

15|16|17 JUN 2018

PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 2.2

Sweet Event
INTERNATIONAL



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS | AVRIL 2018

© Stéphane de Bourgies



LE 1^{ER} SALON DE LA PÂTISSERIE ACCUEILLE 3 CONCOURS OFFICIELS SOUS LA HOULETTE DE MOF ET D'ARTISANS PÂTISSIERS DE RENOM

Temps forts de cette 1^{ère} édition du Salon de la Pâtisserie, présidée par Pierre Hermé, on vous dit tout sur les trois concours officiels ouverts aux amateurs, aux professionnels ainsi qu'aux élèves pâtisseries.

1 CONCOURS AMATEURS « SOUVENIR D'ENFANCE » - CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA



Pour la 2^{ème} année consécutive, la Cité du Chocolat Valrhona organise un concours de pâtisserie dédié aux amateurs.

L'épreuve de sélection, sur le thème « **Souvenir d'enfance** », consiste à concevoir la recette d'un entremets pour 6/8 personnes avec, parmi les ingrédients, **l'utilisation obligatoire du chocolat noir Valrhona Caraïbe 66%**.

Cette épreuve est sur dossier dont l'envoi doit être effectué **avant le lundi 14 mai 2018**.

• **par courrier** (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : Ecole Gourmet Valrhona – Concours « Le trophée » à l'attention d'Eugénie Domange, 8 quai Charles de Gaulle, CS 20040, 26602 TAIN L'HERMITAGE CEDEX. France

• **par mail** : eugenie.domange@valrhona.fr, en précisant en objet du mail « Concours de Pâtisserie 2018 ».

Plus d'informations et règlement sur : www.lesalondelapatisserie.fr/concours-de-patisserie

2 « LES ÉTOILES DU SUCRÉ » : TROPHÉE NATIONAL TRADITION GOURMANDE & DÉCO RELIEF



Réservée aux professionnels (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et artistes de la Pâtisserie moderne), cette compétition de haut niveau, organisée en partenariat avec l'association **Tradition Gourmande et Déco Relief**, sera présidée par **Stéphane Glacier**, pâtissier français élu Meilleur ouvrier de France en 2000.

Ce concours aura pour thématique « **Le Mariage en Rose et Blanc** » : les participants devront réaliser entièrement une pièce en sucre sur le thème du mariage avec des couleurs imposées : le blanc et le rose, avec l'utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé et de rubans.

Plus d'informations et règlement sur : www.lesalondelapatisserie.fr/concours-de-patisserie

3**... TROPHÉE DES « JUNIORS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE »**

L'avenir de la Pâtisserie est à l'honneur de cette compétition réservée **aux élèves des Centres de Formation** (Centres de Formation d'Apprentis, Lycées Techniques, Centres privés) **et aux entreprises formatrices à la profession de pâtissier.**

Les élèves candidats devront impérativement se présenter en binôme. Les équipes, ainsi formées, devront présenter autour du thème « **Fête des Pères** » : trois variétés de 20 bonbons chocolat, trois sortes de petits fours chocolat, une pièce artistique en nougatine et pastillage, deux entremets de 8 personnes aux fruits.

Les réalisations seront départagées par un jury professionnel composé de membres de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP) patronnée par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers Glaciers Traiteurs de France, Les Relais Dessert, Tradition Gourmande et Sweet Event International.

Plus d'informations et règlement sur : www.lesalondelapatisserie.fr/concours-de-patisserie

À PROPOS DU SALON DE LA PÂTISSERIE

Ce nouveau rendez-vous pour les gourmands du monde entier propose 3 jours de découvertes et de rencontres autour de 200 exposants, 500 participants, 5 univers, 50 cours de pâtisserie, 10 Master Class, 2 concours officiels pour amateurs et professionnels sur plus de 6 000 m² d'exposition (Hall 2.2). Près de 50 000 visiteurs sont attendus pour cette première édition.

Le Salon de la Pâtisserie mettra 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. Les visiteurs vont ainsi vivre une expérience inédite au travers de 5 univers destinés à mettre leurs 5 sens en éveil !



Plus d'informations sur www.salondelapatisserie.com

Pour suivre nos actualités [#SalonPatisserieParis](https://twitter.com/SalonPatisserieParis)



RELATIONS PRESSE

AGENCE DE PRESSE THE DESK

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

ORGANISATION

SWEET EVENT

Thierry Marquès : 06 83 48 78 68
thierry.marques@sweetworld.fr