

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

BAKE *in* PARIS*



*Faites du pain à Paris

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2017

www.europain.com

#Europain

EUROPAIN 2018 : LE SALON PHARE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FAIT SA RÉVOLUTION !

Accompagnateur de toutes les évolutions de la Boulangerie-Pâtisserie et révélateur des nouveautés du métier, Europain se réinvente en février 2018 pour le plus grand bénéfice de tous les entrepreneurs de la filière. Quel que soit le format de leur établissement et leur volume de production, les professionnels trouveront l'ensemble des solutions dont ils ont besoin, dans une toute nouvelle sectorisation : Je fabrique/je produis – Je vends – Je gère. Concentré sur 4 jours, Europain 2018 accueille de nouvelles animations et les concours internationaux et nationaux qui ont fait sa réputation et sa force d'inspiration.

NOUVELLES DATES – NOUVELLE SECTORISATION – NOUVEAU CONTENU

Pour accompagner les attentes des visiteurs et des exposants, Europain se déroulera sur 4 jours (du 3 au 6 février 2018) et rassemblera l'ensemble de son offre sur les 48 000m² du hall 6 au Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte.

Europain innove avec une nouvelle sectorisation conçue pour mieux accompagner les visiteurs, qu'ils soient porteurs de projet ou professionnels, d'un point de vente ou de plusieurs, d'un fournil ou d'un centre de production:

JE FABRIQUE JE PRODUIS

Tous les équipements et matières premières pour fabriquer du pain, des viennoiseries et des pâtisseries, quels que soient les volumes de production.

JE VENDS

Toutes les solutions pour vendre et distribuer efficacement ses produits : agencement magasin, communication, produits finis, emballages et services ...

JE GÈRE

Les outils et services indispensables à la gestion quotidienne d'une entreprise : gestion, formation, finances, assurances, RH ...

NOUVEAU

NOUVELLES ANIMATIONS ET NOUVEAU CONTENU

Forum Europain : Cet espace incontournable au centre du salon proposera **4 jours d'échanges entre experts et opérationnels, sur les thématiques d'actualité** des métiers de la filière - sous la forme de conférences, interviews et tables rondes, pour les professionnels et les porteurs de projet Français et internationaux.

NOUVEAU

Boutique restaurant : Cet espace présenté pour la première fois en 2016 sera désormais **une véritable boulangerie restaurant opérationnelle**. Doté des dernières technologies digitales, complété d'un espace restauration ergonomique et chaleureux, il accueillera les visiteurs soucieux d'explorer –et de goûter– toutes les possibilités de la restauration boulangère.

Lab' du Boulanger : 4 jours de démonstrations non-stop assurées dans un fournil ultra-moderne par les meilleures écoles et grands noms de la boulangerie française et internationale permettront aux visiteurs de visualiser gestes techniques et idées créatives. **Des visites guidées proposées pour la première fois** feront découvrir en action les toutes dernières nouveautés du fournil de demain.

Lab' Intersuc : L'espace proposera 4 jours de démonstrations de pâtisserie, chocolaterie, glacerie par des MOF, des champions de pâtisserie, des pâtisseries boutique ou de restaurant.

CONCOURS D'EXCELLENCE ET D'INSPIRATION

Masters de la Boulangerie, organisés par Lesaffre

Les meilleurs candidats de la Coupe Louis Lesaffre et de la Coupe du Monde de Boulangerie vont concourir en individuel pour obtenir le prestigieux titre de MASTER BAKER. Les pays et les noms des candidats seront révélés en juin prochain.

Mondial des Arts Sucrés, organisé par DGF

Pendant 4 jours, 16 équipes constituées d'une chef pâtissière et d'un chef pâtissier confrontent l'excellence de leurs talents, dans la course au titre de Champion du Monde des Arts Sucrés.

Coupe de France des Écoles, organisé par EKIP, parrainé par ENGIE

Regroupés en équipe mixte de 3 personnes et en 2 catégories, "Espoirs" et "Excellence", les candidats auront 6 heures pour démontrer leur maîtrise de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie et ainsi mettre en exergue le savoir-faire et les formations dispensées dans les instituts.

EUROPAIN 2016 EN CHIFFRES

700 exposants et marques - 65 000 visiteurs professionnels - 48 000 m² d'exposition - 140 pays

EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie. Le salon accueille aussi les plus grands concours internationaux et français de la boulangerie pâtisserie.

3 - 6 février 2018 / Paris-Nord Villepinte / France



www.europain.com - #Europain

Toute l'actualité Europain sur la Pressroom en ligne

Contact presse :

AB3C - Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 00 - jeanpatrick@ab3c.com

