats vendredi 5 février à 14 h 30 sur le Café des conférences.

TROPHÉES
EUROPAIN
INNOVATION

2016

Trophées Européen Innovation

GAMME SANS GLUTEN

Bridor lance une gamme de produits sans gluten de qualité : une madeleine pur beurre 30 g, une briochette pur beurre au sucre 50 g, un petit pain nature 45 g et un petit pain aux graines 45 g. Ces produits sans gluten ont été réalisés avec des ingrédients de choix (farines complètes adaptées aux intolérants, beurre, œufs, graines de pavots). Grâce à leur conditionnement individuel, ils sont protégés pour éviter les contaminations croisées et il est possible de les réchauffer au four en même temps que les produits conventionnels. Cette gamme 100 % cuite est caractérisée par un temps de remise en œuvre très court : la décongélation se fait au four conventionnel ou au four micro-onde dans l'emballage. ➔ **Hall 5 R 32.**





PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR 55 %



Co-développées avec Raoul Maeder, les Sublimes Weiss se mêlent aux notes beurrées d'une brioche, à l'amertume d'un fruit sec torréfié ou à l'acidité d'un agrume. Ces pépites avec 55 % de cacao ont une forme parfaitement étudiée. Elles offrent une bonne longueur en bouche pour un goût de chocolat rond, une rhéologie maîtrisée pour obtenir des gouttes aux bords arrondis, sans découpe de la pâte lors de la préparation. Les pépites fondent tout en gardant une tenue remarquable après cuisson pour des éclats de chocolat immédiatement reconnaissables. Trois gammes au choix : chocolat noir 55 % de cacao, chocolat au lait 29 % de cacao et chocolat blanc 23 %. ➔ **Hall 5 C 114.**

RESTAURATION BOULANGÈRE

La société Van De Leur propose des produits de restauration boulangère ! Faciles à mettre en œuvre, il suffit de les décongeler, les couper en portions et les servir chaud ou froid en accompagnement d'un plat ou en apéritif. Cette gamme a tous les atouts pour plaire à vos clients. Dotés d'une longue durée de vie, les produits ont été approuvés par un panel de consommateurs. ➔ **Hall 5 R 150.**



MACHINE À SCARIFIER

Merand Mecapâte innove avec ScariCool, une machine à scarifier les pâtons dans les filets avant la cuisson. Il suffit de verrouiller le chariot et ScariCool prend un par un les filets dans les chariots et les emmène sous la tête de coupe (droite ou oblique) avant de les remettre dans le chariot après la scarification. Gain de temps et confort assurés pour les utilisateurs ! Cette machine est idéale pour les boulangeries de taille moyenne car elle fonctionne sans robot et avec des lames de coupe standards.

➔ **Hall 4 A 36.**



TRANCHEUSE À PAINS

Super compacte en magasin, la nouvelle trancheuse JAC Slim est la première trancheuse à pains à épaisseur variable, complètement automatique avec une surface au sol de 60 x 60 cm et elle peut malgré tout couper des pains de 42x25 cm ! Disponible en version soit économique, soit exclusive l'artisan trouvera dans tous les cas une solution adaptée à sa boulangerie. La trancheuse JAC Slim sera aux trancheuses à lame circulaire ce que la JAC Face a été aux trancheuses à cadre : Un nouveau standard ! ➔ **Hall 5 D 42.**



SEMI-CONFITS ORANGE ET CITRON

Les Vergers Boiron lancent les semi-confits, des préparations surgelées, obtenues par concentration du jus et confisage d'écorces d'agrumes à température modérée. Toutes les qualités organoleptiques originelles des fruits frais sont préservées. Coupés en petits dés et peu sucrés, les semi-confits sont disponibles en deux saveurs. Grâce au confisage très doux dans le propre jus de l'agrumes, les petits dés de semi-confits sont plus moelleux et beaucoup moins sucrés que les fruits confits. Ces produits surgelés offrent une conservation longue (30 mois à date de fabrication). ➔ **Hall 5 H 134.**



COLLECTIONS
INTERSUC

2016

Collections Intersuc

MASCARPONE

Afin de répondre aux attentes des artisans, Elle & Vire Professionnel® lance un nouveau Mascarpone UHT 1 litre avec tous les atouts d'un mascarpone frais. Grâce à sa texture semi-épaisse, le Mascarpone est lisse et homogène. Il est prêt à l'emploi et peut directement être mélangé avec d'autres ingrédients car il n'a pas besoin d'être détendu, ce qui représente un gain de temps. Son format UHT offre une Dluo de 9 mois. Avec sa brique 1 litre, il est plus facile à stocker et permet de mieux gérer sa consommation.



➔ Hall 5 L 134.

STOCKAGE DES GANACHES

Spécialiste du froid, Panem propose un tour équipé de 7 à 10 plaques. Chaque plaque contient 4 cadres à ganache amovibles 330 x 330 x 10 mm d'épaisseur. La plaque est directement déposée sur le plan de travail du tour. Cela permet le coulage de la ganache et le transfert immédiat de cette coulée dans le stockage froid libérant le plan de travail pour l'opération de coulée suivante sur une nouvelle

plaque à cadre amovible. Stockage entre 15 °C et 18 °C, hygrométrie entre 55 % et 65 %. Capacité totale maximum du tour

60 kg de ganache. ➔ Hall 4 D 12.

**CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTES**

Valrhona lance Azélia 35 % noisettes et chocolat au lait. Ce nouveau cru réveille l'imaginaire gustatif de l'enfance et séduit les papilles des plus gourmands. Azélia est conçu à partir de cacao et de fruits secs dont Valrhona maîtrise à la perfection le goût et la qualité. Sa couleur brune et chaude attise les instincts les plus généreux et régressifs, quelles que soient les formes : bonbons, tablettes, ganaches, entremets, glaces ou sorbets. Ses notes de chocolat et de noisettes grillées se conjuguent parfaitement tout en restant léger à la dégustation. ➔ Hall 5 C 104.

**XOCOATL :
LE CHOCOLAT
COMME PASSION**

Cet ouvrage est le carnet de route instructif et gourmand d'un grand professionnel du chocolat, Marcel Bonniaud. Concocté avec Thierry Tijeras et Marianne Devignot, vous y découvrirez l'histoire et la géographie du chocolat, sa fabrication, ses bienfaits, ainsi que de nombreux portraits de chocolatiers en Rhône-Alpes-Auvergne. Sans oublier, un carnet d'adresses et de savoureuses recettes ! 160 pages. Éditions Émergence Développement à Lyon.



ÉVÈNEMENT /

INTERSUC

DEUX ANIMATIONS AU CŒUR D'INTERSUC : LE LAB ET LE FESTIVAL SENS ET CHOCOLAT

DES ATELIERS
QUALITATIFS POUR
METTRE EN VALEUR
VOTRE SAVOIR-FAIRE
ET VOUS DÉMARQUER
DE LA PÂTISSERIE
INDUSTRIELLE



Sur 100 m², le Lab Intersuc, placé au cœur d'Intersuc, réunit des confédérations, institutions, et artisans pour partager, échanger, transmettre leur savoir-faire en pâtisserie, chocolaterie et glacerie et illustrer les dernières techniques et tendances de consommation.

Au programme

- « Pâtisserie déjantée! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force », animé par Laurent Favre-Mot.
- « Réaliser un biscuit sans gluten », animé par l'INBP et Xavier Sterke.
- « Conférence sur la technologie de la glace : Osez les glaces et les sorbets! », animée par Jean-Claude David, président de la Confédération Nationale des Glaciers de France.
- « Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat », par la Société wiShape! et avec la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France.
- Le Festival de la Créativité édition sucrée, animé par le magazine Le Chef. 15 jeunes chefs pâtisseries français élaboreront leur

recette la plus créative devant le public et présenteront leurs inspirations, leurs techniques et leur savoir-faire dans le cadre d'un débat avec un grand chef pâtissier.

Le Festival Sens et Chocolat, par Planetgoût

Organisé par Planetgout, le Festival Sens et Chocolat prend place pour la seconde fois en plein cœur du salon. Destiné aux pâtisseries, chocolatiers, glacières, confiseurs ou boulangers voulant utiliser des matières premières de qualité, il vise à valoriser l'artisan pour l'aider à se démarquer face au produit industriel, à faire découvrir les différentes variétés de chocolats d'origine et à conseiller les professionnels dans leur choix de matières premières. Des chocolatiers français, des Meilleurs Ouvriers de France, de nombreux planteurs chocolatiers vénézuéliens et la Chambre de Commerce du Venezuela seront notamment présents pour partager leur expertise « cacao et chocolat ».

Au programme

- 8 démonstrations sur le stand Bean to bar.
- Dégustation de « grands crus » de chocolat.
- Prix International de la tablette « grand cru » du Venezuela : 10 chocolatiers en Bean to bar sélectionnés dans 10 pays.
- Prix du Bonbon Design et Goût Chocolat du Venezuela en France sur le thème de la Saint Valentin.
- Stand Choco-Kiosque avec les Chocolatières Esprit Porcelaine.
- Tous les jours, une masterclass, un débat ou un atelier d'une durée de 20 minutes sur les techniques de torréfaction, de conchage, de tempérage, d'enrobage et de fourrage.





REPORTAGE

STEFAN VAN LAERE

EUROPAIN
& INTERSUC

PARIS

Hoogdagen voor bakkersproducten *Le summum des produits de boulangerie*



WWW.EUROPAIN.COM

VAN 5 TOT 9 FEBRUARI VOND IN HET PARC DES EXPOSITIONS IN PARIS NORD VILLEPENTE HET PROFESSIONELE SALON EUROPAIN & INTERSUC PLAATS. DIT UNIEK SALON IS VOLLEDIG GEWIJD AAN BAKKERSPRODUCTEN, PÂTISSERIE, IJS, CHOCOLADE EN CONFISERIE. ZOWEL ARTISANALE ALS INDUSTRIËLE PRODUCTEN STAAN ER ZIJ AAN ZIJ EN DE BEURS MIKT OOK NADRUKKELIJK OP BELGISCHE BEZOEKERS.

DU 5 AU 9 FÉVRIER S'EST TENU LE SALON PROFESSIONNEL EUROPAIN & INTERSUC DANS L'ENCEINTE DU PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS NORD VILLEPENTE. CE SALON UNIQUE EN SON GENRE EST ENTIÈREMENT DÉDIÉ AUX PRODUITS DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE ET CONFISERIE. TANT LES PRODUITS ARTISANAUX QU'INDUSTRIELS S'Y CÔTOIENT ET TOUT EST MIS EN ŒUVRE POUR ATTIRER LE PLUS POSSIBLE DE VISITEURS BELGES.



Zo waren dit jaar niet minder dan 27 Belgische exposanten aanwezig, een duidelijke stijging ten opzichte van 2014 toen 18 Belgische standhouders naar de beurs afzakten.

Europain geldt als de internationale referentie in de sector van de professionele bakkerij, patisserie en confiserie. Om beter tegemoet te komen aan de wensen van de bezoekers en de exposanten werd de beurs bewust een maand vroeger dan de vorige editie in 2014 georganiseerd zodat een aantal nieuwe producten konden gelanceerd worden. Naast de nieuwe datum was er in vergelijking met 2014 ook een nieuwe vereenvoudigde sector- en beursindeling en een vernieuwde dynamiek in het aanbod waar te nemen. Al de nieuwigheden werden op één enkele locatie geconcentreerd, en in totaal vonden zowat 140 demonstraties en confie-

EUROPAIN IS UITGEGROEID TOT HET ALLERGROOTSTE INTERNATIONALE EVENEMENT VOOR HET UITWISSELEN EN PROEVEN VAN DE KWALITEIT VAN BAKKERIJPRODUCTEN.

renties plaats die naast innovaties ook aandacht besteedden aan jonge talenten vanuit de hele wereld. 679 exposanten en merken uit 25 landen bereikten een publiek van 63.282 professionelen uit 137 landen.

INTERNATIONAAL PLATFORM

Europain is uitgegroeid tot het allergrootste internationale evenement voor het uitwisselen en proeven van de kwaliteit van bakkerijproducten. De beurs is een wereldwijd gewaardeerd platform waar de kennis van nieuwe tendensen en ideeën om het zakencijfer te verhogen wordt uitgewisseld. Tot de exposanten behoorden onder meer molenaars, fabrikanten, verdelers van ingrediënten, grondstoffen, gisten, smaakverbeteraars, verdelers van half afgewerkte producten, verdelers van ovenmateriaal, winkelinrichting en nieuwe technologieën.

BAKKERIJ

In de afdeling bakkerij waren dit jaar op een oppervlakte van 5.500 m² niet minder dan 110 exposanten die hun producten, grondstoffen, uitrusting en specifieke dienstverlening aan het publiek voorstelden. Hier werden ook tal van concrete ideeën aangereikt om dankzij het diverse en vernieuwende aanbod een hogere omzet en rendement in de zaak te halen.

In het 'Lab du Boulanger' werden de laatste nieuwigheden van de artisanale bakker, het benodigde materiaal en recepten voorgesteld. Elke dag werden in samenwerking met de Compagnons du Devoir, L'Ecole Française de Boulangerie-Pâtisserie d'Aurillac en L'Ecole Cordon Bleu aan de hand van praktische demonstraties vijf grote thema's uitgewerkt: klassieke en moderne 'viennoiserie' (koffie- en ontbijtkoeken), brood voor dagelijks gebruik, speciaalbrood, broden vanuit de hele wereld en biobrood.

Het 'Lab du Boulanger' werd hierbij geassisteerd door het 'Lab du Pain', een onderzoekslaboratorium dat gespecialiseerd is in de ontwikkeling van nieuwe toepassingen van bakkerijproducten.

C'est ainsi que cette année, non moins de 27 exposants belges étaient présents au salon, soit une augmentation exponentielle par rapport à 2014 qui en avait accueilli 18.

Europain se veut la référence internationale dans le secteur de la boulangerie, pâtisserie et confiserie professionnelle. Aux fins de mieux répondre aux souhaits des visiteurs et des exposants, le salon avait été organisé un mois plus tôt que l'édition précédente de 2014 de manière à ce qu'une série de nouveaux produits puisse être lancée. Outre la nouvelle date, la répartition par rapport à 2014 a été simplifiée tant en termes d'emplacements que sectorielle entraînant un regain de dynamisme perceptible. Toutes ces nouveautés ont été concentrées en un seul et même endroit, et au total ce sont quelque 140 démonstrations et conférences qui eurent lieu et qui outre les innovations, mirent également en exergue de jeunes talents en provenance du monde entier. Non moins de 679 exposants et marques originaires de 25 pays purent accueillir un public de 63.282 professionnels issus de 137 pays.

PLATEFORME INTERNATIONALE

Europain a évolué pour devenir le plus grand événement international pour l'échange et la dégustation de produits de boulangerie de qualité. Le salon est une plateforme de rencontre appréciée mondialement et, où les perceptions des nouvelles tendances et idées aux fins d'augmenter le chiffre d'affaires, sont échangées. Parmi les exposants, nous trouvons notamment des meuniers, des fabricants, des distributeurs d'ingrédients, de matières premières, de ferments, d'exhausteurs de goût, des distributeurs de produits semi-finis, des distributeurs de matériaux pour fours, des sociétés d'aménagement de boutiques et de nouvelles technologies.

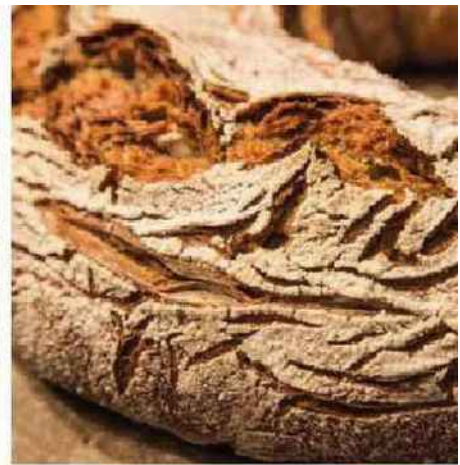
BOULANGERIE

Cette année, le département boulangerie d'une superficie de 5500m² regroupait non moins de 110 exposants qui présentaient au public leurs produits, matières premières, équipements et services-spécifiques. Ici aussi, de nombreuses idées concrètes furent émises afin de générer un meilleur chiffre d'affaires et un rendement plus élevé grâce à une offre innovante et diversifiée.

Dans l'enceinte du 'Lab du Boulanger', les nouveautés les plus récentes du boulanger artisanal, le matériel utilisé ainsi que des recettes furent été présentés aux visiteurs. Chaque jour, cinq grands

IN DE 'RUE DES ECOLES' WAREN MEER DAN 15 NATIONALE EN INTERNATIONALE SCHOLEN PRESENT MET AANDACHT VOOR ZOWEL KORTE ALS LANGE GESPECIALISEERDE OPLEIDINGEN.

thèmes étaient développés en collaboration avec les Compagnons du Devoir, l'Ecole Française de Boulangerie-Pâtisserie d'Aurillac et L'Ecole Cordon Bleu par le biais de démonstrations, à savoir les viennoiseries traditionnelles et modernes, le pain quotidien, les pains spéciaux, les pains du monde et le pain bio. Le 'Lab du Boulanger' fut, pour ce faire, assisté du 'Lab du Pain', un laboratoire de recherche spécialisé dans le développement de nouvelles applications de produits de boulangerie.





MINDER SUIKER

Tijdens de editie 2016 verzamelde Intersuc voor het eerst de diverse spelers uit de sectoren patisserie, chocolaterie, ijs en zoetwaren rond de 'Confédérations Françaises'. Hierbij werd volop ingespeeld op verbazing en enscenering, en dit niet alleen wat de producten zelf betreft. Ook factoren als bijvoorbeeld een sfeervolle verlichting kunnen bijdragen tot het verhogen van het genot van de klant. Wat de producten zelf betreft, valt een duidelijke trend naar minder suiker en minder vet op.

NOVITEITEN

Een van de trekpleisters van de noviteiten van de beurs was het bakkerijrestaurant. Hier werden aan de hand van demonstraties de oplossingen en producten getoond die het meest geschikt zijn om de bakkerijafdeling binnen een restaurant of keuken beter te doen renderen, dit zowel voor producten die ter plaatse kunnen genuttigd als meegenomen worden. In het 'Lab Intersuc' konden de bezoekers zich vergapen aan een demonstratielaboratorium voor de nieuwste technieken van de sector. In het Festival Zintuigen en Chocolade was er plaats voor demonstraties, degustaties en een masterclass met de nodige gespecialiseerde informatie over chocolade grand cru met als gastland Venezuela.

Wie er maar niet genoeg van kreeg, kon terecht in het conferentiecafé, een gezellige ruimte waarin actuele uitdagingen zoals de consumptietrends, de fabricageprocessen en de nieuwe problematiek die gelieerd is aan de export niet uit de weg werden gegaan. In de 'Rue des Ecoles' waren meer dan 15 Franse en internationale scholen present met aandacht voor zowel korte als lange gespecialiseerde opleidingen.

UNIEKE EVENEMENTEN

Om de beurs helemaal uniek te maken vonden ook diverse opmerkelijke evenementen plaats. Op een uitzonderlijke ruimte (de 'Cube') werden de grootste wedstrijden voor de bakkerij en de patisserie georganiseerd. In de Coupe du Monde de Boulangerie namen de 12 beste teams met telkens drie bakkers uit 10 landen het in drie categorieën tegen elkaar op. Laureaten waren Zuid-Korea voor Taiwan en Frankrijk. De 'Mondial des Arts Sucrés' is dan weer een prestigieus internationaal concours voor de banketbakkerij met 16 gemengde teams uit evenveel landen. Winnaar werd hier Italië voor Maleisië en Japan. De 'Coupe de France des Ecoles' liet 15 gemengde studententeams hun beste beentje voorzetten rond het thema 'het circus en de Olympische Spelen'. ■

MOINS DE SUCRE

Au cours de l'édition 2016, Intersuc rassemble pour la première fois divers protagonistes issus des secteurs de la pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie autour des 'Confédérations Françaises'. A cette occasion, l'accent fut mis sur la surprise et la mise en scène, et ce non seulement pour les produits à proprement parler. Des facteurs tels qu'un éclairage d'ambiance par exemple peuvent contribuer à l'augmentation du plaisir du client. En ce qui concerne le produit en soi, il y a une nette tendance vers moins de sucre et moins de graisse.

NOUVEAUTÉS

Un des pôles d'attraction en matière de nouveautés fut incontestablement le restaurant-boulangerie. Ici furent illustrés par le biais de démonstrations, les solutions et produits les plus adaptés pour rendre le département boulangerie au sein d'un restaurant ou d'une cuisine le plus rentable possible, et ce tant au niveau des produits consommés sur place que des produits à emporter. Dans le 'Lab Intersuc', l'occasion était offerte aux visiteurs de s'émerveiller devant les techniques les plus récentes exposées dans un laboratoire de démonstration. Le Festival Sens et Chocolat fit place à des démonstrations, dégustations et une masterclass dispensant les informations spécialisées nécessaires, relatives au chocolat grand cru, avec cette année le Venezuela comme hôte. Et pour qui ne s'en lassait toujours pas, il pouvait se rendre dans le café conférence, un espace convivial où des débats ayant trait aux défis actuels tels les tendances de consommation, les processus de fabrication et la nouvelle problématique liée à l'exportation ne furent pas écartés. Le salon fit aussi la part belle à la formation de courte ou de longue durée avec La Rue des Ecoles où s'étaient réunies 15 écoles françaises et internationales qui forment les nouvelles générations de boulangers et pâtisseries.

ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS

Aux fins de rendre le salon plus unique encore, plusieurs événements marquants eurent également lieu. Dans un espace exceptionnel (le 'Cube'), les plus grands concours de boulangerie et pâtisserie furent organisés. Lors de la Coupe du Monde de Boulangerie, les 12 meilleures équipes regroupant chacune trois boulangers venant de 10 pays s'affrontaient mutuellement. Les lauréats furent la Corée du Sud devant Taiwan et la France. Le 'Mondial des Arts Sucrés' est à son tour un concours international prestigieux pour les boulangeries rassemblant 16 équipes mixtes émanant de 16 pays. L'Italie put se hisser sur la première marche du podium suivie par la Malaisie et le Japon. La 'Coupe de France des Ecoles' permit à 15 équipes d'étudiants de démontrer leurs meilleurs atouts autour du thème 'le cirque et les Jeux Olympiques'. ■



Europain & Intersuc



Dal 5 al 9 febbraio 2016 a Parigi, **Europain & Intersuc 2016** darà spazio a molteplici eventi, tra demo e tre importanti concorsi internazionali, per l'occasione sono attesi 80 000 visitatori e 800 espositori e marchi **Intersuc**

ospiterà per la prima volta pasticceri, cioccolatieri e gelatieri con le loro novità e suggerimenti, mentre i produttori offriranno un'offerta esaustiva di prodotti, macchinari e servizi. Su una superficie 100 m² **Le Lab Intersuc** sarà dedicato alle tecniche di lavorazione più innovative, con oltre 35 laboratori in scaletta. Il **Festival Sens & Chocolat**, a cura di Planetgout, prevede tavole rotonde, laboratori e masterclass, con il Venezuela come Paese ospite, e verranno assegnati il **Prix international de la tablette grand cru** e il **Prix du bonbon Design & Goût chocolat**.

La competizione internazionale **Mondial des Arts Sucrés** darà modo alle 16 squadre concorrenti, composta ciascuna da una coppia uomo/donna, di realizzare in 20 ore di lavoro 13 elaborati richiesti dal regolamento (praline al cioccolato, pièce artistiche in zucchero, cioccolato, pastigliaggio, dessert al piatto...). In gara anche **Sara Accorroni** e **Bruno D'Angelis**, che difenderanno i colori italiani accanto a Australia, Brasile, Colombia, Spagna, Francia, Hong Kong, Giappone, Malesia, Marocco, Messico, Russia, Singapore, Svizzera, Taiwan e Vietnam. **La Coupe de France des Ecoles** ospiterà invece team di studenti nelle categorie **Espoir** ed **Excellence** www.europain.com



Exposants, ateliers, dégustations et concours raviront les visiteurs de cette édition 2016.

Salon de la boulangerie-pâtisserie-confiserie à Paris

Point de rencontre des professionnels

Durant cinq jours, les professionnels du secteur pourront tester des produits, découvrir des tendances et des idées pour augmenter leur chiffre d'affaires. Ils pourront également se tenir au fait des dernières innovations des quelque 800 fabricants présents à l'édition 2016 du salon Européen & Intersuc.

Consacré aux métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, Européen & Intersuc ouvrira ses portes du 5 au 9 février à Paris-Nord Villepinte. Plus de 800 exposants et marques s'appêtent à accueillir quelque 80 000 professionnels. Sur les 6800m² de surface, ils seront répartis en quatre secteurs phares : Boulangerie, Intersuc, Industrie et Rue des écoles.

Laboratoire à cœur ouvert

En boulangerie, les fournisseurs proposeront des produits, des ingrédients, des équipements et des services pour le fournil ou pour la boutique. En plus de cette offre étoffée, plusieurs nouveautés attendront les visiteurs.

■ Dans le hall 5, le **Lab du boulanger** présentera les dernières inno-

vations en équipements et produits. Ce laboratoire à cœur ouvert constituera le relais des dernières tendances en matière de créativité, de santé nutrition, de procédés. Par le biais d'animations et de démonstrations, il mettra en avant les thèmes suivants : le pain de consommation courante, les pains spéciaux, les pains du monde et les pains bio, la viennoiserie traditionnelle, la viennoiserie moderne.

Trente-cinq ateliers interactifs animés par des experts sont aussi au programme de cet espace, dont « Comment développer son activité avec une gamme bio », « Recyclez vos invendus », « Viennoiserie traditionnelle : le croissant pur beurre revisité » ou « Ma boulangerie 2.0 ».

■ Le **Restaurant du boulanger** informera, quant à lui, les visiteurs sur les évolutions, les tendances et les nouveautés de la restauration boulangère. Des professionnels se relaieront durant les cinq jours de la manifestation. Ils partageront avec les visiteurs leurs expériences. Ils leur apporteront des solutions concrètes en termes de produits, de techniques, de matériels et de créativité pour répondre à leurs problématiques : augmentation du chiffre d'affaires, gestion du retour sur investissement, positionnement...

Une multitude de démonstrations d'une quarantaine de minutes sont prévues chaque jour. Elles présenteront au public des solutions et des produits pour développer leur



business en restauration et en «take-away»: «Le snacking de demain, renouveler son offre», «Le snacking sans gluten», «Le gâteau de voyage», etc.

Démonstrations et tables rondes

Du côté de la pâtisserie-confiserie, les fournisseurs du secteur proposeront aux artisans de nouvelles idées et inspirations.

■ Le **Lab Intersuc** sera dédié aux démonstrations du sucre. Des pâtisseries, des confiseurs, des chocolatiers et des glacières y transmettront leur savoir-faire et illustreront les techniques et tendances de consommation: «Eclairs aux saveurs de l'enfance», «Pâtisserie déjantée! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force», «Les glaces salées: accompagnements et associations de saveurs», «Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat».

■ Au **Festival sens et chocolat**, des tables rondes, des ateliers pédagogiques, des dégustations et une mastersclass professionnelle apporteront aux professionnels une information complète sur les cacao et les grands crus du monde. Le Venezuela sera le pays à l'honneur.

com/jr



Dates: du vendredi 5 au mardi 9 février

Lieu: Paris-Nord Villepinte, Parc des expositions, halles 4 et 5

Horaires: de 9h 30 à 18h 30

Tarifs: gratuit en se pré-enregistrant en ligne avec code d'invitation (lire encadré), 30€ par pers. sur place

Accès: arrêt Parc des expositions du RER B depuis la Gare du Nord ou l'aéroport Charles de Gaulle; navettes gratuites depuis l'aéroport CDG

Internet: www.europain.com

Contact: par téléphone: 0033 4 78 176 351; par courriel contactvisiteurs@gl-events.com

Gratuit pour les membres

Des badges d'accès gratuits sont à disposition des membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs. Il leur suffit de se rendre sur www.europain.com > mon badge, d'entrer le code d'invitation MMPRM.