15|16|17 JUIN 2018

PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 2.2

SALON DE LA PÂTISSERIE

DOSSIER DE PRESSE

Sweet Event INTERNATIONAL

SALON DE LA PÂTISSERIE

PRÉSENTATION 3

LE CONCEPT DU SALON 4

LE SALON EN CHIFFRES 6

PLAN MEDIA 8

5 SENS, 5 UNIVERS 10

SWEET EVENT 22

Sweet Event INTERNATIONAL

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

Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83

contact@sweet-event.fr

La Pâtisserie est un Art
et comme tous les arts,
elle s'expose.

Passion dévorante, subtilité et convoitise, la Pâtisserie est un art gourmand qui réunit petits et grands, de toutes cultures et de tous horizons. Une palette de saveurs qui ouvre, à l'infini, les portes de la créativité de ses auteurs. Cette passion partagée génère aujourd'hui un chiffre d'affaire de plus d'un milliard d'euros chaque année, sur le seul territoire français.

Pilier culturel ancéstral, secteur économique porteur, engouement indéfectible du public pour cet éveil des papilles... La Pâtisserie créative attendait un grand événement pour célébrer son savoir-faire séculaire :

SALON DE LA PÂTISSERIE

SALON DE LA
PÂTISSERIE

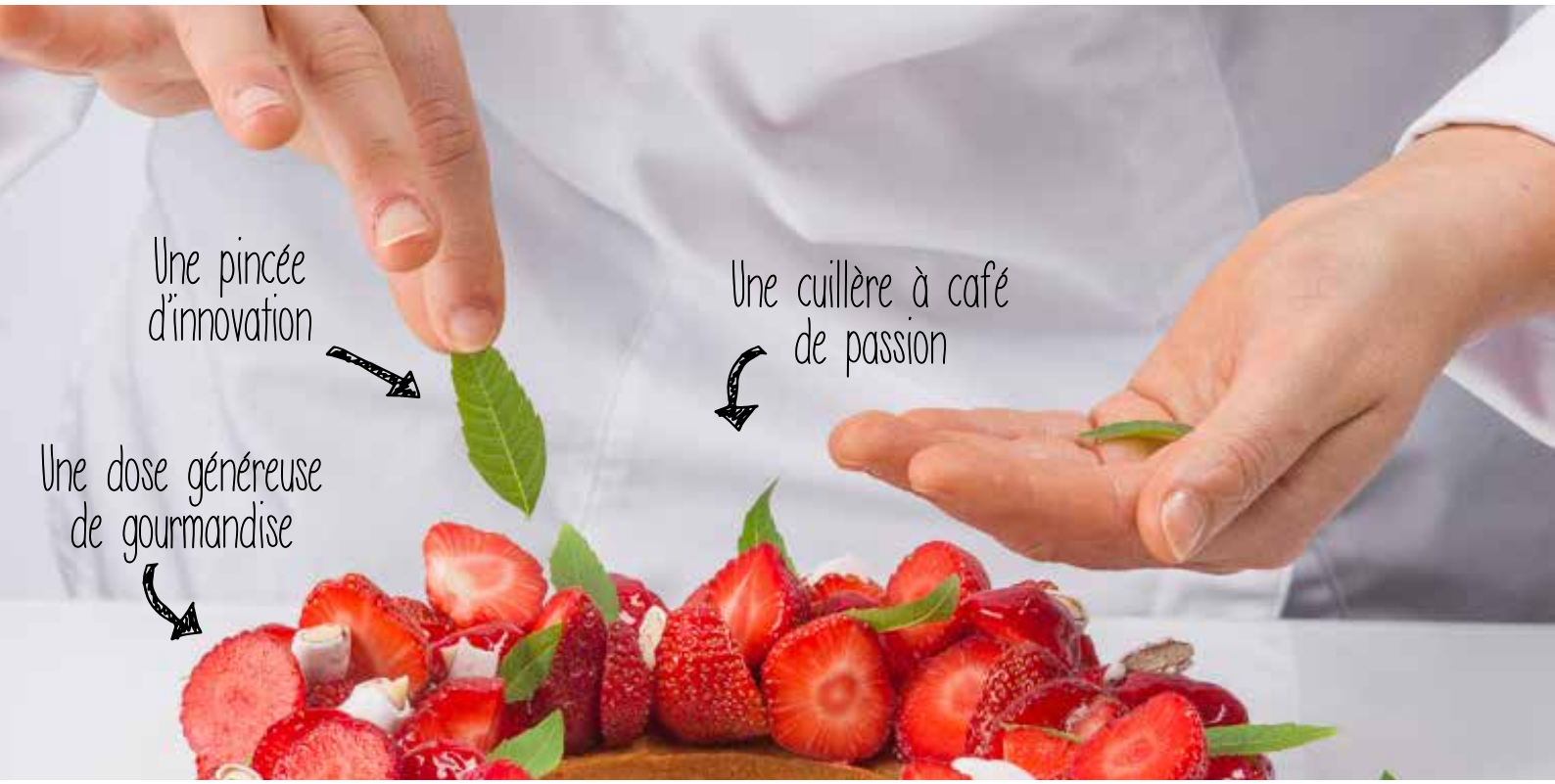
Le grand rendez-vous

Le Salon de la Pâtisserie est le grand rendez-vous mettant en lumière les talents de nos artisans et les saveurs de nos terroirs. L'occasion immanquable de :

. Permettre aux amateurs et aux professionnels de se rencontrer

. Partager les savoirs et recettes traditionnelles ou particulièrement innovantes.

. Mettre la main à la pâte en créant ses propres pâtisseries, belles à regarder, bonnes à partager et à déguster.



Laissez reposer et dégustez la saveur d'une rencontre unique

Place aux rencontres, aux dégustations et à l'émerveillement

Les consommateurs n'ont pas souvent l'occasion de rencontrer les professionnels de la pâtisserie. Voilà qui sera chose faite ! Secrets de pro, tours de main, conseils et informations, démonstrations, Master Class, librairies gourmandes, ustensiles…

Les visiteurs

LA PÂTISSERIE RASSEMBLE UN TRÈS LARGE PUBLIC :

. de tous horizons

. de tous âges, des petits enfants aux seniors gourmands

. des simples curieux aux passionnés

Les professionnels

. Artisans, pâtissiers, chocolatiers-confiseurs, boulangers-pâtissiers, glaciers et traiteurs.

. Grandes marques artisanales,

. Salons de thé emblématiques,

. Éditeurs de livres

. Fournisseurs de matières premières,

. Fabricants de petits matériels ...

3 JOURS DE DÉCOUVERTES DE SAVEURS ET DE RENCONTRES

50 000
VISITEURS

6 000 M²
D'EXPOSITION

13
RÉGIONS
REPRÉSENTÉES

200
EXPOSANTS

500
PARTICIPANTS

SALON DE LA PÂTISSERIE

10
MASTER CLASS

5
UNIVERS
POUR DÉCOUVRIR, RENCONTRER ET DÉGUSTER

50
COURS DE PÂTISSERIE

2
CONCOURS OFFICIELS
POUR AMATEURS ET PROFESSIONNELS

Le Salon de la Pâtisserie invite les amateurs à une expérience inédite et ludique, festive, gourmande et créative… au contact de femmes et d'hommes qui magnifient, transcendent l'Art de la pâtisserie avec talent, imagination et enthousiasme

Le visiteur va ainsi vivre un pur instant d'émerveillement partagé dans une explosion de couleurs et de saveurs

SALON DE LA PÂTISSERIE

Un Plan Média d'envergure

. Affichage Métro/ RER : 750 faces dans 101 stations
. Affichage flancs de bus : 2 180 faces sur le réseau Île-de-France
. Radio : 312 spots sur 6 radios soit 3,9 millions d'auditeurs par jour
. Web Media : 2 millions de vues par jour
. Presse écrite : 1,25 million de lecteurs par jour

Des partenaires d'exception

Les partenaires à ce jour du Salon de la Pâtisserie sont :

- La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers
- L'Association des Meilleurs Ouvriers de France en Pâtisserie
- L'Association Relais Desserts
- L'Association des Traditions Gourmandes
- Aufeminin.com
- Marmiton.org

Le Président d'Honneur : une star de la Pâtisserie…

La Pâtisserie en chiffres

- 600 pâtisseries crées en 2016
- 20 000 salariés
- Plus de 10 000 emplois créés par an
- Âge moyen : 31 ans
- Répartition Hommes / Femmes : 40 %/60 %
- Chiffre d'Affaire : supérieur à 1 milliard d'euros

5 SENS, 5 UNIVERS

« La gourmandise réside dans l'exquise délicatesse du palais et dans la multiple subtilité du goût, que peut seule posséder et comprendre une âme de sensuel cent fois raffinée. »

Guy de Maupassant

L'Enfance

« L'Origine des Saveurs »
Les explorateurs gourmands

La Tendance

« Sweet Art »
Art & Pâtisserie

La Tradition

« La French Touch »
Artisanat & Terroirs

Les Ateliers Sucrés

« L'Atelier des Douceurs »
Le créateur de plaisirs, c'est vous !

Le Forum

« Master Class »
Espace d'échanges et de partages

L'enfance

« L'origine des Saveurs »
Les explorateurs gourmands

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 pâtissiers composent avec brio pour nous combler de plaisirs.
Ce voyage gustatif offre aux visiteurs de merveilleuses matières premières qui font l'enchantement des pâtissiers : blé, sucre, fruits, épices, arômes, cacao, laitages...

LES ANIMATIONS

- Ateliers de jeunes chefs Pâtissiers
- Concours pour enfants de 6 à 13 ans
- Parcours éducatifs Passeport Goûts et Santé
- Animations ludiques et gourmandes
- Récompenses et cadeaux

La Tendance

« Sweet Art »
Art & Pâtisserie

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

LES ANIMATIONS

- Démonstrations de grands chefs
- Concours de pâtisseries créatives
- Scupltures en sucre, en chocolat et en glace
- Show « Art Performance »

La Tradition

« La French Touch »
Artisanat & Terroirs

Un territoire aussi riche de spécialités pâtissières 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.

LES ANIMATIONS

- Concours de croquembouches, de pièces montées, de buffets sucrés, de pains de décors…
- Décoration de pièces événementielles
- Concours de : dessin de gâteaux, de confitures, de madeleines...
- Dégustation de pâtisseries et de chocolats autour de vins, de thés, de cafés...
- Bal musette et thé dansant

Les Ateliers Sucrés

« L'Atelier des Douceurs »

Le créateur de plaisirs, c'est vous !

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.

LES ANIMATIONS

- Visite de Grands Chefs avec conseils et tours de main
- Remise de certificats
- Récompenses multiples aux amateurs chevronnés

Le Forum

« Master Class »

Espace d'échanges et de partages !

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

- Ingrédients
- Équipements
- Avancées scientifiques et nutritionnelles
- Sociologie de la gourmandise
- Évolution de la formation
- Mutation et développement de la profession

- Démonstrations magistrales
- Symposiums autours de spécialistes scientifiques, techniques, académiques et artististiques
- Dédicaces d'ouvrages de livres d'Art Pâtissier
- Interviews
- Directs TV et Radio

Les Organisateurs

Sweet Event

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** !

Sweet Event
INTERNATIONAL

9 bis, boulevard Jean Jaurès 92100 Boulogne-Billancourt
Marina Bonnamour : 06 72 88 27 40 ou Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83
contact@sweet-event.fr

www.lesalondelapatisserie.fr

15|16|17 JUIN 2018

PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 2.2

SALON DE LA PÂTISSERIE

Sweet Event INTERNATIONAL

9 bis, boulevard Jean Jaurès 92100 Boulogne-Billancourt
Marina Bonnamour : 06 72 88 27 40 ou Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83
contact@sweet-event.fr

www.lesalondelapatisserie.fr