

EUROPAIN PARIS

11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Entreprendre en Boulangerie-Pâtisserie

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
novembre 2019

BOULANGERIE ET PATISSERIE : PLUS QUE JAMAIS, LES DEUX FONT LA PAIRE !

Depuis plusieurs années, la boulangerie connaît une évolution sans pareille : modes de consommation, rythmes de vie, préoccupations en matière de santé et d'environnement, besoins induits par la révolution digitale... Pour fidéliser leur clientèle, les boulangers doivent l'étonner. Dans cette quête où la créativité est indispensable, un duo intelligent avec la pâtisserie s'avère un partenariat « gagnant/gagnant ». En janvier prochain, Européain, salon leader de la boulangerie-pâtisserie, proposera une offre pâtisserie enrichie.

Conférences et masterclasses : de la théorie à la pratique

Aux côtés d'une offre complète en produits (Valrhona, PCB Création, Mademoiselle Desserts, Ponthier, L'Atelier Vanille) et équipement (Matfer Bourgeat, Mallard Ferrière, Bravo, Bacoma Créations, Mussana France, Selmi chocolate machinery...), Européain 2020 multiplie les interventions de pâtissiers reconnus pour un partage d'expérience, de tours de main, de savoir-faire.

Nouvelles tendances nutritionnelles (désucré, sans gluten, naturalité...), conseils pour réussir son installation et sa boutique, retour sur les techniques et compétences de base... Les **tables rondes de l'espace Forum** sont une véritable source d'informations pratiques pour l'ensemble des acteurs de la filière.

En plus de thématiques génériques (bonne utilisation des réseaux sociaux, design, packaging responsable, matières premières, formation, le bio...), les pâtissiers pourront assister à des tables rondes dédiées :

- Néo Pâtissiers : comment j'ai lancé ma boutique ? (Marie & Benoît Bardon - *La Meringaie*)
- Quel produit de boulangerie et de pâtisserie pour quel chef/restaurant ? (Matthieu Favier - *Le Bristol*)
- Les colorants naturels (Claire Damon - *Des Gâteaux et du Pain*)

La **Scène « Sucré »** accueillera des **masterclasses** délivrées par des pointures de la pâtisserie. Au programme, recettes « healthy », décodage de techniques, tea-time revisité.

On peut d'ores et déjà noter (sous réserve) la présence de :

- **Michaël Bartocetti**, Chef pâtissier - *Four Seasons, Hôtel George V*, Paris.
- **Sophie de Bernardi**, Cheffe pâtissière - *Café de la Paix*, Paris.
- **Yann Brys**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2011, Consultant.
- **Fabrice Danniell**, Formateur - *Institut Le Cordon Bleu*.
- **Jérémy Del Val**, Champion de France du Dessert 2014, Chef des créations pâtissières - *Dalloyau*, Paris.
- **Bryan Esposito**, Chef Pâtissier - *Hôtel du Collectionneur*, Paris.
- **Damien Gendron**, Champion de France du Dessert 2016, Responsable recherche et développement - *Potel et Chabot*, Paris.

- **Stéphane Glacier**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2000, *Pâtisserie Stéphane Glacier*, Colombes.
- **Jean-Pierre Godier**, Trophée Bruno Le Derf 2016, formateur – *INBP*, Rouen.
- **François Josse**, Champion de France du Dessert 2018, Chef pâtissier - *Taillevant*, Paris.
- **Kévin Lacote**, Pâtissier - *KL Pâtisserie*, Paris.
- **Quentin Lechat**, Chef pâtissier - *T'ime Jardin Privé*, Paris.
- **Johanna Lefebvre**, Cheffe pâtissière - *Jo and Nanacakes*, Paris.
- **Gilles Marchal**, Chef Pâtissier de l'année 2004, *Pâtisserie Gilles Marchal*, Paris.
- **Nina Métayer**, Cheffe Pâtissière de l'année (Le Chef Magazine 2016 et Gault et Millau 2017) - *Mercato Metropolitano*, Londres.
- **Nicolas Paciello**, Chef pâtissier - *Fouquet's*, Paris.
- **Hugues Pouget**, Champion de France du Dessert 2003, Chef pâtissier - *Hugo & Victor*, Paris.
- **Aurélien Rivoire**, Chef pâtissier - *Pavillon Ledoyen*, Paris.

En collaboration avec Matfer Bourgeat, la Scène « Sucré » hébergera également un **espace lounge networking**, où les professionnels pourront échanger de manière informelle, en toute convivialité.

Concours, battle, défi créatif : la pâtisserie en live !

Quoi de mieux pour apprécier l'art de la pâtisserie que de voir ses plus éminents représentants travailler en live ? Européen 2020 sera une scène privilégiée pour assister à des événements uniques.

Épreuve qualificative pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la **Coupe Europe de la Pâtisserie** se tiendra au cœur-même du salon, les dimanche 12 et lundi 13 janvier, en présence de Pierre Hermé, nouveau Président du concours, et de Jessica Préalpato, Présidente d'honneur et Meilleure Pâtissière du Monde 2018.

Le concours s'engage une nouvelle fois pour la défense des abeilles et la préservation de la pollinisation. Ainsi, les plantes mellifères seront à l'honneur, et devront figurer impérativement dans le dessert à l'assiette, au côté du chocolat.

4 pays en lice pour cette nouvelle Coupe Europe : la Russie, l'Ukraine, la Suède et la Suisse.

Les **battles des Champions de France du Dessert** mettent en avant idées de recettes et astuces pratiques délivrées par « la crème de la crème ».

Mardi 14 janvier, de 10h30 à 12h30, cette joute amicale verra s'affronter 3 duos de Champions de France du Dessert, autour des thèmes Agrumes et Pâques :

- **Cyril Gaidella**, Champion de France du Dessert 2017 - *Boulangeries L'Essentiel*, Paris et **Marine Mateos**, Dessert d'Argent 2014 - *CFA Médéric*, Paris ;
- **Yu Tanaka**, Dessert d'Argent 2019 - *Le Bristol*, Paris et **Baptiste Vial**, Champion de France du Dessert 2015 – *Le Plaza Athénée*, Paris ;
- **Jérôme Bellegueille**, Dessert de Bronze Pro 2016 – *Le Grand Monarque*, Chartres et **Nicolas Goffelmeyer**, Champion de France du Dessert 1996 - Elior.

Un jury départagera les candidats. Surenchères, superlatifs, prise de pouvoir : tous les coups seront permis pour défendre leurs créations.

Le magazine Le Chef réunira des trios de chefs pâtissiers de la France entière pour la troisième « **édition sucrée** » du **Festival de la Créativité Gastronomique**, le lundi 13 janvier, à partir de 10h.

Pour l'occasion une quinzaine de chefs pâtissiers présenteront au public une recette créative de leur choix. Chacun discutera de son savoir-faire, de sa technique et de son parcours aux côtés de Mercotte et Jean-Philippe Doux qui animeront l'événement.

Parmi les participants (sous réserve) :

- **Julien Alvarez**, Chef pâtissier - *Le Bristol* ***, Paris.

- **Sophie Bonnefond**, Cheffe pâtissière - *Le Saint James*, Paris.
- **Benoît Couvrand**, Chef pâtissier - *La Pâtisserie Cyril Lignac*, Paris.
- **Maxime Frédéric**, Chef pâtissier – *Le Cheval Blanc*, Paris.
- **Florian Grad**, Chef pâtissier - *Villa Madie ***, Cassis.
- **Grégory Masse**, Chef pâtissier - *L'Assiette Champenoise ****, Tinquieux.
- **Nina Métayer**, Cheffe Pâtissière de l'année (Le Chef Magazine 2016 et Gault et Millau 2017) - *Mercato Metropolitano*, Londres.
- **Yoann Normand**, Champion de France du Dessert 2019, Chef pâtissier - *Domaine des Crayères ***, Reims.
- **Aymeric Pinard**, Chef pâtissier - *La Côte d'Or ***, Saulieu.
- **Sébastien Vauxion**, 1^{er} Chef pâtissier étoilé au Guide Michelin - *Le Sarkara**, Courchevel.

Retour sur EUROPAIN 2018 :

469 exposants et marques
 52 000 visiteurs professionnels :
 32 % d'internationaux • 66 % de décideurs
 + 15 800 followers Facebook, Twitter, Instagram
 + 1 100 retombées médias France et international

EUROPAIN	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.
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11 - 14 janvier 2020 / Hall 1 / Paris Expo, Porte de Versailles / France

Toute l'actualité Europain sur la [Pressroom en ligne](#)

www.europain.com

@Europain @EuropainFrance #europain



Contacts presse AB3C

Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 01 - jeanpatrick@ab3c.com

Bourlaye CISSÉ - +33 (0)1 53 30 74 32 - bourlaye@ab3c.com