

EUROPAIN
& **INTERSUC**

PARIS

LE SALON MONDIAL
DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE & CONFISERIE

DOSSIER DE PRESSE

Février 2016

LE POUVOIR DE CRÉER !

5-9
FÉVRIER
2016

PARIS-NORD
VILLEPINTE
FRANCE

europain.com

- 3 Présentation - Une nouvelle formule concrète et créative
- 4 Edito - La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde se renouvelle
- 5 4 secteurs phares et de nouvelles animations qui donnent envie de créer
 - Boulangerie
 - Le Pôle Restauration Boulangère
 - Le Lab du Boulanger
 - Le Restaurant du Boulanger
- 12 • Intersuc
 - Le Lab Intersuc
 - Le Festival Sens&Chocolat
- 17 • Equipement pour l'industrie
 - Le Café des Conférences
- 20 • La Rue des Ecoles
- 21 Des concours inspirants pour chaque métier
 - La Coupe du Monde de la Boulangerie
 - La Coupe de France des Ecoles
 - Le Mondial des Arts Sucrés
- 24 Les Trophées Européen Innovation et Collections Intersuc
- 27 Les grands enjeux de la boulangerie-pâtisserie (Etude CHD Expert)
- 30 Plan du salon / Chiffres clés
- 31 Infos pratiques

Les photos d'Europain & Intersuc sont en ligne sur <https://joomeo.com/glexfoodservice>
Nom d'utilisateur : **presseeuropain2016** / Mot de passe : **europain2016**

www.europain.com





La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde fait son grand retour à Paris-Nord Villepinte du **vendredi 5 février** au **mardi 9 février 2016**. Unique salon en son genre, dédié à tous les métiers de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, Européain & Intersuc est l'événement incontournable pour découvrir des savoir-faire artisanaux ou industriels exceptionnels.

Pour répondre aux attentes de ses exposants et visiteurs, le salon se tient plus tôt dans l'année, et met à la disposition de tous les professionnels de la filière, l'offre la plus complète et la plus variée en équipements, matières premières, produits finis, semi-finis et services.

[Retrouvez ici les meilleurs moments d'Europain 2014](#)

Toutes les solutions concrètes pour la boulangerie-pâtisserie de demain sont réunies en un seul lieu :

4 secteurs organisés pour accueillir chaque profession dans sa globalité, un **nouveau Pôle Restauration Boulangère**, **près de 140 démonstrations et conférences spécifiques** pour chaque métier, des innovations, des jeunes talents venus du monde entier récompensés à travers 3 concours exceptionnels...

Pour les boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières et confiseurs, **Europain & Intersuc est le salon référence de la filière**. C'est le plus grand et le plus riche événement pour échanger, s'informer, goûter ou tester la qualité des produits, découvrir les tendances et idées pour augmenter son chiffre d'affaires, et se tenir au fait des dernières innovations des fabricants.



“ Avec de nouvelles dates, des secteurs plus lisibles, quatre nouveaux espaces d’animation qui proposeront 140 démonstrations et conférences et la création d’un Pôle Restauration Boulangère pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs, la plus grande boulangerie pâtisserie du monde se renouvelle! L’objectif de l’édition 2016 est d’accompagner les professionnels français et internationaux dans une dynamique de business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de chaque filière.

5 scènes différentes (le Lab du Boulanger, le Restaurant du Boulanger, le Lab Intersuc, le Festival Sens&Chocolat et le Café des conférences) embrasseront chaque profession dans leur globalité et proposeront des ateliers concrets, pratiques et innovants, animés par des professionnels du secteur et pensés pour les boulangers, pâtisseries, chocolatiers ou confiseurs, qu’ils soient artisans ou industriels.

C’est une programmation exceptionnellement riche, totalement inédite à laquelle tous les acteurs de la profession ont pris part, et nous les en remercions !

Parce que le monde de la boulangerie-pâtisserie change vite, les professionnels ont besoin de se retrouver, d’anticiper et de comprendre les évolutions du secteur. Complet, passionnant et inspirant, Européain & Intersuc leur apporte des solutions concrètes, des occasions de partage de savoir-faire et des nouveautés et innovations pour chaque métier. ”

Bienvenue sur Européain & Intersuc édition 2016 !

Marie-Odile Fondeur, Directrice d’Européain & Intersuc



Boulangerie

Ce secteur regroupera tous les fournisseurs produits, ingrédients, équipements et services pour le fournil ou la boutique, mais aussi pour l'industrie.

Nouveauté 2016 ! LE PÔLE RESTAURATION BOULANGÈRE

La restauration boulangère et le snacking sont désormais de vrais relais de croissance pour les boulangers, qui développent de plus en plus leurs ventes - et leurs marges - sur le salé et les offres du déjeuner. En phase avec cette évolution, Europain&Intersuc présente une offre exposants et des démonstrations inédites, entièrement dédiées à cette nouvelle activité.

Les boulangers y trouveront les idées et **solutions concrètes pour varier leur production et booster leur chiffre d'affaires.**

Sur le Pôle restauration boulangère, **110 exposants et marques en produits, équipements et services spécifiques, sur 5500 m²**, proposeront et démontreront leurs solutions aux boulangers désireux de développer leur offre restauration à emporter ou assise.

UNE OFFRE EXPOSANTS COMPLÈTE POUR LES BOULANGERS

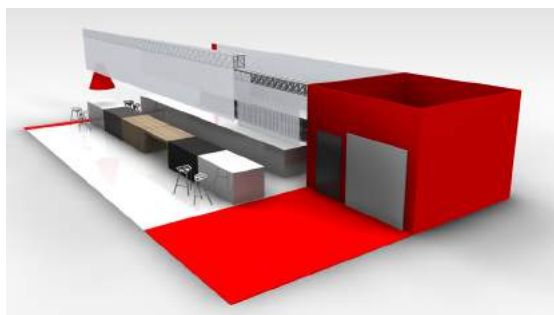
- Meuniers
- Fabricants, distributeurs d'ingrédients, matières premières, levures
- Fabricants, distributeurs de produits
- Fabricants, installateurs de matériel et équipements pour le fournil
- Agencement du magasin et nouvelles technologies

LA RESTAURATION BOULANGÈRE, UN RELAIS DE CROISSANCE POUR LES BOULANGERS

- Plus de 9 boulangers sur 10 proposent une offre salée (+ 10% sur les trois dernières années)
- 13%, c'est la part moyenne du chiffre d'affaires d'une boulangerie en offre salée
- 65%, c'est le taux moyen de marge brute constaté sur un sandwich
- Sandwichs baguette ou viennois, salades et crudités, plats chauds... sont les offres salées en progression

Source : *CHD Expert - Etude boulangerie 2015*

Nouveauté 2016 ! LE LAB DU BOULANGER



INFOS PRATIQUES

Dates : 5-9 février 2016
 Horaires : 9h30-18h30
 Lieu : Hall 5, proche de l'espace Innovations et Nouveautés
 Format : 36 ateliers interactifs sur 5 jours
 Espace en collaboration avec le Labo du Pain

Situé au cœur du salon, le Lab du Boulanger présente les dernières nouveautés de la boulangerie artisanale, en équipements, produits et recettes. Ce fournil à cœur ouvert informe les visiteurs sur les nouvelles tendances en boulangerie, apporte des solutions concrètes aux problématiques des artisans et met en avant la créativité du secteur.

Chaque jour, 5 grandes thématiques seront abordées à travers les démonstrations des intervenants et les productions des écoles présentes toute la journée sur l'espace (Les Compagnons du Devoir, L'école Française de Boulangerie-Pâtisserie d'Aurillac et L'École Cordon Bleu) :

- la viennoiserie moderne
- le pain de consommation courante
- les pains spéciaux
- les pains du monde et les pains bio
- la viennoiserie traditionnelle



Le LAB DU BOULANGER collabore avec Le LABO DU PAIN, un laboratoire de recherche et de création qui développe de nouveaux usages et produits de boulangerie. La conception et les thèmes abordés sur l'espace ont été conçus et développés par Guillaume Dagoreau, boulanger et Emmanuel Chevalier, designer.

Le Programme du Lab du Boulanger

VENREDI 5 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|--------------|--|---|
| 09h30 /18h30 | Ecoles : Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny | Toute la journée, l'école sera à l'honneur |
| 11h30 | Gérard Saby, Thierry Maillard, Carole Brugger La Tribune des Métiers & Food Connexion | Ma Boulangerie 2.0 |
| 12h30 | Optimiam (Stand 5K15), Jean-Baptiste Anotin et Alexandre Bellage | Le digital au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire |
| 14h00 | Jérôme Schwalbach - MOF Boulanger 2015 - Formateur à l'INBP (Institut National de Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur) | Les pains bio : élargir sa gamme |
| 15h00 | Ludovic Grimont-Boulangerie La Nogentaise | Méthode de panification de la baguette de Tradition |
| 16h00 | Les Habités (Stand 5L24) | Comment augmenter le panier moyen de vos clients ? Présentation d'un système de compte prépayé |
| 17h00 | Wafaa Lamri - La Fournée d'Augustine | Déclinaison du Kouglouf en sucré-salé : remettre en avant les produits régionaux en boulangerie |
| 17h50 | Moustapha Ndaw - Meilleur Apprenti de France 2010 - Le Grenier à Pain | Le Croissant Pur Beurre revisité |

SAMEDI 6 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|-----------------|---|--|
| 09h30/ 18h30 | Compagnons du Devoir | Pains de Consommation Courante |
| 10h30 | Lescure - Stand 5L134 / Maxime Guérin (Chef Formateur Maison de la Crème) | Le croissant : un grand classique réinventé ! |
| 11h30 | Moulins de Brasseuil (Stand 5H16 - 5H22) | Comment développer son activité avec une gamme bio? |
| 12h30 | Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer) | Naissance du Design Boulanger par LE LABO DU PAIN |
| 14h00 | Guénaël Boudeau - Formateur à l'INBP | Recyclez vos invendus |
| 15h00 | Lesaffre - Stand 5F132, Stéphane Pucel (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France), Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) | Pain de Tradition Française : avantages de la levure nouvelle génération |
| 16h00 | Thierry Delabre - Panadero Clandestino | Levains liquides et levains durs : méthodes de rafraichis |
| 17h00 | Sébastien Chevallier - Enseignant au CFAMA de Vesoul et Consultant | Présentation du Pain Party : Les secrets de la réalisation d'une pièce artistique et de son décor |
| 17h50 | Moustapha Ndaw - Meilleur Apprenti de France 2010 - Le Grenier à Pain | Le Croissant Pur Beurre revisité |

DIMANCHE 7 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|-----------------|--|--|
| 09h30/ 18h30 | Ecole française Boulangerie Pâtisserie D'Aurillac | Pains Spéciaux et Pains Bios |
| 10h30 | Lesaffre (Stand 5F132) Avec Camille Dupuy et Pauline Sémeria | Stimuler créativité et imagination : les solutions autour du levain |
| 11h30 | Régis Ferey, Vainqueur Coupe de France Viennoiserie 2013, Ecole Ferrandi | Viennoiserie créative : l'éclair croissant tout chocolat |
| 12h30 | Guillaume Dagoreau, Consultant en Boulangerie et Emmanuel Chevalier, Designer | Naissance du Design Boulanger par LE LABO DU PAIN |
| 14h00 | Xavier Sterke - Formateur à l'INBP (Institut National de Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur) | Viennoiserie sans gluten |
| 15h00 | Valrhona (Stand 5C104) - Christophe Domange | Roulade zébrée |
| 16h00 | Thierry Delabre - Panadero Clandestino | Levains liquides et levains durs : méthodes de rafraichis |
| 17h00 | Christian Gillet et Rachel Blanchon, Lycée Professionnel «Les portes de chartreuse» | Favoriser ses ventes : maîtriser les bénéfices santé et technologiques liés à l'utilisation du levain |
| 17h50 | Moulins de Brasseuil (Stand 5H16 et 5H22) Philippe Sautereau (Directeur Commercial), Gaël Denizot, Arnaud Hermann et Maxime Loaec | Comment développer son activité avec une gamme bio? |

LUNDI 8 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|--|
| 09h30 | Cordon Bleu - Olivier Boudot | Viennoiseries Traditionnelles |
| 10h30 | Lesaffre - Stand 5F132 Stéphane Pucel (Responsable Marketing & Communication Lesaffre France) et Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) | Pain de Tradition Française : les avantages de la levure nouvelle génération |
| 11h30 | Christophe Zunic (Compagnon du Devoir) | TradiLevain Zunic : la valeur ajoutée d'un fermenteur à levain liquide naturel |
| 12h30 | Le LABO DU PAIN : Guillaume Dagoreau (Consultant en Boulangerie) et Emmanuel Chevalier (Designer) | Naissance du Design Boulanger par LE LABO DU PAIN |
| 14h00 | Olivier Magne (MOF Boulanger 2015) - Formateur à l'INBP (Institut National de Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur) | Pain en moule traiteur |
| 15h00 | Lesaffre - Stand 5F132 Camille Dupuy et Pauline Sémeria (Responsable Pôle produits ingrédients Lesaffre) | Stimuler la créativité et l'imagination : les solutions autour du levain |
| 16h00 | Les Habités (Stand 5L24) | Comment augmenter le panier moyen de vos clients ? Présentation d'un système de compte prépayé à destination de vos clients. |
| 17h00 | Gérard Saby, Thierry Maillard - la Tribune des Métiers & Carole Brugger - Food Connexion | Ma Boulangerie 2.0 |
| 17h50 | Moulins de Brasseuil (Stand 5H16 - 5H22) Philippe Sautereau, Gaël Denizot, Arnaud Hermann, Maxime Loaec | Comment développer son activité avec une gamme bio? |

MARDI 9 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|--|
| 09h30 | INBP | Viennoiserie moderne |
| 10h30 | Gérard Saby, Thierry Maillard - la Tribune des Métiers & Carole Brugger - Food Connexion | Ma Boulangerie 2.0 |
| 11h30 | Les Habités (Stand 5L24) | Comment augmenter le panier moyen de vos clients ? Présentation d'un système de compte prépayé à destination de vos clients. |
| 12h30 | Thomas Tefri-Chambelland | Chambelland : meunier et boulanger naturellement sans gluten |
| 14h00 | Philippe Hermenier, MOF Boulanger 2011 (Formateur à l'INBP, Institut National de Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur) (Stand 5E80) | Pain en moule traiteur |

Nouveauté 2016 ! LE RESTAURANT DU BOULANGER



Visuel non contractuel

INFOS PRATIQUES

Dates : 5-9 février 2016

Horaires : 10h30 - 18h

Lieu : Hall 5, au sein du Pôle Restauration
Boulangère

Format : Plus de 30 démonstrations « live » sur les
5 jours du salon

Afin d'illustrer concrètement toutes les opportunités de la restauration boulangère, le Restaurant du Boulanger accueillera plus d'une trentaine de démonstrations « live » présentant aux professionnels les solutions et produits pour développer leur business en restauration et snacking. Dans cet espace imaginé par les boulangers et pour les boulangers, de grands professionnels se relayeront pendant 5 jours. Ils échangeront en direct avec les visiteurs sur les nouvelles techniques du secteur, partageront leurs expériences, transmettront leur savoir-faire et leurs idées recettes.

Le Programme du Restaurant du Boulanger

VENDREDI 5 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|---|
| 10h30 | Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) | Le snacking de demain : créer une offre adaptée aux différents modes de consommation (sur place, à emporter, etc.) Réalisation d'un menu à l'aide de petit matériel : un gain de temps et de productivité en entreprise pour l'artisan. |
| 11h30 | Matfer (stand 5P118) | 1) Pain frais garni et production maîtrisée. 2) Réalisation de tartelettes originales grâce à l'utilisation de moule composite. Présentation de matériel pour une production rapide : maîtrise du temps de préparation et de cuisson |
| 12h30 | Xavier Sterke - Formateur à l'INBP (stand 5E80) | Snacking sans gluten , offrir une gamme sans gluten pour la consommation nomade. |
| 14h00 | Margot Marek - Food truck SEASONS | Enjeux et défis du snacking , quelle valeur ajoutée pour votre entreprise ? Présentation de l'English Muffin. Comprendre les enjeux du snacking pour se démarquer et tirer son épingle du jeu. Présentation en 3 parties : 1) Marché du snacking : état des lieux (définition, chiffres...) 2) Enjeux & défis du snacking 3) Comment se démarquer (avec solutions) |
| 15h00 | France Snacking avec Christophe Girardet - Boulangeries Victor et Compagnie (Lyon) Thierry Bouvier - Boulangerie Thierry Bouvier (Rennes) et Gilles Fumey - géographe de l'alimentation | Les pains du monde façon snacking : • Pain de mie de type Shokupan du Japon revisité • Pain plat Matlouh du Maghreb revisité • Point sur l'Asie et le pain - les pays du Maghreb et le pain |
| 16h00 | France snacking avec Dominique Saibron - Boulangerie Dominique Saibron (Paris) Sébastien Covelli - Boulangeries Covelli (Beauvais) et Gilles Fumey - géographe de l'alimentation | Les pains du monde façon snacking : • Pain à croûte dure Choriatico de Grèce • Pain de type Bagel des USA revisité • Point sur les USA et le pain - la Grèce et le pain |
| 17h00 | Académie Nationale de Cuisine | Remise des Grands Prix de Littérature Culinaire |

SAMEDI 6 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|---|
| 10h30 | Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) | Le snacking de demain : créer une offre adaptée aux différents modes de consommation (sur place, à emporter, etc.) Réalisation d'un menu à l'aide de petit matériel : un gain de temps et de productivité en entreprise pour l'artisan. |
| 11h30 | Matfer (stand 5P118) | 1) Pain frais garni et production maîtrisée. 2) Réalisation de tartelettes originales grâce à l'utilisation de moule composite. Présentation de matériel pour une production rapide : maîtrise du temps de préparation et de cuisson |
| 12h30 | Xavier Sterke - Formateur à l'INBP (stand 5E80) | Snacking sans gluten , offrir une gamme sans gluten pour la consommation nomade. |
| 14h00 | Stéphane Pucel - Société Lesaffre (stand 5F132) et Christophe Debersée, Champion du Monde de Boulangerie 2008 | Les fournées du monde : bagel, pain polaire. Elargir son offre et développer une proposition snacking originale pour les consommateurs en quête de diversité. Présentation de compléments de panification innovants. |
| 15h00 | Margot Marek - Food truck SEASONS | Enjeux et défis du snacking , quelle valeur ajoutée pour votre entreprise ? Présentation de l'English Muffin. Comprendre les enjeux du snacking pour se démarquer et tirer son épingle du jeu. Présentation en 3 parties : 1) Marché du snacking : état des lieux (définition, chiffres...) 2) Enjeux & défis du snacking 3) Comment se démarquer (avec solutions) |
| 16h00 | Pascal Tepper (MOF Boulanger 2000) - Maison Pascal Tepper | Le snacking autour de la tartine Avesnoise : Réalisation d'une tartine garnie de béchamel, d'une tranche de bacon, d'une tranche de maroilles et pour finir d'emmental crémé le tout gratiné au four. |
| 17h00 | Gildas Perrin - conseiller culinaire Enodis (stand 5R118) | Augmenter vos profits rapidement et facilement à l'aide d'une solution technique apportée par un four. |

DIMANCHE 7 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|--|
| 10h30 | Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) | Le snacking de demain : créer une offre adaptée aux différents modes de consommation (sur place, à emporter, etc.) Réalisation d'un menu à l'aide de petit matériel : un gain de temps et de productivité en entreprise pour l'artisan. |
| 11h30 | Matfer (stand 5P118) | 1) Pain frais garni et production maîtrisée. 2) Réalisation de tartelettes originales grâce à l'utilisation de moule composite. Présentation de matériel pour une production rapide : maîtrise du temps de préparation et de cuisson |
| 12h30 | Joël Defives (MOF Boulanger - 2004) - formateur à l'INBP | Valorisez vos invendus en élargissant votre gamme snacking |
| 14h00 | Stéphane Pucel - Société Lesaffre (stand 5F132) et Christophe Debersée, Champion du Monde de Boulangerie 2008 | Les fournées du monde : bagel, pain polaire. Elargir son offre et développer une proposition snacking originale pour les consommateurs en quête de diversité. Présentation de compléments de panification innovants. |
| 15h00 | Sébastien Faré - expert culinaire Elle & Vire Professionnel | Osez le snacking en développant vos offres salées et sucrées! Des recettes simples et tendances pour animer et développer votre offre restauration en boulangerie. |
| 16h00 | Gildas Perrin - conseiller culinaire Enodis | Augmenter vos profits rapidement et facilement à l'aide d'une solution technique apportée par un four. |

LUNDI 8 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|---|
| 10h30 | France snacking avec Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) Frédéric Lalos, MOF Boulanger 1997 - Le quartier du pain, Frédéric Lalos (Paris) Gilles Fumey - géographe de l'alimentation | Les pains du monde façon snacking • Pain noir Borodinsky de Russie, Pain à la farine de riz de Chine • Pain noir de type seigle/céréales de Hollande revisité Point sur la Hollande et le pain - la Chine et le pain - la Russie et le pain |
| 11h30 | Maffer (stand 5P118) | 1) Pain frais garni et production maîtrisée. 2) Réalisation de tartelettes originales grâce à l'utilisation de moule composite. Présentation de matériel pour une production rapide : maîtrise du temps de préparation et de cuisson |
| 12h30 | Damien André - formateur à l'INBP (stand 5E80) | Dessert de snacking en semi-confit / Décliner des desserts de snacking riches en goût à faible coût. |
| 14h00 | Stéphane Pucel - Société Lesaffre (stand 5F132) et Christophe Debersée, Champion du Monde de Boulangerie 2008 | Les fournées du monde : bagel, pain polaire. Elargir son offre et développer une proposition snacking originale pour les consommateurs en quête de diversité. Présentation de compléments de panification innovants. |
| 15h00 | Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) | Le snacking de demain : créer une offre adaptée aux différents modes de consommation (sur place, à emporter, etc.) Réalisation d'un menu à l'aide de petit matériel : un gain de temps et de productivité en entreprise pour l'artisan. |
| 16h00 | Gildas Perrin - conseiller culinaire Enodis (stand 5R118) | Augmenter vos profits rapidement et facilement à l'aide d'une solution technique apportée par un four. |

MARDI 9 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 10h30 | Gildas Perrin - conseiller culinaire Enodis (stand 5R118) | Augmenter vos profits rapidement et facilement à l'aide d'une solution technique apportée par un four. |
| 11h30 | Pierre Koch - Dalloyau (Paris) | Pause déjeuner gastronomique : Maki végétal de Homard et perles de citron |
| 12h30 | Jean-Pierre Godier - formateur à l'INBP (stand 5E80) | Dessert de snacking en semi-confit / Décliner des desserts de snacking riches en goût à faible coût. |
| 14h00 | Nicolas Riveau - Chef Pâtissier Formateur Valrhona (stand 5C104) | Le gâteau de voyage Le Pacane est un cake moelleux, frais et acidulé grâce à l'orange, associé aux notes chaudes et gourmandes de praliné croustillant Pécan. |
| 15h00 | Bruno Dinel - Au pain de mon grand-père (Strasbourg) | Le snacking de demain : créer une offre adaptée aux différents modes de consommation (sur place, à emporter, etc.) Réalisation d'un menu à l'aide de petit matériel : un gain de temps et de productivité en entreprise pour l'artisan. |
| 16h00 | Carole Brugger - Food connexion (stand 5C132) | Les bases de la communication digitale pour un artisan-boulangier (importance de la communication digitale, enjeux de la communication digitale, gestion des réseaux sociaux, gestion des sites d'avis...) |



Intersuc

Pour la première fois, Intersuc réunira les acteurs de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie et de la confiserie autour des confédérations des pâtissiers, chocolatiers, glacières et confiseurs qui apporteront leurs conseils.

Les fournisseurs de chaque métier du sucré seront présents et proposeront aux artisans de nouvelles idées et inspirations.

UNE OFFRE EXPOSANTS CONCRÈTE POUR LA PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, GLACERIE, CONFISERIE

- Fabricants, distributeurs d'ingrédients et matières premières
- Fabricants, distributeurs de produits
- Fabricants, installateurs de matériel et équipements pour le laboratoire
- Agencement du magasin et nouvelles technologies

Nouveauté 2016 ! LE LAB INTERSUC



INFOS PRATIQUES

Dates : 5-9 février 2016
Horaires : 9h30 - 18h00
Lieu : Hall 5 - Secteur Intersuc
Format : Près de 50 ateliers/démonstrations sur 5 jours réunissant la pâtisserie, la glacerie, la chocolaterie et la confiserie

Sur 100m², ce véritable laboratoire réunit des confédérations, institutions, et artisans pour partager, échanger, transmettre leur savoir-faire. Pendant 5 jours, près de 50 ateliers/démonstrations réuniront l'ensemble des acteurs de la filière : pâtissiers, glacières, chocolatiers, confiseurs.

Les visiteurs pourront notamment bénéficier d'un moment privilégié avec les stars montantes de la pâtisserie - dont Laurent Favre-Mot et Jérémie Del Val (Champion de France du Dessert 2014) notamment - pour découvrir les dernières techniques et tendances de la profession (chocolat imprimé en 3D, biscuits sans gluten longue durée, desserts sans lactose...)

VENDREDI 5 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 10h30 | Yannick Tranchant, pâtissier du Neva Cuisine, Paris | La pâtisserie « magique » : la Sphère déstructurée |
| 11h20 | Bertrand Busson, WiShape 3D, Paris | Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat |
| 12h10 | Jérémy Del Val (Champion de France du Dessert 2014) - Maison Dalloyau, Paris | Le Baba sous toutes ces formes |
| 13h40 | Discussion et débat entre Véronique Anastasie (Experte PlanetGout), Patrick Pineda (PDC, Tisano Chuao) et Jhoana Verhook (Marketing& Sales, Tisano) Démonstration réalisée par Gilles Coolen, Torréfacteur-Chocolatier en Bean-to-bar (L'escargot d'Or) | La tablette de chocolat : les techniques de torréfaction pour développer les arômes de la fève fermentée. Le rôle de la torréfaction dans le goût avec des fèves rares aux saveurs très recherchées Mise en lumière et utilisation de la fève de Chuao |
| 15h20 | Xavier Sterke - formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie | Biscuit sans gluten , ou comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation. |
| 16h10 | Sébastien Serveau, consultant international en pâtisserie-chocolaterie | Le gâteau de voyage au chocolat revisité |
| 17h00 | Laurent Favre-Mot - Pâtisserie Laurent Favre-Mot South Pigalle | Désintégration, explosion, le côté obscur de la force : la pâtisserie déjantée ! |

SAMEDI 6 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 09h40 | Baptiste Vial, Champion de France du Dessert Junior 2015, Etangs de Corot | Mangue & épices de Chennai |
| 10h30 | Céline Barthod et Alexandra Chaillat - L'atelier des Lilas, Paris | La tarte Bourdaloue : sans gluten et sans lactose ! |
| 11h20 | Jean-Claude David, Président de la Confédération Nationale des Glaciers de France, MOF Glacier 1989 | Conférence sur la technologie de la glace : Osez les glaces et les sorbets ! |
| 12h10 | Gilles Bertheau, Directeur au Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie, Paris | Le logiciel Nutri Info : Informez vos consommateurs de la présence d'allergène et des valeurs nutritionnelles de vos produits |
| 13h40 | Philippe Faur, Maître Artisan Glacier | Les Glaces Salées : accompagnements et associations de saveurs |
| 15h20 | Jean-Michel Perruchon, MOF 1993 - Directeur de l'école Bellouet Conseil, Paris | Le Saint Honoré Mont Blanc |
| 16h10 | Véronique Anastasie (Experte Planetgout), Claudia Franceschi (Gérante Marketing & Relations Publiques de Franceschil) et Andres Zakhour (chocolatier, ARA Chocolat). Démonstration réalisée par Franck Morin, Chocolatier en bean-to-bar (Chocolaterie Morin) | La tablette : les techniques de conchage, technique incontournable pour élever la finesse, la longueur en bouche, le goût du chocolat. L'importance du conchage et son impact dans le goût de la couverture ou la tablette de chocolat Mise en lumière et utilisation de la fève de Rio Caribe (Trinitario originaire de la péninsule de Paria). |

DIMANCHE 7 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Evénements |
|----------|--|--|
| 10h30 | Nicolas Brie (CFD 2015) et Xavier Brignon Pâtisserie, Besançon (25) | « Le Soleil Levant », dessert revisité du lauréat du Championnat de France du Dessert 2015 |
| 11h20 | Luc Debove - Chef Pâtissier Grand Hôtel du Cap Ferrat, MOF Glacier 2011 | La glace artisanale et le Design culinaire |
| 12h10 | Olivier Bajard, MOF Pâtissier 1993 et Champion du Monde du Dessert 1995 - Ecole internationale de Pâtisserie Perpignan | L'utilisation de la meringue française sous toutes ses formes |
| 13h40 | Véronique Anastasie (PlanetGoût), Jorge Redmond (PDG El Rey) & Rafaida Zambrano (Responsable qualité) - Démonstration réalisée par Tonet Tibay, (Marti Chocolatt) | Le bonbon en chocolat. Mise en lumière et utilisation de la fève de Caranero Supérieur à travers la couverture Apamate. |
| 15h20 | Charles Dray et Pascal Chanceau, Restaurant Les Ombres, Paris | Déclinaison de textures autour du citron et du thym |
| 16h10 | Frank Vilpoux - Formateur de l'INBP | Eclairs aux saveurs de l'enfance |
| 17h00 | Nicolas Jordan, Formateur au Cordon Bleu, MOF Glacier 2015 | Dessert glacé des îles |

LUNDI 8 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Evénements |
|------------------|--|---|
| 09h50 | Nicolas Jordan, Formateur au Cordon Bleu, MOF Glacier 2015 | Dessert glacé des îles |
| 10h40 | Tiphaine Corvez- Tiphaine Chocolat | Créativité Chocolat & Confiserie : guimauve en cassis en forme de rose |
| 11h30 | Nicolas Boussin - Formateur Elle & Vire, MOF Pâtissier 2000 | Présentation de la nouvelle collection de la Maison de la Crème autour de la thématique du Printemps : des pâtisseries qui riment avec fraîcheur, onctuosité et légèreté. |
| 12h20 | Damien Paineau - formateur à l'INBP | Chocolat sans sucre ajouté : offrir à chacun, quel que soit son régime alimentaire, des plaisirs chocolatés. |
| 13h00 / 18h00 | 15 jeunes pâtisseries - Magazine Le Chef | Festival de la Créativité édition sucrée |

MARDI 9 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Evénements |
|----------|--|---|
| 10h30 | Véronique Anastasie (Experte PlanetGoût), Isabel Lopez (Chocolatier Vénézuélien en Bean-to-Bar) et Marlene Berrios (Directrice Académie Ecole Cacao Real) - Démonstration réalisée par Remi Henry (L'Atelier du Confiseur). | Le bonbon en chocolat : technique de fourrage pour élaborer une ganache à l'eau avec du chocolat de couverture de variétés du Venezuela. Atelier toutes les 25 minutes. |
| 12h10 | Henri Guittet - Glaces Glazed, Paris | Création exclusive : Une tarte glacée pour Mardi Gras ! |
| 13h40 | Bertrand Busson, WiShape 3D, Paris | Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat |
| 14h30 | Christophe Boucher - Dessance, Paris (75) & Philippe Baranes | La pâtisserie au naturel : tarte au citron revisitée au sucre Galabé, en accord avec sa boisson cédrat-basilic |
| 15h20 | Stéphane Glacier, Glacier Formation Conseil | La magie des cakes : trucs et astuces |
| 16h10 | Jean Pierre Godier - formateur de l'INBP | Eclairs aux saveurs de l'enfance |
| 17h00 | Nicolas Boucher - Maison Dalloyau, Paris | Citron de Menton meringué au jus de sudachi en sucette |

LE FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ ÉDITION SUCRÉE, ANIMÉE PAR LE MAGAZINE LE CHEF



Pour la première fois, le magazine LE CHEF organise le Festival de la Créativité côté Pâtisserie. 15 jeunes chefs pâtissiers français élaboreront leur recette la plus créative devant le public et présenteront leurs inspirations, leurs techniques et leur savoir-faire dans le cadre d'un débat avec un grand chef pâtissier.

Une belle et prestigieuse occasion de transmettre les valeurs de cette profession !

Animateur : Éric LIMONCINI

Co-animateur : Jeffrey CAGNES (Stohrer, Paris)

Le Programme du Festival de la Créativité

| SESSION | POSTE 1 | POSTE 2 | POSTE 3 |
|-----------|--|--|---|
| 13h - 14h | Armand Juvenelle <i>Le Cygne</i> | Anne-Sophie Bercet <i>La Laiterie</i> | Patrice Ibarboure <i>Les Frères Ibarboure</i> |
| 14h - 15h | Cédric Grolet <i>Le Meurice</i> | Lucile Darosey <i>Loiseau des Ducs</i> | Loïc Colliou <i>Hôtel du Castellet</i> |
| 15h - 16h | Laurent Jeannin <i>Le Bristol</i> | Michaël Bartocetti <i>Shangri-la Paris</i> | Benoit Charvet <i>Restaurant Georges Blanc</i> |
| 16h - 17h | Luc Debove <i>Grand Hotel du Cap Ferrat</i> | Sandrine Baumann-Hautin <i>Domaine de la Corniche</i> | Alexandre Dufeu <i>Plaza Athénée</i> |
| 17h - 18h | Jonathan Wahid <i>La Reine Jeanne</i> | Laure Platiau <i>Château de Berne</i> | Jordane Stiée <i>Maison Lameloise</i> |

LE FESTIVAL SENS&CHOCOLAT, ORGANISÉ PAR PLANETGOUT



Organisé par Planetgout, le Festival Sens&Chocolat prend place pour la seconde fois en plein coeur du salon Européen& Intersuc. Destiné aux pâtissiers, chocolatiers, glaciers, confiseurs ou boulangers voulant utiliser des matières premières de qualité, il vise à valoriser l'artisan pour l'aider à se démarquer face au produit industriel, à faire découvrir les différentes variétés de chocolats d'origine et à conseiller les professionnels dans leur choix de matières premières. Des chocolatiers français, des Meilleurs Ouvriers de France, de nombreux planteurs chocolatiers vénézuéliens et la Chambre de Commerce du Venezuela seront notamment présents pour partager leur expertise «cacao et chocolat».

INFOS PRATIQUES

Dates : 5-9 février 2016

Horaires : 9h30 - 18h

Lieu : Hall 5, stand 5, D122

Format : Masterclass, ateliers pédagogiques, démonstrations

Pays à l'honneur : Venezuela

Prix : Prix International de la tablette « grand cru » et Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat

Remise de Prix : Lundi 8 février 2016 à partir de 15h00 sur le stand des « Confédérations artisanales » (5E 104 - 5E110)

Les partenaires officiels du Festival Sens&Chocolat : CCIAVF Promosalons - les deux Confédérations artisanales vénézuéliennes - Fevipan (salon de la boulangerie vénézuélien) - le Ministère de la culture et du tourisme - Le Journal du Pâtissier



Le Programme du Festival Sens&Chocolat

Programme détaillé sur www.planetgout.com - *Réservation des ateliers en ligne ou à l'accueil du stand

| Dates | Thèmes |
|--------------------|---|
| Tous les jours | <p>10h - 17h : Animations sur le stand 5D122 Comptoirs Cacao & Chocolat du Venezuela Dégustations de fèves et chocolats 'Grand Cru' (Bean-to-bar), rendez-vous d'affaires gourmands Cacao & Choco, découverte des variétés de cacao, couverture, tablette, beurre, poudre..., démonstration avec dégustation (sur rendez-vous*), dégustations de produits (sur rendez-vous*), présence de planteurs et de chocolatiers</p> <p>Présentation des 2 concours Prix International de la Tablette 'Grand Cru' du Venezuela Prix National du Bonbon Design & Goût Chocolat (Vitrine OCF sur stand Festival - Stand partenaire 5P110), découverte des variétés de cacaos</p> |
| Vendredi 5 février | <p>10h30 - 12h : Cacao Real - Démonstration avec dégustation (*sur rendez-vous) 13h30 : Lab Intersuc - Démonstration bean-to-bar : Cacao Chuao - Tisano et découverte des techniques de torréfacteur par le chocolatier Gilles Coolen (L'escargot d'Or) Dégustations des tablettes 'Grand Cru' de Chuao</p> <p>16h - 18h : Mini-conférence Pro (planteurs, chocolatiers, experts) Découverte des variétés de cacao 'Grands Crus'</p> |
| Samedi 6 février | <p>9h30 - 12h : Confédérations Artisanales sur les stands 5E104-5E110 Finale Jury du Prix International Tablette 'Grand Cru' Venezuela</p> <p>10h30 - 12h : Démonstration avec dégustation (*sur rendez-vous) 14h30 : Démonstration de la société Panem de son tour à Ganache réfrigérée (Stand 4D12) 16h : Lab Intersuc - Démonstration bean-to-bar Présentation de la fève Rio Caraïbe, les techniques de conchage et dégustations Tablettes 'Grand Cru' avec les sociétés Franceschi, ARA Chocolatier et démonstration par le chocolatier Franck Morin</p> |
| Dimanche 7 février | <p>9h30 - 12h : Confédérations Artisanales sur les stands 5E104-5E110 Finale Jury Prix national Bonbon Design & Goût Chocolat 10h30 - 12h : Démonstration avec dégustation (*sur rendez-vous)</p> <p>13h30 : Lab Intersuc - Technique de tempérage et d'enrobage avec le chocolatier Jorge Redmond et Rafaida Zambrano. Démonstration réalisée par Tonet Tibay, chocolatière (Marti Chocolatt, Los Angeles) 16h30 : Démonstration HydroProcess sur le stand partenaire 5G28</p> |
| Lundi 8 février | <p>9h30 : Visite officielle du salon avec les personnalités du Venezuela 15h15 : Présence des Confédérations Artisanales sur les stands 5E104/5E110 Prix International de la Tablette 'Grand Cru' du Venezuela Défilé de robe BeantoBar, Présence de la délégation du Venezuela, des MOF, des experts...</p> <p>15h15 : Présence des Confédérations Artisanales sur les stands 5E104/5E110 Prix National du Bonbon Design et Goût Chocolat du Venezuela Délégation du Venezuela, défilé de robe BeantoBar par le créateur Pavel Miseses Présence des participants au festival (MOF, jurys, experts...)</p> |
| Mardi 9 février | <p>10h30 - 12h : Démonstration avec dégustation (*sur rendez-vous) 10h30 : Lab Intersuc - Débats sur le bonbon en chocolat et ses techniques puis la ganache à l'eau avec des représentants de Cacao Real et de l'Ecole Cacao Real. Démonstration réalisée par Rémi Henry, maître chocolatier</p> |



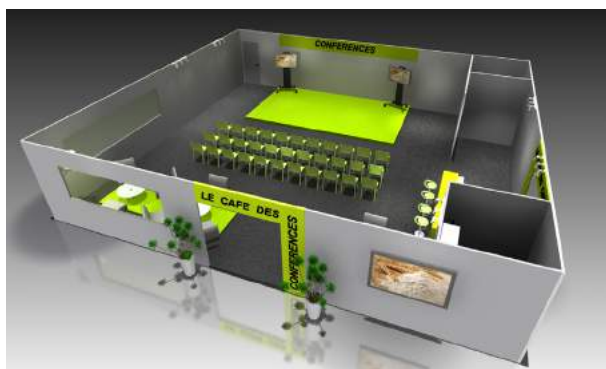
Equipement pour l'industrie

En quête d'excellence pour des clients et des marchés toujours plus exigeants, tous les acteurs de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie industrielle se donneront rendez-vous sur ce secteur pour enrichir leur offre, optimiser leur outil de production et proposer toujours plus de choix et de qualité à leurs clients.

UNE OFFRE EXPOSANTS EXHAUSTIVE POUR LA BVP

- Fabricants d'éléments de stockage, coulage
- Machines de boulangerie, matériel de détente, de fermentation
- Machines de cuisson, de froid, de tranchage et d'emballage
- Matériels d'entretien
- Et aussi dans le secteur Boulangerie : Fabricants et distributeurs d'ingrédients, levures, arômes, améliorants

Nouveauté 2016 ! LE CAFÉ DES CONFÉRENCES



INFOS PRATIQUES

Dates : 5-9 février 2016
Horaires : 9h30-18h
Lieu : Hall 4
Format : 25 conférences d'une durée d'environ 40 min sur des thèmes variés pendant les 5 jours du salon

Le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie industrielle évolue rapidement et les problématiques se complexifient. Exposants, partenaires presse et associations représentatives du secteur pourront participer, en toute convivialité, aux tables rondes et aux débats consacrés aux sujets d'actualité de la filière Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP) notamment sur les tendances produits ou process, les contraintes législatives ou les problématiques d'import-export.

Le Café des Conférences abordera des thématiques ciblées parmi lesquelles :

- « *Consommation du pain en France : les nouvelles attentes des consommateurs* », présentation d'une étude inédite par la FEB (Fédération des Entreprises de la Boulangerie)
- « *Le pain mot à mot, décryptage de son langage* », animé par le LEMPA et Lesaffre
- « *Nouveaux procédés de pétrissage : quelles réponses aux besoins futurs de la boulangerie industrielle ?* », animé par VMI

VENDEDI 5 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 12h05 | Mecatherm (Stand 4E80) Olivier Sergent, Président de Mecatherm Raymond Nogael, Directeur Marketing et Business development | Equipement Connecté : apporter de l'Intelligence aux Lignes de Production |
| 14h30 | - | Remise des Prix des Trophées Européen Innovation et Collections Intersuc |
| 16h05 | Spiromatic Vincent Dermience (Directeur Commercial) | Présentation de solutions durables pour améliorer les process de stockage, le transport de farine ou encore la préparation des pâtes |

SAMEDI 6 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 10h30 | France Formation Export | Parcours Initiatique du Goût : un module de formation sur mesure |
| 12h05 | European Baker | Un panorama à 360°: l'évolution de la boulangerie-pâtisserie sans gluten |
| 14h30 | Sophie de Reynal - Nutrimarketing | Top 10 des tendances dans le BVP : Panorama des dernières tendances sur le secteur de la BVP illustrées par les derniers produits lancés dans le monde : plaisir, santé, naturalité, praticité, développement durable... |
| 16h05 | Posidonia (Stand 5K24) Avec Antoine Woitrin (President) | La réduction de sel comme source de profit |

DIMANCHE 7 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|--|
| 10h30 | FRITSCH (Stand 4A98) Brahim Kharchi, Area Sales Manager | Technologie «Stress free» et lignes de production pour Boulangerie |
| 12h05 | Moulins Bourgeois (Stand 5L42) Avec Domitille Flichy (Boulangerie Farinez-vous), Laurence Mahieux (Organisme de formation Marguerite), Antoine Soive (Boulangerie Drôle de Pain), Nicolas Scalbert (Confédération générale des SCOP) et Matthieu Le Gal (Boulangerie La Conquête du Pain) | Boulangeries artisanales et solidaires |
| 14h30 | AIBI (Conférence en anglais) Jean-Manuel Lévêque (PDG Delifrance) & Susanne Döring (Secretary General AIBI) | Les opportunités à saisir par les boulangers-pâtisseries sur le marché du digital |
| 16h05 | ENGIE | Gérer sa facture énergétique |

LUNDI 8 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|---|---|
| 10h30 | Lesaffre (Stand 5F132) Claire Micheaux (Product Innovation Project Manager Western Europe Lesaffre) | Le levain, du goût et bien plus ! |
| 12h05 | Philippe Codard (Délégué général adjoint de la Fédération des entreprises de boulangerie) (Stand 5D26) et Pierre Gaillardon (Directeur des Etudes société QualiQuanti) | Consommation du Pain en France : les nouvelles attentes des consommateurs |
| 14h30 | Lempa & Lesaffre (Stand 5F132) Avec Cécile Chevreux (Communication interne Lesaffre), Camille Dupuy (Responsable sensoriel Lesaffre) Méline Dutertre (Chargée de Mission Lempa), Pierre-Tristan Fleury (Directeur Lempa), Hubert Chiron (Ingénieur d'études INRA Nantes), Laurent Serre (Vice-Président CNBPF), Jean-Marc Ambroisy (Bonatis) | Le Pain Mot à Mot |
| 16h05 | Pierre Christen (Rédacteur en Chef du magazine Process Alimentaire) Avec la participation de Lesaffre, Mecatherm, et Food Development | Stratégies pour favoriser le moelleux dans les produits de boulangerie |

MARDI 9 FEVRIER

| Horaires | Intervenants | Thèmes |
|----------|--|---|
| 10h30 | José Cheio de Oliveira, Responsable R&D de VMI | Nouveaux procédés de pétrissage : quelles réponses aux besoins futurs de la boulangerie industrielle ? |
| 12h05 | Luis Madi (Président de l'ITAL) | Brazil Bakery & Confectionery Trends 2020 - Brazil Processed Food 2020 The importance of processed food for the Brazilian population |
| 14h30 | Institut Paul Bocuse Maxime Michaud (Anthropologue, Chargé de recherche au Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse) | Le(s) pain(s) à travers le monde : variétés des usages et des valeurs culturelles Présentation du résultat d'un programme collaboratif mené sur 16 pays par le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse |



La Rue des Ecoles

Point de passage privilégié entre les secteurs Boulangerie et Intersuc, la Rue des Ecoles couvre tous les métiers de la filière.

Qu'ils soient futurs chefs boulangers, pâtisseries ou entrepreneurs... chaque visiteur aura accès aux informations complètes sur les formations - initiale ou continue - qui leur permettront d'être parfaitement armés pour démarrer et réussir dans le métier de la boulangerie-pâtisserie.

ÉTABLISSEMENTS PRÉSENTS

- Le Cordon Bleu, (stand 5E86)
- INBP (stand 5E80)
- Académie nationale de cuisine, (stand 5D83)
- Ecole Lenôtre, (stand 5D86)
- Bellouet Conseil, (stand 5C86)
- ADEPTA (Mezzanine)
- Pôle Gourmand Associés, (stand 5E82)
- ANFP (stand 5D85)
- Ecole de Boulangerie d'Aurillac, (stand 5E85)
- AEMIC, (stand 5D81)
- AIPF-R-CALVEL, (stand 5D79)
- France Formation Expert, (stand 5C80)
- Association des Compagnons du devoir, (stand 5D82)
- Lempa, (stand 5P80)
- Briochine, (stand 5D89)
- CFAD, (stand 5E89)
- Painbio, (stand 5D90)
- Savannah Technical College, (stand 5C82)
- Ecole internationale du savoir-faire français - EISF, (stand 5E90)

La Coupe du Monde de la Boulangerie



Partenaire officiel exclusif

La Coupe du Monde de Boulangerie est le plus prestigieux concours de boulangerie au monde. Durant 4 jours, elle accueille 12 équipes de 3 candidats qui s'affrontent devant le public et un jury de boulangers renommés, dans trois catégories :

- Baguette & Pains du monde
- Viennoiserie et Panification Gourmande
- Pièce artistique

INFOS PRATIQUES

Dates : Du 5 au 9 février 2016

Horaires : De 9h30 à 18h30

Lieu : Cube - Hall 5

Remise des prix : Mardi 9 février /11h00

www.cmboulangerie.com



Christian Vabret et Thierry Marx

Symbole de partage, de transmission des savoir-faire et d'esprit d'équipe, cette compétition d'exception créé par Christian Vabret est le reflet du métier de boulanger.

Pour incarner ces valeurs, la Coupe du Monde de la Boulangerie a choisi **Thierry Marx** comme parrain de cette nouvelle édition. Grande figure de la cuisine, le chef étoilé est un véritable amoureux du pain et fondateur de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) qui offre une formation boulangerie de grande qualité.

LES NOUVEAUTÉS 2016 :

- Le règlement insiste davantage cette année sur le **travail d'équipe** avec une nouvelle épreuve de « Panification Gourmande », **la qualité d'improvisation** avec un panier d'ingrédients surprise et tiré au sort et **les créations salées** adaptés au régime alimentaire d'un sportif (mini burgers, sandwichs club fourrés...).
- Afin d'apporter du contenu supplémentaire au concours, **des débats/échanges déclinés sous forme de tables rondes** sont mis en place pour la première fois. Chaque jour, de 10h30 à 11h10, un sujet sera commenté par des professionnels de la boulangerie :

Samedi 6 Février - Thème : Les concours au cœur des enjeux de transmission des savoirs

Intervenants : • **Jean-Pierre Crouzet** (Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF)), • **Stéphane Lacroix** (Directeur Commercial France Lesaffre) • **Christian Vabret** (Président d'Honneur et Créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie)

Dimanche 7 Février - Thème : La Boulangerie, un acteur incontournable dans l'évolution des modes de consommation

Intervenants : • **Nicolas Nouchi** (Directeur International des Etudes CHD EXPERT), • **Éric Kayser** (Président du Groupe Kayser)

Lundi 8 Février - Thème : Relais de croissance et nouvelles sources de marge pour l'artisan boulanger

Intervenants : • **Thierry Marx** (Chef cuisinier, parrain du concours) • **Guillaume Zanlorenzi** (Président d'OCF et Vice-Président Adjoint de la Commission des Marchés Français) • **Dominique Saibron** (Boulangeries et Pâtisseries Saibron)

ORDRE DE PASSAGE DES PAYS EN COMPÉTITION :

| Samedi 6 Février | Dimanche 7 Février | Lundi 8 Février |
|--|---|--|
|  Japon |  Chine |  Corée du Sud |
|  Etats-Unis |  France |  Russie |
|  Taiwan |  Canada |  Brésil |
|  Pays-Bas |  Turquie |  Ile Maurice |

Retrouvez toutes les informations sur les communications presse du concours et le site www.cmboulangerie.com

La Coupe de France des Ecoles



Partenaire officiel exclusif

Compétition en plein essor, la Coupe de France des Écoles met en scène la vitalité des centres de formation et permet de dévoiler au monde la qualité des instituts français. Sous l'oeil du jury présidé par **Alain Marie**, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, 15 équipes mixtes réparties en 2 catégories, s'affronteront durant 5 h au travers d'épreuves demandant de la maîtrise technique, de la justesse dans les gestes, de la créativité et du travail d'équipe.

INFOS PRATIQUES

Dates : Du 5 au 9 février 2016

Horaires : De 9h30 à 18h00

Lieu : Cube - Hall 5

Remise des prix : Le 7 février, à 16h30, pour la catégorie « Espoirs » et le 9 février, à 15h30, pour la catégorie « Excellence »

www.coupedefrancedesecoles.com

LES NOUVEAUTÉS 2016 :

Pour sa 5^e édition, le concours s'ouvre aux centres de formation d'Outre-Mer et occupera pour la première fois « Le Cube ». Cette année, la catégorie excellence aura également une nouvelle épreuve sur le thème « traiteur ».

Catégorie Espoirs : Compétiteurs de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC pro).

Du Vendredi 5 Février 2016 (dès 9h00) au Dimanche 7 février (dès 9h00)

| Etablissement | Candidat |
|---|--|
| Lycée des Métiers Concarneau Trégunc | Alicia Leroy / Ema Reungoat / Victor Lerouge Maiwen Le Guyader (suppléante) |
| Faculté des Métiers 35 Bruz | Gaëtan Jolivel / Dorian Legavre / Mélodie Gendron |
| Compagnons du devoir et du Tour de France 51 Reims | Léa Gangloff / Marion Vielfaure / Killian Perez Marcus Tritant (suppléant) |
| Lycée François Mitterrand 58 Château-Chinon | Amélie Blanc / Thomas Bregger / Maxime Lehmann Sarah Guillemin (suppléante) |
| Lycée Charles de Foucauld 67 Schiltigheim | Antoine Schub / Magalie Riehl / Philippe Bruniquel Shana Laugel (suppléante) |
| CFA Compagnons du Devoir 67 Strasbourg | Orlane Amestoy / Clément Rodot / Eloi Chambreuil |
| CFA Compagnons du Devoir 67 Strasbourg | Valentine Joly / Raphael Calmels / Lucas Goossens Sophierika Mehul (suppléante) |
| CFA BPF 76 Rouen | Lorenzo Renou / Germain Cozic Bop / Marie David Clémence Le Guen (suppléante) |
| Lycée Hôtelier La Renaissance 97 Saint Paul (Réunion) | Alexandre Grondin / Marie Lebon / Saleindra Moutaye |

Catégorie Excellence : Etudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC pro Boulangerie-Pâtisseries.

Lundi 8 et mardi 9 Février 2016 (dès 9h00)

| Etablissement | Candidat |
|---|--|
| CFA CM CCI 18 Bourges | Marine Desroches / Marc Morel / Yoann Millerieux |
| Compagnons du Devoir et du Tour de France 33 Bordeaux | Eva Delafosse / Sarah Peres / Sylvain Trotignon |
| CFA des Métiers de l'Indre 36 Châteauroux | Alexandre Micouraud / Solenn Bouchot / Louis Chauvy / Océane Judalet (suppléante) |
| CIFAM 44 Sainte Luce sur Loire | Bryan Gallee / Clément Massicot / Manuela Ferre Bastien Carriou (suppléant) |
| CFA Interpro de la Marne 51 Chalons en Champagne | Elodie Haussard / Gaëtan Campo / Axel Toussaint |
| Lycée Charles de Foucauld 67 Schiltigheim | Pierre Jund / Lena Cau / Lawrence Lustig Mathilde Goesel (suppléante) |

Le Mondial des Arts Sucrés



DGF

Partenaire officiel exclusif

Le Mondial des Arts Sucrés est le seul concours international mixte de haute pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme de ces 16 binômes homme-femme venus du monde entier.

Un jury présidé par **Philippe Segond**, MOF Pâtissier Confiseur, et composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette au programme de cette compétition de haute volée.

Concours de référence dans sa filière, la 5^e édition du Mondial Des Arts Sucrés se résume en trois points essentiels : excellence, mixité et convivialité !

INFOS PRATIQUES

Dates : Du 5 au 8 février 2016

Horaires : De 9h30 à 18h00

Contact : Marc Morandi

(m.morandi@dgffr)

Lieu : Espace Cube - Hall 5

Remise des prix : lundi 8 février à 17h00

www.mdas2016.com

ORDRE DE PASSAGE DES PAYS EN COMPÉTITION :

| Vendredi 5 Février / Samedi 6 Février | | Dimanche 7 Février / Lundi 8 Février | |
|---------------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|
| | Taïwan | | Brésil |
| | Maroc | | Russie |
| | Australie | | Italie |
| | Japon | | Singapour |
| | Malaisie | | France |
| | Espagne | | Suisse |
| | Ukraine | | Vietnam |
| | Mexique | | Colombie |

LES ÉPREUVES :

- 1 pièce en sucre / 1 pièce en pastillage / 1 pièce en chocolat
- **Nouveauté 2016 !** 1 gâteau de voyage
- 1 entremets
- 3 bonbons chocolat
- 1 dessert de restauration chaud/froid

Le Programme

Vendredi 5 et Samedi 6 Février

| Horaires | Déroulé |
|----------|--|
| 07h00 | Lancement des épreuves |
| 11h30 | Installation des jurés à la table des dégustations |
| 12h00 | Dégustation Dessert de Restauration à l'assiette toutes les 12 minutes |
| 13h36 | Fin des dégustations Dessert de Restauration |
| 14h30 | Dégustation Entremets toutes les 12 minutes |
| 16h06 | Fin des dégustations Entremets |

Dimanche 7 et Lundi 8 Février

| Horaires | Déroulé |
|----------|--|
| 06h00 | Lancement des épreuves |
| 09h55 | Installation des jurés à la table des dégustations |
| 10h00 | Dégustation Gâteau de voyage toutes les 12 minutes |
| 11h36 | Fin des dégustations Gâteau de voyage |
| 13h00 | Dégustation Bonbons chocolat toutes les 12 minutes |
| 14h36 | Fin des dégustations Bonbons chocolat |
| 14h40 | Mise en place des buffets |
| 16h00 | Notation des buffets par les jurés |
| 17h00 | Remise des prix (lundi 8 février) |



Les Trophées Européen Innovation et Collections Intersuc



Les comités de sélection, composés de professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie et de représentants de la presse, ont distingué 9 trophées : 6 Trophées Européen Innovation et 3 Collections Intersuc.

Chacun des nommés disposait de 10 minutes pour convaincre le jury lors d'un « grand oral » au cours duquel ils étaient jugés sur la technicité, l'aspect marketing, les propriétés organoleptiques, les qualités nutritionnelles et la praticité. La remise des prix aux lauréats aura lieu le vendredi 5 février, de 14h30 à 15h30, sur le Café des Conférences. Chaque produit ou matériel primé sera mis en lumière pendant toute la durée d'Europain & Intersuc sur l'Espace Innovations et Nouveautés.

Les Trophées Européen Innovation 2016



• GAMME SANS GLUTEN

Société : **BRIDOR** / (Stand 5R32)



Fort de son expertise en boulangerie, Bridor a relevé le défi de produits sans gluten de qualité avec sa nouvelle gamme sans gluten composée d'une madeleine pur beurre 30 g, d'une brioche pur beurre au sucre 50 g, d'un petit pain nature 45 g et d'un petit pain aux graines 45 g. Croustillants et fondants, ces produits sont aussi gourmands que les produits conventionnels, grâce à l'alliance d'ingrédients de choix (farines complètes adaptées aux intolérants, beurre, œufs, graines de pavots).

Contact :

Marie LEGOUPIL - +33 (0)2 99 00 11 67 - mlegoupil@le-duff.com

• LES SUBLIMES

Société : **CHOCOLAT WEISS** / (Stand 5C114)



Co-développées avec Raoul Maeder, les Sublimes se marient aux notes beurrées d'une brioche, à l'amertume d'un fruit sec torréfié ou à l'acidité d'un agrume. Ces pépites au vrai goût de chocolat sont les plus gourmandes du marché avec 55 % de cacao. Leurs avantages sont nombreux : une bonne longueur en bouche, une rhéologie complètement maîtrisée et une tenue remarquable après cuisson pour des éclats de chocolat immédiatement reconnaissables.

3 gammes de Sublimes au choix : Les Sublimes chocolat noir 55 % de cacao, les Sublimes chocolat au lait 29 % de cacao et les Sublimes chocolat blanc 23 %

Contact :

Muriel ASSAILLY - +33 (0)4 77 49 65 26 - muriel.assailly@weiss.fr

• SEMI-CONFITS ORANGE ET CITRON

Société : **LES VERGERS BOIRON** / (Stand 5H134)



Les semi-confits sont des préparations surgelées, obtenues par concentration du jus et confitage d'écorces d'agrumes, à température modérée. Toutes les qualités organoleptiques originelles des fruits frais sont préservées. Coupés en dés et assemblés avec un liant savoureux et peu sucrés, les semi-confits sont disponibles en deux saveurs. C'est grâce au confitage très doux dans le jus de l'agrumes que les dés de semi-confits sont plus moelleux et beaucoup moins sucrés que les fruits confits.

Contact :

Catherine BONNARDEL - +33 (0)4 75 47 87 21 - cbonnardel@boironfreres.com

• UMAMI

Société : **VAN DE LEUR** / (Stand 5R150)



Des tests de goût ont prouvé que l'Umami aiguise l'appétit à tel point que l'on en veut encore plus. Pour ce faire, il suffit de décongeler l'Umami, le couper en portions de la taille souhaitée, et de le servir chaud ou froid en accompagnement d'un plat ou en apéritif. Cette savoureuse gamme a tous les atouts pour être populaire parmi les établissements de restauration haut de gamme et les boulangeries spécialisées.

Contact :

Pieter SCHOLTEN - +31 (0)5 15 57 57 17 - p.scholten@vandeleur.nl

• JAC SLIM

Société : **JAC SA** / (Stand 5D42)



Convaincante dans tous les tests, la JAC SLIM est la première trancheuse à pain à épaisseur variable, complètement automatique avec une surface au sol de 60 x 60 cm et peut malgré tout couper des pains de 42 x 25 cm. Disponible en version économique ou exclusive, l'artisan trouvera dans tous les cas une solution adaptée à sa boulangerie.

Contact :

Stéphane GUILLAUMONT - +33 (0)6 07 46 12 89 - s.guillaumont@jac-machines.com

• SCARICOOOL

Société : **MERAND MECAPATE** / (Stand 4A36)



ScariCool est une machine pour scarifier les pâtons dans les filets avant la cuisson. Les avantages : Gain de temps (la scarification se fait en temps masqué), Grand confort pour les opérateurs (plus de charges lourdes à porter comme dans la version classique). Cette machine est idéale pour les boulangeries de tailles moyennes telles que les fournils d'hypermarchés et les boulangeries semi-industrielles car elle fonctionne sans robot et avec des lames de coupe standards.

Contact :

Yannick GERARD - +33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr

• MASCARPONE

Société : **ELLE & VIRE PROFESSIONNEL** / (Stand 5L134)



Afin de répondre au mieux aux attentes des chefs, Elle & Vire Professionnel® lance un nouveau Mascarpone UHT 1L avec toutes les caractéristiques d'un mascarpone frais. Grâce à sa texture semi-épaisse, il est lisse et homogène. Prêt à l'emploi il peut directement être mélangé avec d'autres ingrédients car il n'a pas besoin d'être détendu, ce qui représente un gain de temps en cuisine.

Contact :

Emilie MARTIN - +33 (0)1 39 24 97 00 - emilie.martin@alliancefoodservice.fr

• AZELIA 35% NOISETTE ET CHOCOLAT

Société : **VALRHONA** / (Stand 5C104)



Ce nouveau cru réussit l'accord parfait entre le chocolat, le lait et les noisettes. Il réveille l'imaginaire gustatif de l'enfance et séduit les papilles des adultes les plus gourmands. Valrhona a conçu Azélia à partir de cacao et de fruits secs, dont elle maîtrise à la perfection le goût et la qualité. Sa couleur brune et chaude attise nos instincts les plus généreux et régressifs, quelle que soit la forme qu'il choisit : bonbons, tablettes, ganaches, entremets, glaces ou sorbets. Ses associations : fruits jaunes (pomme, poire), fruits secs, fruits exotiques, caramel, biscuit, céréales soufflées, café

Contact :

Matthieu DROBNIK - +33 (0)4 75 07 90 90 - matthieu.drobniak@valrhona.fr

• TOUR « DESIGNÉ » POUR LE STOCKAGE DES GANACHES

Société : **PANEM** / (Stand 4D12)



Le tour est équipé de 7 à 10 plaques. Chaque plaque contient 4 cadres à ganache amovibles 330mmx 330 mm et 10 mm d'épaisseur. La plaque à ganache est directement déposée sur le plan de travail du tour. Cela permet le coulage de la ganache et le transfert immédiat de cette coulée dans le stockage froid libérant ainsi le plan de travail pour l'opération de coulée suivante sur une nouvelle plaque à cadre amovible.

Contact :

Christophe BATANERO - +33 (0)5 49 25 50 04 - christophe.batanero@panem.fr



Les grands enjeux de la boulangerie-pâtisserie

Sur la base de ses études annuelles menées auprès des artisans boulangers et de l'enquête qualitative réalisée par CHD Expert durant l'été 2015 auprès de professionnels, Européen & Intersuc se concentre sur les grands enjeux d'aujourd'hui et de demain pour la boulangerie-pâtisserie. Pour répondre à chaque enjeu, les professionnels ont besoin de produits, équipements ou services adaptés à leur métier, qu'ils trouveront auprès des exposants du salon.

Boulangerie

LES ENJEUX 2016 POUR LES BOULANGERS

Diversité & Renouvellement, Savoir-faire & Savoir-vendre

- **Diversifier son offre grâce à la restauration boulangère** (déjeuner, goûter, brunch, café...)
- **Renouveler ses gammes de pain** (offre premium, produits sans gluten, tailles et formats divers, séries limitées)
- **Savoir « vendre »** (mise en scène attractive, nouveaux outils de merchandising ou marketing digital)
- **De nouveaux services** pour attirer le client (commande en ligne, livraison...)

Philippe-Marc JOCTEUR, Artisan Boulanger

« Les artisans attendent des techniques et des matériels de plus en plus performants et consommant moins d'énergie. »

**Éric KAYSER, Artisan Boulanger -
Fondateur et Gérant de la Maison KAYSER**

« L'innovation et la variété d'une gamme de pains sont essentielles. Les clients sont aujourd'hui acteurs de leur consommation ; ils voyagent et désirent retrouver les saveurs qu'ils ont découvertes ailleurs. »

**Maxime WATINE, Directeur Marketing
de la Meunerie SOUFFLET**

« Les outils digitaux sont aujourd'hui indispensables : une page Facebook, un site web, la géolocalisation, sont des supports sur lesquels nous devons travailler pour accompagner nos clients. »

LES ENJEUX DE DEMAIN

Inspiration, Ecoute du client

- **S'ouvrir à de nouveaux produits**, plus petits et avec plus de goût
- **Tester, proposer, innover, dialoguer et faire participer** pour mieux connaître les envies des clients



Pâtisserie

LES ENJEUX 2016 POUR LES PÂTISSIERS

Plaisirs raisonnables, Étonnement et mise en scène

- **Plaisir & nutrition** : des recettes retravaillées pour des clients gourmands mais raisonnables (plus de fruits, moins de sucre, moins de gras...)
- **Traditions & surprise** : revisiter les recettes classiques pour créer l'étonnement
- **Décors et mises en scènes décalés et étonnantes**, qui reprennent les codes du luxe et de la bijouterie pour raconter une histoire et magnifier le produit.

Frédéric BAU, Chef pâtissier

et Directeur artistique des chocolats VALRHONA

« J'ai initié le concept de «Gourmandise raisonnée» il y a bientôt 10 ans. L'idée est de penser les recettes, les techniques différemment, pour qu'elles soient toujours plus goûteuses, et plus respectueuses de notre corps. »

Alain CHARTIER, Maître Artisan Glacier, Chocolatier-Confiseur et Président du Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie CTMP

« On cherchera de plus en plus à revisiter les classiques ! Il faut que les clients aient des repères sinon ils ne viendront pas ! »

LES ENJEUX DE DEMAIN

Pâtisserie 3.0

- **Des boutiques connectées**, très présentes sur les réseaux sociaux. L'objectif est de faciliter la commande, susciter et répondre à l'envie gourmande du moment
- **Des bases de données clients** pour analyser les attentes, cibler les messages et fidéliser la clientèle



Industrie

LES ENJEUX 2016

Efficacité, Polyvalence, Ergonomie Nouveaux ingrédients pour nouvelles recettes

- Assurer la qualité de la production et la **sécurité alimentaire** grâce à des systèmes de contrôle et de suivi performants
- **Flexibilité et diversité** pour s'adapter au marché (équipements « polyvalents » qui permettent de diversifier la production)
- **Ergonomie et efficacité** pour une meilleure maîtrise du process de fabrication
- **Nouveaux ingrédients et nouvelles recettes** pour s'adapter aux attentes des consommateurs et aux contraintes de santé publique

Alain CHARTIER, Maître Artisan Glacier, Chocolatier-Confiseur et Président du Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie

« Des garnisseuses automatiques, des moules thermoformés, la découpe jet d'eau qui permettent de faire de la cadence mais aussi de personnaliser sans limite. Tous ces produits nous permettent de faire de la personnalisation. »

Alain MARTIN, Directeur des ventes France au sein de la société BONGARD

« Les équipements permettent d'améliorer la qualité des produits et permettent de limiter ou d'éviter l'utilisation des améliorants ou des adjudants. »

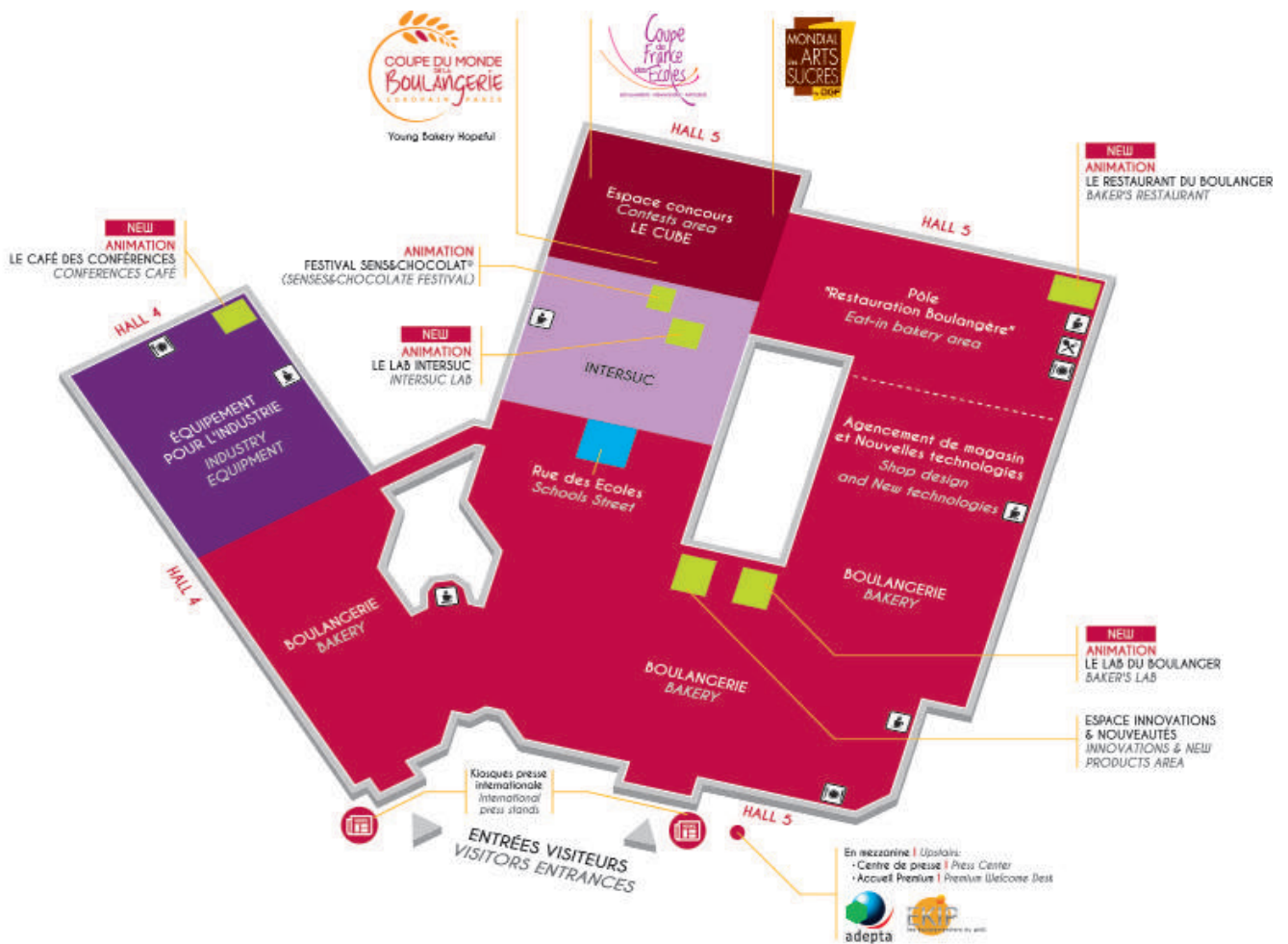
Didier SOUMET, Président du Groupe BRETECHE INDUSTRIE et Vice-Président de la Commission Technologies & Innovations d'EKIP

« Le boulanger tend vers de plus en plus de différenciation. Il aura donc besoin d'innovations sur l'ergonomie, et même, sur ce qu'on appelle l'interface homme-machine. »

LES ENJEUX DE DEMAIN

Intelligent, Connecté, Economique

- Les nouvelles technologies facilitatrices de travail
- Des équipements durables, moins énergivores, et respectueux des ressources



EUROPAIN & INTERSUC 2016

Europain & Intersuc, salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et service. Ce salon permet aux professionnels, artisans et industriels de trouver les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

Europain & Intersuc 2016 propose 140 démonstrations et conférences sur 5 différentes scènes, où chaque profession trouve des idées concrètes et des conseils.

Le salon accueille aussi les plus grands concours internationaux et français de la boulangerie pâtisserie : La Coupe du Monde de la Boulangerie alternée avec les Masters de la Boulangerie, Le Mondial des Arts Sucrés, la Coupe de France des Ecoles.

EUROPAIN & INTERSUC 2016

Salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie
Périodicité biennale

Parc des Expositions - Paris Nord Villepinte - France
5 - 9 février 2016
9h30 - 18h30

Salon réservé aux professionnels
Entrée libre sur présentation d'un badge, d'une carte d'invitation ou d'une carte de presse

Président du salon Européain & Intersuc

Serge Valadou

Directrice d'Europain & Intersuc

Marie-Odile Fondeur

UN SALON FACILE D'ACCÈS

Situé au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, Européain & Intersuc est à 15 minutes de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle et facilement accessible depuis Paris en transport en commun ou en voiture.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du salon :

www.europain.com

#Europain



Les photos d'Europain & Intersuc sont en ligne sur <https://joomeo.com/glexfoodservice>

Nom d'utilisateur : **presseeuropain2016** / Mot de passe : **europain2016**

Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris
Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
+33 (0)1 53 30 74 00
+33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com



GL EVENTS EXHIBITIONS FOOD SERVICE DIVISION

Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service de GL Events exhibitions dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration. Les plus emblématiques étant le Sirha, référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie, et les prestigieux concours Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors du Sirha à Lyon.

Les prochains événements organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions sont:

- Sirha Mexico, 10 - 12 février 2016, accueille la Copa Maya (sélection latino-américaine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie) et le Bocuse d'Or Amérique-Latine (sélection continentale)
- Omnivore, Mexico, 10 - 12 février 2016
- Omnivore, Paris, 6 - 8 mars 2016
- Omnivore, Moscou, avril 2016
- Sirha Budapest, 8 - 11 mai 2016 accueille le Bocuse d'Or Europe
- Omnivore, Shanghai, juin 2016
- Bocuse d'Or Asia, Singapour, dates non définies
- Omnivore Montréal, septembre 2016
- Sirha Rio, 4 - 6 octobre 2016, accueille sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la sélection nationale du Bocuse d'Or
- Omnivore, Londres, octobre 2016
- Sirha Istanbul, 24 - 26 novembre 2016, accueille la sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la sélection nationale du Bocuse d'Or
- Omnivore, Istanbul, novembre 2016

La prochaine édition du Sirha Lyon aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 à Eurexpo, Lyon (France).

