PROGRAMME DU SALON

DÉMONSTRATIONS

COURS DE PÂTISSERIE

DÉGUSTATIONS

CONCOURS

15|16|17 JUIN

PARIS

PORTE DE VERSAILLES

SALON DE LA PÂTISSERIE

DE LA GLACE, DE LA CONFISERIE ET DU CHOCOLAT

PRÉSIDÉ PAR
PIERRE HERMÉ

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR
SWEET EVENT INTERNATIONAL

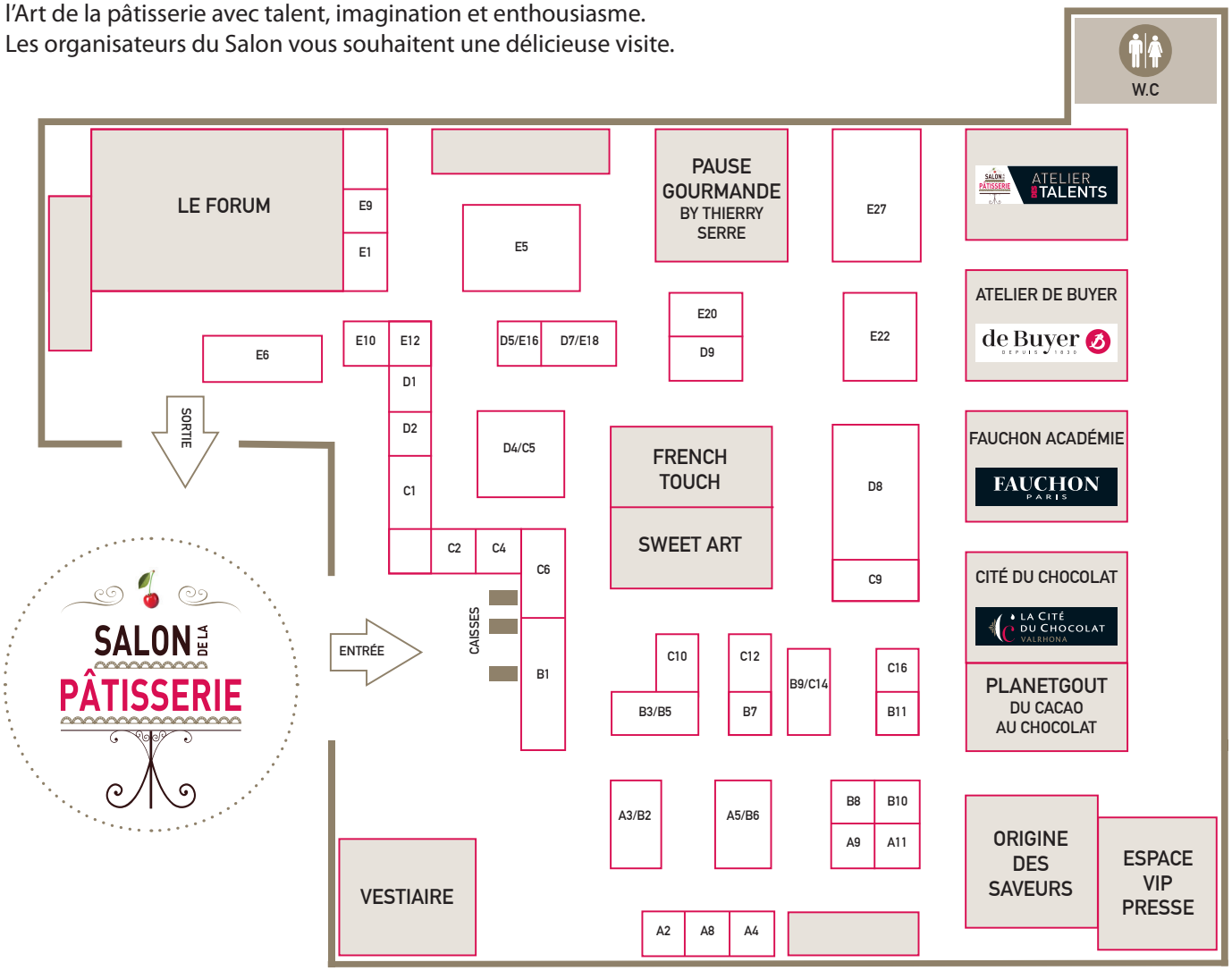
hengel · PV.lab Concept · Häagen-Dazs · FAUCHON PARIS · FIAT PROFESSIONAL · de Buyer · magimix · CACAO BARRY · OCF · Rungis · ROSIÈRES · La Cité du Chocolat Valrhona · Le Cordon Bleu Paris · Minoteries Viron · Le Parisien · le Bonbon · Chérie · téva · Pâtisserie · nickelodeon · Académie du Goût

www.lesalondelapatisserie.fr

BIENVENUE

Bienvenue au Salon de la Pâtisserie de Paris

Le Salon de la Pâtisserie invite les amateurs à une expérience inédite et ludique, festive, gourmande et créative… au contact de femmes et d'hommes qui magnifient, transcendent l'Art de la pâtisserie avec talent, imagination et enthousiasme.
Les organisateurs du Salon vous souhaitent une délicieuse visite.



LES EXPOSANTS

EXPOSANTS	MÉTIERS	STANDS
ACADÉMIE DU GOÛT	Média	C9
PAUSE GOURMANDE BY THIERRY SERRE	Restaurant	E25
CHEZ VERA	Petit matériel	B10
CHOCOLATERIE LA MUTINERIE	Chocolatier	C4
CHOOKA	Boisson	A2
CUR'CARAÏBES	Matières premières	B8
DALLOYAU	Pâtissier	D9
DE BUYER	Petit matériel	E27
ECOLE RITZ ESCOFFIER	Ecole	D7/E18
ENSP	Ecole	C12
FAUCHON	Pâtissier	D8
FEBVAY	Tenue professionnelle	C16
FERRANDI	Ecole	C1
FIAT	Partenaire	B3/B5, E5, E6
HAAGEN DAZS	Glacier	A11, D2, E20
LE COOKIE OF MARSEILLE	Pâtissier	C6

EXPOSANTS	MÉTIERS	STANDS
LE CHEF EN BOX	Petit matériel	E12
LE DELAS RUNGIS	Matières premières	C10
LE JOURNAL DU PÂTISSIER	Média	C2
LES BELLES ENVIES	Pâtissier	B1
MAGIMIX	Petit matériel	A5/B6
MAISON ALEPH	Pâtissier	B7
MIC MAC MACARON	Pâtissier	A3/B2
MOULIN DE VERSAILLES	Meunier	A4
NEVO	Autre	B11
PIERRE HERMÉ	Pâtissier	E22
PLANETGOUT	Matières premières	B13
SADAHARU AOKI	Pâtissier	D4/C5
SASSY CIDRES	Boisson	E1
SCRAPCOOKING	Petit matériel	A9
SPSI	Equipement	B9/C14
UNE GLACE À PARIS	Glacier	D5/E16

VENDREDI 15 JUIN

ESPACE FORUM

10h30-11h30 **Master Class-Dégustation**
Thème : Ispahan
Sébastien Claverie, Directeur Général Adjoint en charge de la production, Maison Pierre Hermé

11h45-12h30 **Conférence – Dégustation**
Thème : La biochimie au service de la pâtisserie de demain.
Bruno Goussault, ingénieur agro, scientifique des étoilés Michelin, fondateur du CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) et reconnu comme l'un des «100 plus grands visionnaires de notre temps» par la fondation Albert Einstein - Bastien Blanc-Tailleur, chef pâtissier

13h-14h **Master Class-Dégustation**
Thème : Macaron Velouté
Sébastien Claverie, Directeur Général Adjoint en charge de la production, Maison Pierre Hermé

14h30-15h15 **Table Ronde**
Thème : La pâtisserie : un fleuron pour le Made in France
Antoine Boucomont, PDG, Le Delas - Claude Haumesser, PDG, De Buyer - Bruno Laffargue, chef pâtissier, fondateur, Mic Mac Macaron

15h15-16h15 **Master Class-Dégustation**
Thème : Le Parfait glacé au Cointreau
Emmanuel Ryon, Champion du Monde de Pâtisserie 1999, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Une Glace à Paris

16h15-17h **Table Ronde**
Thème : Les secrets d'une pâtisserie : ses ingrédients.
Alexis Favre, responsable de la MarketPlace MIN Rungis - Alain Zanetti, directeur Recherche Développement, Häagen Dazs - Vincent Pépin, directeur Qualité Cacao Barry - Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur.

17h-18h **Master Class-Dégustation**
Thème : Fleur de Vacherin
Maxime Frédéric, chef pâtissier, Four Seasons Hotel George V Paris, Le Cinq, 3 Etoiles Michelin

18h-18h45 **Conférence – Dégustation**
Thème : le cerveau sensoriel : des 5 sens au goût
Véronique Anastasie, fondatrice de Planetgout

ESPACES DEMONSTRATIONS ET ANIMATIONS

SWEET ART

11h-12h **Thème : La pâtisserie avec le Cook Expert Magimix**
Marielle Ronjon, consultante formatrice

12h-13h **Thème : Douceurs Glacées**
Ervan Fieurgant, glacier

13h-14h **Thème : Fleur d'abricot**
Laurent Bichon, chef pâtissier formateur, Le Cordon Bleu Paris.

14h-15h **Thème : Pavlova – Saint-Honoré**
Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier - Fabien Lemoal, pâtissier

15h-16h **Thème : Choco-fit**
Grégory Thebault, chef pâtissier consultant, Toques Françaises.

16h-17h **Thème : Douceur de cerise chocolatée à l'estragon.**
Hugo Correia, chef pâtissier, Hôtel Lancaster Paris

17h à 18h **Thème : Surprise du Chef**
M. Christophe S0nnet, chef pâtissier

FRENCH TOUCH

12h-13h **Thème : Chou 1.0**
Gregory Thebault, chef pâtissier consultant, Toques Françaises

13h-14h **Thème : Tarte Tatin**
Olivier Lainé, chef pâtissier formateur, Ecole Ritz Escoffier

14h-15h **Thème : Macaron citron de Menton**
Bruno Laffargue, chef pâtissier, Mic Mac Macaron

15h-16h **Thème : Mojito chocolaté**
Ivan Delaveaux, chocolatier-confiseur

16h-17h **Thème : Art du Sucre**
Bastien Blanc-Tailleur, chef pâtissier

17h-18h **Thème : La pâtisserie avec le Cook Expert Magimix**
Marielle Ronjon, consultante formatrice

PLANETGOUT **De la fève de cacao au chocolat**

Rendez-vous au stand B13 pour une découverte de tout l'univers du chocolat. Partage et dégustation avec des experts de la filière. Les fèves pure origine Equateur, Madagascar, Venezuela, des associations gourmandes avec épices, hibiscus, fruits rouges, miel…

ORIGINE DES SAVEURS

Un espace riche d'expériences pour les enfants avec des découvertes olfactives et gustatives sur les principaux ingrédients de la pâtisserie (lait, fruits, épices…)

SAMEDI 16 JUIN

ESPACE FORUM

10h30-11h30 **Master Class-Dégustation**
Thème : Papa au Rhum
François Daubinet, chef pâtissier, Fauchon

11h45-12h30 **Table Ronde**
Thème : Chefs pâtissiers : quelles formations ?
Fabrice Danniel, directeur adjoint des Arts Culinaires, Département Pâtisserie, Le Cordon Bleu Paris - Zakari Benkhadra, cofondateur du Salon de la Pâtisserie, ancien directeur de l'ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie) - Laurent Petit, pâtissier chocolatier, président de la Commission Formation à la Confédération des Artisans Pâtissiers - Eugène Abraham, directeur de l'institut des métiers du goût, Compagnons du Devoir

13h-14h **Master Class**
Thème : Tarte aux fruits rouges
Jérémy Del Val, chef pâtissier exécutif, Dalloyau

14h30 -15h30 **Master Class-Dégustation**
Thème : Opaline aux fruits rouges
Gaël Clavière, chef Pâtissier de l'Hôtel Matignon et du Premier Ministre.

15h30-16h15 **Animation**
Thème : L'art et la manière à table, la cerise sur le gâteau
Jérémy Côme : Monsieur « Bonnes manières » de Miss France

16h15-17h **Table Ronde**
Thème : Sucré, santé : le bon équilibre ?
Alixe Bornon, fondatrice des Belles Envies - Bertrand du Cray, directeur Général délégué, CEDUS - Florence de la Provoté, nutritionniste - Luc Baudin, co-fondateur Chocolaterie La Mutinerie, consultant en pâtisserie saine et désucrée - Stéphane Néron, Conservatoire Nationale des Arts et Métiers

17h-18h **Master Class-Dégustation**
Thème : 55 Faubourg
Régis Ferey, chef formateur chez Ferrandi, ancien chef Pâtissier à la Présidence de la République

18h10 **Remise des diplômes des lauréats du concours Cité du Chocolat – Valrhona.**

ESPACES DEMONSTRATIONS ET ANIMATIONS

SWEET ART

11h-12h **Thème : Surprise**
Christophe Felder, chef pâtissier

12h-13h **Thème : Soin booste, un petit-déjeuner plein d'énergie**
Johanna le Pape, Championne du Monde des Arts Sucrés 2014.

13h-14h **Thème : L'Opérette**
Saori Odoi, chef pâtissière, Maison Foucade

14h-15h **Thème : Profiteroles**
Olivier Lainé, chef pâtissier formateur, Ecole Ritz Escoffier

15h-16h **Thème : Dessert à l'assiette 3* - Petite Ciflorette**
Aurélien Rivoire, chef pâtissier, Pavillon Ledoyen, 3 Etoiles Michelin

16h-17h **Thème : Petit gâteau « Eclat »**
Johanna Le Pape, Championne du Monde des Arts Sucrés 2014

17h-18h **Thème : Pâtisserie saine et légère, tarte de saison : Tarte ô fraises, rhubarbe, menthe poivrée**
Léa Neves, co-fondatrice Chocolaterie La Mutinerie

FRENCH TOUCH

11h-12h **Thème : La pâtisserie avec le Cook Expert Magimix**
Marielle Ronjon, consultante formatrice

12h-13h **Thème : Tourbillon abricot basilic**
Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie, Evok Hôtels Collection

13h-14h **Thème : Douceurs glacées**
Mathieu Vienne, chef pâtissier exécutif, Häagen Dazs

14h-15h **Thème : Mojito chocolaté**
Ivan Delaveaux, chocolatier-confiseur

15h-16h **Thème : La Forêt Noire repensée**
Vincent Valton, chef pâtissier formateur, Le Cordon Bleu Paris

16h-17h **Thème : Crumble de mon enfance, griottes et chantilly onctueuse au yaourt de chèvre**
Muriel Aublet-Cuvelier, chef pâtissière

17h-18h **Thème : Tartelette aux framboises et aux épices**
Fatimata Wone, chef pâtissière, Anne-Edith Seugnet, chef pâtissière, W'One Pâtisserie Artisanale

PLANETGOUT **De la fève de cacao au chocolat**

Rendez-vous au stand B13 pour une découverte de tout l'univers du chocolat. Partage et dégustation avec des experts de la filière. Les fèves pure origine Equateur, Madagascar, Venezuela, des associations gourmandes avec épices, hibiscus, fruits rouges, miel…

ORIGINE DES SAVEURS

Un espace riche d'expériences pour les enfants avec des découvertes olfactives et gustatives sur les principaux ingrédients de la pâtisserie (lait, fruits, épices…)

Häagen-Dazs™
everyday mäde extraordinary

DIMANCHE 17 JUIN

ESPACE FORUM

10h30-11h30 Master Class-Dégustation
Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

11h45-12h30 Table Ronde
Thème : Tous accros de pâtisserie !
Pierre Hermé, élu Meilleur pâtissier du Monde 2016, fondateur de la Maison Pierre Hermé - Ronan Chastelier, sociologue, professeur à Science Po Paris

13h-14h Master Class-Dégustation
Thème : Flagrant délice
Nicolas Boucher, chef pâtissier, Dalloyau

14h30-15h15 Interview
Monsieur Pierre Hermé, qui êtes-vous ?

15h15 Remise des diplômes aux lauréats du concours « Le trophée des juniors de la pâtisserie française »

16h15-17h15 Master Class-Dégustation
Thème : Dessert goût et santé
Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde des desserts glacés 2003.

17h30 Remise des diplômes aux lauréats du concours Le Parisien

ESPACES DEMONSTRATIONS ET ANIMATIONS

SWEET ART

11h-12h Thème : La pâtisserie avec le Cook Expert Magimix
Marielle Ronjon, consultante formatrice

12h-13h Thème : Cacao & Tomate
Philippe Bertrand, MOF Chocolatier Confiseur, Directeur de la Chocolate Academy Paris, Cacao Barry.

14h-15h Thème : Mousse au chocolat
Muriel Aublet Cuvelier, chef pâtissière – William Lamagnere, chef pâtissier

15h-16h Thème : Paris – Hong Kong
Ken Thomas, chef pâtissier, Dalloyau

17h-18h Thème : Entremet Vanille, Passion, Thym
Mickaël Nosel, Les Pâtisseries de Mickael

FRENCH TOUCH

11h-12h Thème : Mojito chocolaté
Ivan Delaveaux, chocolatier-confiseur

12h-13h Thème : Financiers tout chocolat
Jean-François Deguignet, chef pâtissier formateur, Le Cordon Bleu Paris

13h-14h Thème : Douceurs glacées
Mathieu Vienne, chef pâtissier exécutif, Häagen Dazs

14h-15h Thème : Gaspacho fraise, tomate
Pascal Picasse, chef pâtissier, Grand Hôtel Cannes

15h-16h Thème : Macaron fraise-verveine
Bruno Laffargue, chef pâtissier, Mic Mac Macaron

16h-17h Thème : Art du Sucre
Bastien Blanc-Tailleur, chef pâtissier

17h-18h Thème : Fraisier
Tristan Rousselot, chef pâtissier formateur – Ecole Ritz Escoffier

PLANETGOUT

De la fève de cacao au chocolat
Rendez-vous au stand B13 pour une découverte de tout l'univers du chocolat. Partage et dégustation avec des experts de la filière. Les fèves pure origine Equateur, Madagascar, Venezuela, des associations gourmandes avec épices, hibiscus, fruits rouges, miel…

ORIGINE DES SAVEURS

Un espace riche d'expériences pour les enfants avec des découvertes olfactives et gustatives sur les principaux ingrédients de la pâtisserie (lait, fruits, épices…)

LES ATELIERS

Découvrez les secrets des Grands Chefs et partagez leur expérience... en mettant la main à la pâte.
Cours de pâtisserie, inscriptions sur place ou sur le site internet.

ATELIER DES TALENTS

VENDREDI	12h15-14h15			
	Tarte aux fraises Tristan Rousselot - Ecole Ritz Escoffier			
	14h30-16h30			
	Petit gâteau « Eclat » Johanna Le Pape, Championne du Monde des Arts Sucrés 2014			

ATELIER DE BUYER

VENDREDI ET SAMEDI	10h-12h	12h30-14h30	15h30-17h30
	Pâtisserie Fruitée et Healthy Jean-Thomas Schneider, Champion du Monde de pâtisserie 2017 et Champion du Monde de glace 2018		
DIMANCHE	10h-12h	12h30-14h30	15h30-17h30
	Sans gras, ni sucre, ou presque ! Benoît Molin		

FAUCHON ACADÉMIE

VENDREDI	10h-12h	14h-16h
	Chou Caramel Floriane Grand	**Tartes aux fraises** Floriane Grand
SAMEDI	10h-12h	14h-16h
	Tarte Citron Pierre Chirac	**Papa au rhum** François Daubinet
DIMANCHE	10h-12h	14h-16h
	Brioche Gianduja Floriane Grand	**Chou pêche verveine** Floriane Grand

ATELIER CITÉ DU CHOCOLAT

VENDREDI	10h-12h	12h15-14h15	14h30-16h30	16h45-18h45
	100% Chocolat **Tablette chocolat, Glace au lait Dulcey, Moelleux au chocolat** Rémi Poisson, Anne Fashauer, Eugénie Domange, Jordan Lamberet			
DIMANCHE	9h30-11h30	11h45-13h45	14h-16h	16h15-18h15
	100% Chocolat **Tablette chocolat, Glace au lait Dulcey, Moelleux au chocolat** Rémi Poisson, Anne Fashauer, Eugénie Domange, Jordan Lamberet			

FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON