

DOSSIER DE PRESSE

SALON DE LA PÂTISSERIE

DE LA GLACE, DE LA CONFISERIE ET DU CHOCOLAT

PRÉSIDIÉ PAR PIERRE HERMÉ

14 | 15 | 16 | 17
JUIN 2019

PARIS

PORTE DE VERSAILLES
HALL 5.1

DÉMONSTRATIONS

COURS DE PÂTISSERIE

DÉGUSTATIONS

CONCOURS



UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR
SWEET EVENT INTERNATIONAL

INFOS ET BILLETTERIE :

www.salondelapatisserie.fr

magimix



PIERRE HERMÉ
PARIS

HUBERT CLOIX
PARTENAIRE DE VOS RECETTES

Pavailler



FAUCHON
PARIS

LE CORDON BLEU
PARIS

hengel



Le Parisien

3 paris
île-de-france

Chérie
7M

Pâtisserie

750g
De la vie dans la cuisine!

Thurie
GASTRONOMIE

TRIBUNE
des métiers

Chefclub
NETWORK

LE JOURNAL
DU PATISSIER



Le grand rendez-vous de la Pâtisserie Française

**« Le dessert est universel,
mais la pâtisserie est française »**

*Yves Thuriès, sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France (MOF),
dans les catégories Pâtissier-Traiteur et Confiseur-Glacier*

Passion dévorante, la pâtisserie est un art gourmand qui réunit petits et grands, de cultures et d'horizons différents. Une palette de saveurs qui ouvre à l'infini les portes de la créativité. Cette passion partagée génère chaque année un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros sur le seul territoire français.

Pilier du patrimoine culturel français, secteur économique porteur, véritable phénomène de société et de consommation, le Salon de la Pâtisserie constitue désormais l'événement national annuel incontournable permettant de célébrer ce savoir-faire.

La Pâtisserie : un art qui s'expose

Le Salon de la Pâtisserie a pour objectif de mettre en lumière les talents de nos artisans et les saveurs de nos terroirs. L'événement permet de réunir amateurs et professionnels, et de promouvoir le partage des savoirs nouveaux.

Observer, écouter, pâtisser et surtout déguster seront les maîtres mots de cette exposition au cadre chaleureux.





Une 1^{ère} édition plébiscitée par le public

Présidée par Pierre Hermé, la 1^{ère} édition du Salon de la Pâtisserie a rassemblé en juin 2018 plus de 25 000 visiteurs. Pendant trois jours, les becs sucrés ont pu vivre des expériences aussi ludiques que festives grâce aux 20 master class et conférences, et plus de 40 démonstrations et de multiples animations sur les stands.

Alain Chartier, Arnaud Larher, Jérémy Del Val, Emmanuel Ryon, Gaël Clavière, Johanna Le Pape, Yann Brys, Jean-Thomas Schneider, François Daubinet, Sébastien Claverie, Maxime Frédéric... Et pas moins de 50 Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde, chefs de grandes maisons, artisans pâtisiers, chocolatiers, confiseurs et glacières ont coopéré lors de diverses interventions afin de délivrer leurs conseils et astuces auprès d'une audience conquise.

Les visiteurs ont eu l'occasion d'assister à des cours originaux, animés par des chefs, tels que « sans gras ni sucre ou presque » qui se sont révélés être de véritables succès ! D'autres temps forts auront marqué les esprits : les finales et remises des diplômes aux lauréats des concours amateurs et professionnels.



2019



+ 35 000
VISITEURS ATTENDUS



+ 60
EXPOSANTS



+ 5 500
PROFESSIONNELS ATTENDUS



+ 130
ÉVÈNEMENTS



+ 12 800
PARTICIPANTS AUX
DÉMONSTRATIONS PÂTISSIÈRES



+ 6 200
PARTICIPANTS AUX MASTER
CLASS ET TABLES RONDES



+ 45
COURS DE PÂTISSERIE



4
CONCOURS PROFESSIONNELS
ET AMATEURS

Une 2^{ème} édition encore plus gourmande et interactive

Cette deuxième édition du Salon présidée par Pierre Hermé se tiendra du vendredi 14 au lundi 17 juin au sein du Hall 5.1 de Paris Expo à la Porte de Versailles.

LES NOUVEAUTÉS DE CETTE ÉDITION 2019

Le lundi 17 juin sera une journée complémentaire, orientée à l'intention des professionnels. Celle-ci sera également ouverte au public.

- Deux univers de découverte et de partage enrichiront la palette de saveurs proposée par le Salon : BEAN TO BAR et LA PLACE DES SAVOIR-FAIRE.
- Egalement inédit, l'espace L'ENFANCE proposera des ateliers ludiques et éducatifs destinés aux pâtisseries en herbe.



De la tradition aux tendances de demain,

l'art de la pâtisserie sera mise en valeur au travers de :



4 CONCOURS

pour les amateurs et les professionnels

- Trophée National "Les Étoiles du Sucre"
Tradition gourmande & Décorelief.

FINALE VENDREDI 14 JUIN

Compétition de professionnels consistant en la réalisation d'une pièce entière en sucre sur le thème de la fête des Pères.

- Concours de pâtisserie amateurs
"Paris, mon amour"

FINALE LE SAMEDI 15 JUIN

Concours organisé en partenariat avec le Parisien et le magazine Fou de Pâtisserie. Jury composé de Stéphane Glacier et Laurent Duchêne, Meilleurs Ouvriers de France, et présidé par l'animatrice TV Mercotte.

- Trophée des juniors de la Pâtisserie Française

FINALE LE LUNDI 16 JUIN

Concours professionnel organisé par l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP). L'objectif est de mettre à l'honneur les jeunes talents de demain, leurs formateurs et les écoles de formation nationale.



130 ÉVÉNEMENTS

Master class, tables rondes, démonstrations et dégustations animées par des artisans et chefs pâtisseries renommés.



45 COURS DE PÂTISSERIE

animés par des maisons prestigieuses : Fauchon, De Buyer et Cordon Bleu Paris.



DES THÉMATIQUES À L'HONNEUR

« Tradition : l'excellence du savoir-faire à la française », « Plaisir et Santé »,
« Créativité et Innovation », « Apprentissage et Formation »



Un voyage gourmand au travers des 7 univers du Salon

L'ENFANT

LE COMMENCEMENT D'UNE PASSION

Au cours d'ateliers ludiques et créatifs, des enfants âgés de 6 à 12 ans seront guidés par un chef pâtissier afin de réaliser puis déguster leurs confections. Les participants qui se démarqueront seront récompensés de lots offerts par nos partenaires. Les meilleures créations pourraient être reprises par un chef de talent.



SWEET ART

LA PÂTISSERIE CONTEMPORAINE

« La Pâtisserie est un art » : cet univers est dédié à l'expression artistique pâtissière dans toute son étendue : sculptures en sucre, chocolat, pièces montées... La nouvelle vague des pâtissiers débarque au Salon de la Pâtisserie !

« Les animations Sweet Art » : les visiteurs découvriront les talents de la nouvelle scène pâtissière française mais aussi de grands chefs confirmés. On pourra découvrir des spécialités françaises et profiter de dégustations gratuites.

FRENCH TOUCH

LA TRADITION CÉLÉBRÉE

« La Tradition Française » : venez assister en live à la réalisation de spécialités françaises par nos chefs. Pâtisseries, chocolateries, confiseries, glaceries seront réalisées sous vos yeux dans une ambiance conviviale. « Les animations French Touch » : démonstrations et dégustations de pâtisseries d'artisans d'exception.



LES ATELIERS SUCRÉS

COMPRENDRE ET APPRENDRE

« Cours de Pâtisserie et secrets de Chefs » : les amateurs et passionnés auront la possibilité de s'inscrire à des ateliers de deux heures, donnés par des chefs, incluant la dégustation de leur préparation. Les animations des Ateliers Sucrés : dégustation et échange avec le chef, remise de diplômes, dédicaces & interviews.



BEAN TO BAR

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

Le chocolat dans tous ses états : un espace dédié aux experts de chocolat venus d'Equateur, du Venezuela, du Brésil et de Madagascar. Des conférences et dégustations de chocolat Grands Crus seront prévus pour votre plus grand plaisir !

Le Bean-to-bar : importé de San Francisco, ce terme signifie « de la fève à la tablette ». Dans cet espace, l'artisan décortique les différentes étapes de la transformation du cacao : torréfaction des fèves sélectionnées, le décortiquage, le broyage, le malaxage, le conchage, le tempérage, le moulage et l'enrobage.

D'où nous vient cette tendance ? : La tendance Bean-to-bar est portée par l'intérêt croissant de consommer des produits de qualité : bios, issus de circuits courts et du commerce équitable.



PLACE DES SAVOIR-FAIRE

LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

Ce nouvel espace du Salon de la Pâtisserie est dédié à la transmission des savoir-faire et des pratiques d'excellence liés aux Métiers de la pâtisserie ainsi qu'à leur ouverture à d'autres secteurs, dont le design et l'Art. Elle réunit des acteurs professionnels (Ecoles, Centres de Formation, Instituts, Chefs Formateurs...).



LE FORUM

ÉCHANGER, PARTAGER ET SAVOURER

Master Class & tables rondes : Le Forum alterne entre démonstrations magistrales de grands chefs et conférences qui aborderont les thématiques relatives à l'évolution des métiers de la pâtisserie afin de créer un véritable lieu d'échange. Les animations du Forum : démonstrations faites par de Grands Chefs suivies de dégustations gratuites, interaction entre les intervenants des tables rondes et le public, dédicaces d'ouvrages de livres d'Art Pâtissier, Interviews de grands Chefs et Experts, directs TV et Radio, remise de trophées pour les concours.

Un forum animé par les plus grands pâtissiers de Maisons prestigieuses.



Eric Briffard
Le Cordon Bleu Paris



Patrick Pailler
Café Pouchkine



Stéphane Corolleur
Maison Lalique



Matthieu Carlin
Restaurant Guy Savoy***
Hôtel de La Monnaie
de Paris



Nathan Rouvrais
Maison Pariès



Maxime Frédéric
George V



Florent Margaillan
Grand Hôtel du Cap-Ferrat
Four Seasons



Fabrice Danniell
Le Cordon Bleu Paris



Sophie de Bernardi
Intercontinental
Le Grand Paris
Café de la Paix



Aurélien Rivoire
Pavillon Ledoyen***



François Daubinet
Fauchon



Nicolas Paciello
Hôtel du Prince de Galles



Sébastien Claverie
Pierre Hermé



Nicolas Cloiseau
La Maison du Chocolat



Les Grands Pâtisiers présents sur les univers **Sweet Art** et **French Touch**

Alexis Lecoffre
Thoumieux

Stéphan Perrotte
Maison Perrotte

Philippe Bertrand
Cacao Barry

Serge Granger
Serge Granger

Adrien Petitgenêt
Jean-Paul Hévin

Chef Damien
750g

Ludovic Gauthier-Fontalirant
Le Temps et le Pain

Hugo Correia
Hôtel Lancaster Paris

Quentin Lechat
T'Time du Jardin Privé

Rodolphe Groizard
Maison Foucade

Régis Ferey
Ferrandi Paris

Chef Christophe
750g

Tristant Rousselot
Ecole Ritz Escoffier

Gaëtan Husson
Chefclub

Muriel Aublet-Cuvelier
750g

Nicolas Champaud
Hôtel la Cigale, Qatar

Stéphane Glacier
Stéphane Glacier

Bruno Laffargue
Mic Mac Macaron

Mickaël
Les pâtisseries de Mickaël

Nicolas Wart
Au Blé d'Or

Olivier Stehly
Olivier Stehly

Nadia Paprikas
750g

Olivier Lainé
Ecole Ritz Escoffier

Timothy Breton
Bo&Mie

Pascale Weeks
750g





14 | 15 | 16 | 17 JUIN 2019
PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 5.1



Le Salon de la Pâtisserie s'engage avec Les Bonnes Fées

Seize Miss France les plus emblématiques de ces deux dernières décennies ont décidé de se réunir autour d'un projet : utiliser leur notoriété pour offrir ce petit coup de baguette magique à ceux qui en ont besoin. Cette association d'intérêt général à but non lucratif, a pour but d'intervenir auprès des personnes, et notamment des enfants, fragilisés par la maladie ou l'exclusion sociale pour améliorer leurs conditions de vie.

Pour cette édition 2019, le Salon de la Pâtisserie lance une opération solidaire au profit des Bonnes Fées : 1€ sur le prix du billet* vendu en ligne sera reversé au bénéfice de l'association. De plus, pour l'ouverture du Salon - le vendredi 14 juin - Sylvie Tellier (Miss France 2002, Directrice générale Miss France) et Camille Cerf (Miss France 2015) animeront aux côtés d'un grand Chef un atelier de pâtisserie avec des enfants bénéficiaires des programmes de l'association.

(*plein tarif adulte)



Sweet Event
INTERNATIONAL

RELATIONS PRESSE

AGENCE DE PRESSE THE DESK

Aurélie Bois : 06 87 26 27 68
aurelie@agencethedesk.com

ORGANISATION

SWEET EVENT

Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83
Thierry Marquès : 06 83 48 78 68
contact@sweet-event.fr

