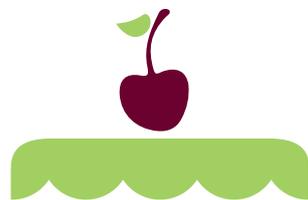


20 | 21 | 22  
JUIN 2020

PARIS

PORTE DE VERSAILLES | HALL 5.1



# SALON de la PÂTISSERIE

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

PARIS | MARS 2020

du chocolat, de la confiserie et de la glace

## Le grand rendez-vous de la pâtisserie française revient pour une 3<sup>e</sup> édition encore plus gourmande !

Au programme de cette nouvelle édition : 5 concours officiels, plus d'une centaine de démonstrations gratuites par des grands noms de la pâtisserie et près de 40 cours de pâtisserie ouverts au public.

Et parmi les nouveautés 2020 : la célébration des talents féminins de la pâtisserie, un nouvel espace « L'île aux enfants » qui proposera désormais des cours dédiés ainsi que les démonstrations de « petits génies de la pâtisserie » et une région à l'honneur, le Pays Basque !



Le Salon de la Pâtisserie, créé en 2018, s'impose comme un événement incontournable du monde de la pâtisserie en France, avec l'ambition de mettre en lumière les talents de ses artisans et les saveurs de nos terroirs. C'est l'occasion de faire communier amateurs et professionnels, de promouvoir le partage des savoirs et connaissances nouvelles. Regarder, écouter, pâtisser mais aussi déguster dans un cadre convivial pour des moments de pure gourmandise.

Cette 3<sup>e</sup> édition, comme les précédentes, est présidée par Pierre Hermé. Elle se déroulera sur trois jours : du samedi 20 au lundi 22 juin, au sein du Hall 5.1 à la Porte de Versailles. De la tradition aux tendances de demain, le patrimoine sucré français sera valorisé à travers 7 univers savoureux : French Touch, Sweet Art, Ateliers sucrés, L'île aux enfants, Bean to Bar, Manufacture des talents, Forum.



## OUVERTURE DE LA BILLETTERIE : 30 MARS 2020

### Parmi les temps forts de ce rendez-vous désormais incontournable de l'agenda gourmand :

- **5** concours officiels : 2 concours professionnels et 3 concours amateurs.
- **+ de 100** animations gratuites : Master Class, conférences, démonstrations et dégustations proposées par des artisans, grands chefs, Meilleurs ouvriers de France, champions du monde, etc.
- **57** cours de pâtisserie : les amateurs et passionnés auront la possibilité de s'inscrire à ces ateliers pour profiter d'un cours de 2 heures incluant la dégustation de leur préparation ou le bonheur d'emporter leur gâteau.

**Des thématiques « fil rouge » seront abordées au travers des différents espaces et des animations : les grands classiques revisités, la créativité et les nouvelles tendances, l'excellence à la française, la formation professionnelle, etc.**

### Et aux incontournables qui ont déjà fait recette lors des deux premières éditions, les organisateurs ont ajouté des nouveautés qui devraient satisfaire la curiosité des visiteurs.

- **La mise en lumière des talents féminins de la pâtisserie** avec, entre autres, Sophie de Bernardi, cheffe pâtissière du Café de la Paix, Myriam Sabet de Maison Alep, Nina Métayer, Pâtissier de l'année 2017 par Gault & Millau, les cheffes Johanna Le Pape et Sandrine Baumann-Hautin...
- L'espace « **L'île aux enfants** » accueillera les jeunes visiteurs pour des animations ludiques et des cours de pâtisserie dédiés. Des petits « génies de la pâtisserie » viendront également démontrer au public que le talent n'attend pas le nombre des années !
- **Une région sera à l'honneur : le Pays Basque** à l'occasion des 120 ans de la Maison Pariès. Un anniversaire marqué par un concours amateur « Le Gâteau Basque » dont le jury sera présidé par Mercotte et Philippe Conticini. Le Cordon Bleu, Partenaire de référence, organisera conjointement avec la Maison Pariès un événement majeur.



[lesalondelapatisserie.fr](http://lesalondelapatisserie.fr)



Crédits photos : Atelier Diptik,  
D. Baccon, DR.

**CONTACT PRESSE**

**THE DESK** Aurélie Bois — [aurelie@agencethedesk.com](mailto:aurelie@agencethedesk.com) — 06 87 26 27 68