

15|16|17 JUIN 2018

PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 2.2

Sweet Event
INTERNATIONAL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS | LE 23 NOVEMBRE 2017

LE PREMIER SALON DE LA PÂTISSERIE

OUVRE SES PORTES

du 15 au 17 juin 2018, à Paris, Porte de Versailles

Fleuron de la culture gastronomique française, la pâtisserie a plus que jamais le vent en poupe ! Avec 6 français sur 10 qui fréquentent une pâtisserie chaque semaine, l'engouement pour les gourmandises n'est plus à démontrer. La réputation des pâtisseries français a largement dépassé les frontières de l'hexagone et réjouissent aujourd'hui les papilles du monde entier !

Avec plus d'un milliard d'euros de CA par an, ses quelques 5 000 entreprises et artisans et ses 20 000 salariés, la pâtisserie française méritait un grand événement mettant à l'honneur tout ce savoir-faire à la française auprès d'un large public. C'est chose faite, avec la naissance du plus grand salon de la Pâtisserie au monde, qui se déroulera du 15 au 17 juin prochain, sur 6 000m², Porte de Versailles.

Le nouveau rendez-vous des gourmands du monde entier

Lancé par **Zakari Benkhadra**, précédemment Directeur Général de l'ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie), créateur et promoteur des premiers programmes modernes de pâtisseries et du premier Bachelor de Pâtisserie française, **Thierry Marquès**, ancien Directeur Général du CNIT et de Pathé Cinémas, et **Marina Bonnamour**, avec plus de dix années consacrées à la création et à l'organisation de Salons, notamment Equip'Hotel, le Salon de la Pâtisserie a pour ambition de réunir un très large public autour d'une activité divertissante qui fédère chaque année davantage d'adepte : **la pâtisserie !**

Parrainé par la **Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries**, l'**Association des Meilleurs Ouvriers de France en Pâtisserie**, l'**Association Relais Desserts** et l'**Association des Traditions Gourmandes**, ce salon invite **tous les acteurs de la pâtisserie**, Artisans, pâtisseries, chocolatiers-confiseurs, boulangers-pâtisseries, glacières, traiteurs mais aussi grandes marques artisanales, fournisseurs de matières premières, fabricants de matériel, à **présenter leur art et leur savoir-faire au grand public**.

Tout est prévu pour que les visiteurs vivent une **expérience sensorielle** particulière lors de leur passage sur ce salon. Odeurs, goûts, décors, ... du simple curieux au grand passionné, ce salon promet une explosion des sens.

UNE EXPÉRIENCE INÉDITE ET GOURMANDE

*Le Salon de la Pâtisserie est organisé autour de
5 grands univers, pour sublimer nos **5 sens**.*



❖ L'Origine des Saveurs

Un parcours éducatif et ludique est proposé aux enfants, adolescents et adultes dans un voyage initiatique pour découvrir les richesses gustatives et sensorielles que la nature nous offre et que les pâtisseries composent avec brio pour nous combler de plaisirs.

Ce voyage gustatif offre aux visiteurs de merveilleuses matières premières qui font l'enchantement des pâtisseries : blé, sucre, fruits, épices, arômes, cacao, laitages...



❖ Sweet Art

Cet univers est dédié à l'expression Artistique pâtissière dans toute son étendue : sculptures en sucre, en chocolat et pièces maîtresses de la pâtisserie revisitée par de grands créateurs.

Pour le rendre encore plus convivial et accueillant, les grands salons de thé Parisiens présentent leurs collections de desserts et de chocolats.



❖ La French Touch

Un territoire aussi riche de spécialités pâtisseries et de savoir-faire lié à l'ingéniosité et à la créativité des artisans se doit d'être exposé et célébré dignement !

Un village avec sa place et ses ruelles accueille le visiteur autour d'animations folkloriques et gustatives : macarons d'Amiens, broyé Poitevin, tuiles de Beauvais, cannelés de Bordeaux...le tout dans une joyeuse atmosphère.



❖ L'Atelier des Douceurs

Dans cet univers dédié à la transmission du savoir et du savoir-faire, le visiteur peut s'inscrire aux différents cours de Pâtisserie enseignés par les grands chefs du moment.

Pour compléter cet espace, les fabricants d'ustensiles, de matières premières mais aussi de livres gourmands, sont présents pour contenter l'amateur et le passionné de Pâtisserie.



❖ Master Class

Tout au long de la journée, cet univers accueille des conférences thématiques autour de la Pâtisserie :

- Ingrédients,
- Sociologie de la gourmandise
- Evolution de la formation
- Equipements,
- Avancées scientifiques et nutritionnelles,
- Mutation et développement de la profession,...

« Depuis quelques années, on assiste à une explosion de la pâtisserie française. Véritable art avec ses collections saisonnières, ses stars, ses émissions, la pâtisserie « made in France » fait aujourd'hui rêver le monde entier. Mais la pâtisserie c'est aussi tout ce qu'on ne voit pas : ces milliers d'artisans passionnés, ces milliers de recettes, de spécialités locales propres à chaque région ! C'est enfin toute une chaîne d'acteurs qui intervient de l'amont avec la matière première, à l'aval, avec les ustensiles et la décoration.

Ce salon est l'occasion de rassembler l'ensemble de ces acteurs, de leur donner un accès en direct au grand public, et de continuer à faire rayonner un des fleurons de notre culture gastronomique ! » expliquent Zakari Benkhadra et Thierry Marquès, les deux co-fondateurs.

RELATIONS PRESSE

AGENCE DE PRESSE THE DESK

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

ORGANISATION

SWEET EVENT

Marina Bonnamour : 06 72 88 27 40
marina.bonnamour@sweet-event.fr