<https://www.lechorepublicain.fr/cuisine/gastronomie/2018/02/14/le-salon-de-la-patisserie-met-le-paquet-pour-devenir-le-rendez-vous-incontournable-du-sucre-en-france_12739330.html>

# Le Salon de la pâtisserie met le paquet pour devenir le rendez-vous incontournable du sucré en France

* [**CUISINE**](https://www.lechorepublicain.fr/dossier/theme-74/cuisine.html)

* [**GASTRONOMIE**](https://www.lechorepublicain.fr/dossier/theme-162/gastronomie.html)

Publié le 14/02/2018



La pâtisserie tiendra salon en juin prochain © relax

(Relaxnews) - Avec l'ambition de réunir 50.000 visiteurs à la mi-juin, le salon de la pâtisserie dont les contours de sa première édition ont été présentés ce mercredi 14 février ambitionne de devenir la manifestation phare des amateurs de desserts.

Le cacao a le Salon du chocolat, les plats signatures des chefs ont désormais le festival Taste of Paris, les nouvelles innovations alimentaires ont le Salon international de l'alimentation (Sial)... Et la pâtisserie ? Des salons ont déjà été orchestrés à Paris et en régions pour réunir les adeptes de l'art pâtissier, sans réussir à devenir des rendez-vous d'ampleur.

Les organisateurs de Sweet Event souhaitent parvenir à donner toute sa place à une spécialité française, dont les chefs et leurs créations s'arrachent dans le monde entier. Ils se sont offerts la caution du plus grand virtuose du sucré, Pierre Hermé, qui a accepté de devenir le président d'honneur du Salon de la pâtisserie. Ce dernier a également obtenu le partenariat des Meilleurs Ouvriers de France pâtissiers et de l'association Relais Desserts, qui réunit les plus grandes toques tricolores, telles que Frédéric Cassel, Arnaud Larher, etc.

Cette première édition se déroulera sur trois jours, du 15 au 17 juin, à la Porte de Versailles à Paris. La manifestation voit les choses en grand, avec un espace d'exposition de 6.000 m2. Objectif : attirer 50.000 becs sucrés. Outre un plan média d'envergure qui va être déployé, le Salon de la pâtisserie entend parvenir à ses fins en organisant un calendrier de dix master class et 50 cours de pâtisserie pour que les pâtissiers amateurs, de tout niveau, mettent la main à la pâte. Et ceux qui préféreront observer auront le choix parmi cinq univers d'exposition : l'origine des saveurs, l'art et la pâtisserie, l'artisanat, les ateliers sucrés et un espace d'échanges.

Des chefs de renom, dont les noms ne sont pas encore connus, devraient aussi effectuer le déplacement.