

DOSSIER DE PRESSE

# SALON DE LA PÂTISSERIE

DE LA GLACE, DE LA CONFISERIE ET DU CHOCOLAT

PRÉSIDIÉ PAR PIERRE HERMÉ

14 | 15 | 16 | 17  
JUIN 2019

PARIS

PORTE DE VERSAILLES  
HALL 5.1

DÉMONSTRATIONS

COURS DE PÂTISSERIE

DÉGUSTATIONS

CONCOURS



UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR  
SWEET EVENT INTERNATIONAL

INFOS ET BILLETTERIE :

[www.salondelapatisserie.fr](http://www.salondelapatisserie.fr)

magimix



PIERRE HERMÉ  
PARIS

HUBERT CLOIX  
PARTENAIRE DE VOS RECETTES

Pavailler

de Buyer  
DEPUIS 1827

FAUCHON  
PARIS

LE CORDON BLEU  
PARIS

hengel

PV.lab concept

Le Parisien

3 paris  
île-de-france

Chérie  
7M

Pâtisserie

750g  
De la vie dans la cuisine!

Thurie  
GASTRONOMIE

TRIBUNE  
des métiers

Chefclub  
NETWORK

LE JOURNAL  
DU PATISSIER



# Le grand rendez-vous de la Pâtisserie Française

**« Le dessert est universel,  
mais la pâtisserie est française »**

*Yves Thuriès, sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France (MOF),  
dans les catégories Pâtissier-Traiteur et Confiseur-Glacier*

Passion dévorante, la pâtisserie est un art gourmand qui réunit petits et grands, de cultures et d'horizons différents. Une palette de saveurs qui ouvre à l'infini les portes de la créativité. Cette passion partagée génère chaque année un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros sur le seul territoire français.

Pilier du patrimoine culturel français, secteur économique porteur, véritable phénomène de société et de consommation, le Salon de la Pâtisserie constitue désormais l'événement national annuel incontournable permettant de célébrer ce savoir-faire.

# La Pâtisserie : un art qui s'expose

Le Salon de la Pâtisserie a pour objectif de mettre en lumière les talents de nos artisans et les saveurs de nos terroirs. L'événement permet de réunir amateurs et professionnels, et de promouvoir le partage des savoirs nouveaux.

Observer, écouter, pâtisser et surtout déguster seront les maîtres mots de cette exposition au cadre chaleureux.







## Une 1<sup>ère</sup> édition plébiscitée par le public

Présidée par Pierre Hermé, la 1<sup>ère</sup> édition du Salon de la Pâtisserie a rassemblé en juin 2018 plus de 25 000 visiteurs. Pendant trois jours, les becs sucrés ont pu vivre des expériences aussi ludiques que festives grâce aux 20 master class et conférences, et plus de 40 démonstrations et de multiples animations sur les stands.

Alain Chartier, Arnaud Larher, Jérémy Del Val, Emmanuel Ryon, Gaël Clavière, Johanna Le Pape, Yann Brys, Jean-Thomas Schneider, François Daubinet, Sébastien Claverie, Maxime Frédéric... Et pas moins de 50 Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde, chefs de grandes maisons, artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs et glacières ont coopéré lors de diverses interventions afin de délivrer leurs conseils et astuces auprès d'une audience conquise.

Les visiteurs ont eu l'occasion d'assister à des cours originaux, animés par des chefs, tels que « sans gras ni sucre ou presque » qui se sont révélés être de véritables succès ! D'autres temps forts auront marqué les esprits : les finales et remises des diplômes aux lauréats des concours amateurs et professionnels.





# 2019



**+ 35 000**  
VISITEURS ATTENDUS



**+ 60**  
EXPOSANTS



**+ 5 500**  
PROFESSIONNELS ATTENDUS



**+ 130**  
ÉVÈNEMENTS



**+ 12 800**  
PARTICIPANTS AUX  
DÉMONSTRATIONS PÂTISSIÈRES



**+ 6 200**  
PARTICIPANTS AUX MASTER  
CLASS ET TABLES RONDES



**+ 45**  
COURS DE PÂTISSERIE



**4**  
CONCOURS PROFESSIONNELS  
ET AMATEURS

## Une 2<sup>ème</sup> édition encore plus gourmande et interactive

Cette deuxième édition du Salon présidée par Pierre Hermé se tiendra du vendredi 14 au lundi 17 juin au sein du Hall 5.1 de Paris Expo à la Porte de Versailles.

### LES NOUVEAUTÉS DE CETTE ÉDITION 2019

Le lundi 17 juin sera une journée complémentaire, orientée à l'intention des professionnels. Celle-ci sera également ouverte au public.

- Deux univers de découverte et de partage enrichiront la palette de saveurs proposée par le Salon : BEAN TO BAR et LA PLACE DES SAVOIR-FAIRE.
- Egalement inédit, l'espace L'ENFANCE proposera des ateliers ludiques et éducatifs destinés aux pâtissiers en herbe.



# De la tradition aux tendances de demain,

**l'art de la pâtisserie sera mise en valeur au travers de :**



## 4 CONCOURS

**pour les amateurs et les professionnels**

- Trophée National "Les Étoiles du Sucre"  
Tradition gourmande & Décorelief.

### **FINALE VENDREDI 14 JUIN**

Compétition de professionnels consistant en la réalisation d'une pièce entière en sucre sur le thème de la fête des Pères.

- Concours de pâtisserie amateurs  
"Paris, mon amour"

### **FINALE LE SAMEDI 15 JUIN**

Concours organisé en partenariat avec le Parisien et le magazine Fou de Pâtisserie. Jury composé de Stéphane Glacier et Laurent Duchêne, Meilleurs Ouvriers de France, et présidé par l'animatrice TV Mercotte.

- Trophée des juniors de la Pâtisserie Française

### **FINALE LE LUNDI 16 JUIN**

Concours professionnel organisé par l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP). L'objectif est de mettre à l'honneur les jeunes talents de demain, leurs formateurs et les écoles de formation nationale.



## 130 ÉVÉNEMENTS

**Master class, tables rondes, démonstrations et dégustations animées par des artisans et chefs pâtisseries renommés.**



## 45 COURS DE PÂTISSERIE

**animés par des maisons prestigieuses : Fauchon, De Buyer et Cordon Bleu Paris.**



## DES THÉMATIQUES À L'HONNEUR

« Tradition : l'excellence du savoir-faire à la française », « Plaisir et Santé »,  
« Créativité et Innovation », « Apprentissage et Formation »







# Un voyage gourmand au travers des 7 univers du Salon

## L'ENFANT

### LE COMMENCEMENT D'UNE PASSION

Au cours d'ateliers ludiques et créatifs, des enfants âgés de 6 à 12 ans seront guidés par un chef pâtissier afin de réaliser puis déguster leurs confections. Les participants qui se démarqueront seront récompensés de lots offerts par nos partenaires. Les meilleures créations pourraient être reprises par un chef de talent.



## SWEET ART

### LA PÂTISSERIE CONTEMPORAINE

« La Pâtisserie est un art » : cet univers est dédié à l'expression artistique pâtissière dans toute son étendue : sculptures en sucre, chocolat, pièces montées... La nouvelle vague des pâtissiers débarque au Salon de la Pâtisserie !

« Les animations Sweet Art » : les visiteurs découvriront les talents de la nouvelle scène pâtissière française mais aussi de grands chefs confirmés. On pourra y découvrir des spécialités françaises et profiter de dégustations gratuites.

## FRENCH TOUCH

### LA TRADITION CÉLÉBRÉE

« La Tradition Française » : venez assister en live à la réalisation de spécialités françaises par nos chefs. Pâtisseries, chocolateries, confiseries, glaceries seront réalisées sous vos yeux dans une ambiance conviviale. « Les animations French Touch » : démonstrations et dégustations de pâtisseries d'artisans d'exception.





# LES ATELIERS SUCRÉS

## COMPRENDRE ET APPRENDRE

« Cours de Pâtisserie et secrets de Chefs » : les amateurs et passionnés auront la possibilité de s'inscrire à des ateliers de deux heures, donnés par des chefs, incluant la dégustation de leur préparation. Les animations des Ateliers Sucrés : dégustation et échange avec le chef, remise de diplômes, dédicaces & interviews.



# BEAN TO BAR

## DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

Le chocolat dans tous ses états : un espace dédié aux experts de chocolat venus d'Equateur, du Venezuela, du Brésil et de Madagascar. Des conférences et dégustations de chocolat Grands Crus seront prévus pour votre plus grand plaisir !

Le Bean-to-bar : importé de San Francisco, ce terme signifie « de la fève à la tablette ». Dans cet espace, l'artisan décortique les différentes étapes de la transformation du cacao : torréfaction des fèves sélectionnées, le décortiquage, le broyage, le malaxage, le conchage, le tempérage, le moulage et l'enrobage.

D'où nous vient cette tendance ? : La tendance Bean-to-bar est portée par l'intérêt croissant de consommer des produits de qualité : bios, issus de circuits courts et du commerce équitable.



# PLACE DES SAVOIR-FAIRE

## LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

Ce nouvel espace du Salon de la Pâtisserie est dédié à la transmission des savoir-faire et des pratiques d'excellence liés aux Métiers de la pâtisserie ainsi qu'à leur ouverture à d'autres secteurs, dont le design et l'Art. Elle réunit des acteurs professionnels (Ecoles, Centres de Formation, Instituts, Chefs Formateurs...).



# LE FORUM

## ÉCHANGER, PARTAGER ET SAVOURER

Master Class & tables rondes : Le Forum alterne entre démonstrations magistrales de grands chefs et conférences qui aborderont les thématiques relatives à l'évolution des métiers de la pâtisserie afin de créer un véritable lieu d'échange. Les animations du Forum : démonstrations faites par de Grands Chefs suivies de dégustations gratuites, interaction entre les intervenants des tables rondes et le public, dédicaces d'ouvrages de livres d'Art Pâtissier, Interviews de grands Chefs et Experts, directs TV et Radio, remise de trophées pour les concours.

# Un forum animé par les plus grands pâtissiers de Maisons prestigieuses.



**Eric Briffard**  
Le Cordon Bleu Paris



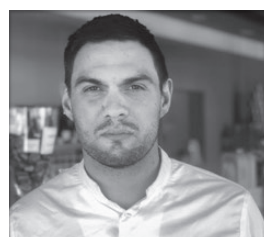
**Patrick Pailler**  
Café Pouchkine



**Stéphane Corolleur**  
Maison Lalique



**Matthieu Carlin**  
Restaurant Guy Savoy\*\*\*  
Hôtel de La Monnaie  
de Paris



**Nathan Rouvrais**  
Maison Pariès



**Maxime Frédéric**  
George V



**Florent Margaillan**  
Grand Hôtel du Cap-Ferrat  
Four Seasons



**Fabrice Danniell**  
Le Cordon Bleu Paris



**Sophie de Bernardi**  
Intercontinental  
Le Grand Paris  
Café de la Paix



**Aurélien Rivoire**  
Pavillon Ledoyen\*\*\*



**François Daubinet**  
Fauchon



**Nicolas Paciello**  
Hôtel du Prince de Galles



**Sébastien Claverie**  
Pierre Hermé



**Nicolas Cloiseau**  
La Maison du Chocolat





## Les Grands Pâtisiers présents sur les univers **Sweet Art** et **French Touch**

**Alexis Lecoffre**  
Thoumieux

**Stephan Perrotte**  
Maison Perrotte

**Philippe Bertrand**  
Cacao Barry

**Serge Granger**  
Serge Granger

**Adrien Petitgenêt**  
Jean-Paul Hévin

**Damien**  
750g

**Ludovic Frontalirant**  
Le Temps et le Pain

**Hugo Correia**  
Hôtel Lancaster Paris

**Quentin Lechat**  
T'Time du Jardin Privé

**Rodolphe Groizard**  
Maison Foucade

**Régis Ferey**  
Ferrandi Paris

**Christophe**  
750g

**Tristant Rousselot**  
Ecole Ritz Escoffier

**Gaëtan Husson**  
Chefclub

**Muriel Aublet-Cuvelier**  
750g

**Nicolas Champaud**  
Hôtel la Cigale, Qatar

**Stéphane Glacier**  
Stéphane Glacier

**Bruno Laffargue**  
Mic Mac Macaron

**Mickaël**  
Les pâtisseries de Mickaël

**Nicolas Wart**  
Au Blé d'Or

**Olivier Stehly**  
Olivier Stehly

**Nadia Paprikas**  
750g

**Olivier Lainé**  
Ecole Ritz Escoffier

**Timothy Breton**  
Bo&Mie

**Pascal Weeks**  
750g





14 | 15 | 16 | 17 JUIN 2019  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 5.1



## Le Salon de la Pâtisserie s'engage avec Les Bonnes Fées

**Seize Miss France** les plus emblématiques de ces deux dernières décennies ont décidé de se réunir autour d'un projet : utiliser leur notoriété pour offrir ce petit coup de baguette magique à ceux qui en ont besoin. Cette association d'intérêt général à but non lucratif, a pour but d'intervenir auprès des personnes, et notamment des enfants, fragilisés par la maladie ou l'exclusion sociale pour améliorer leurs conditions de vie.

**Pour cette édition 2019, le Salon de la Pâtisserie lance une opération solidaire au profit des Bonnes Fées : 1€ sur le prix du billet\*** vendu en ligne sera reversé au bénéfice de l'association. De plus, pour l'ouverture du Salon - le vendredi 14 juin - Sylvie Tellier (Miss France 2002, Directrice générale Miss France) et Camille Cerf (Miss France 2015) animeront aux côtés d'un grand Chef un atelier de pâtisserie avec des enfants bénéficiaires des programmes de l'association.

(\*plein tarif adulte)



Sweet Event  
INTERNATIONAL

RELATIONS PRESSE

**AGENCE DE PRESSE THE DESK**

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

ORGANISATION

**SWEET EVENT**

Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83  
Thierry Marquès : 06 83 48 78 68  
contact@sweet-event.fr

