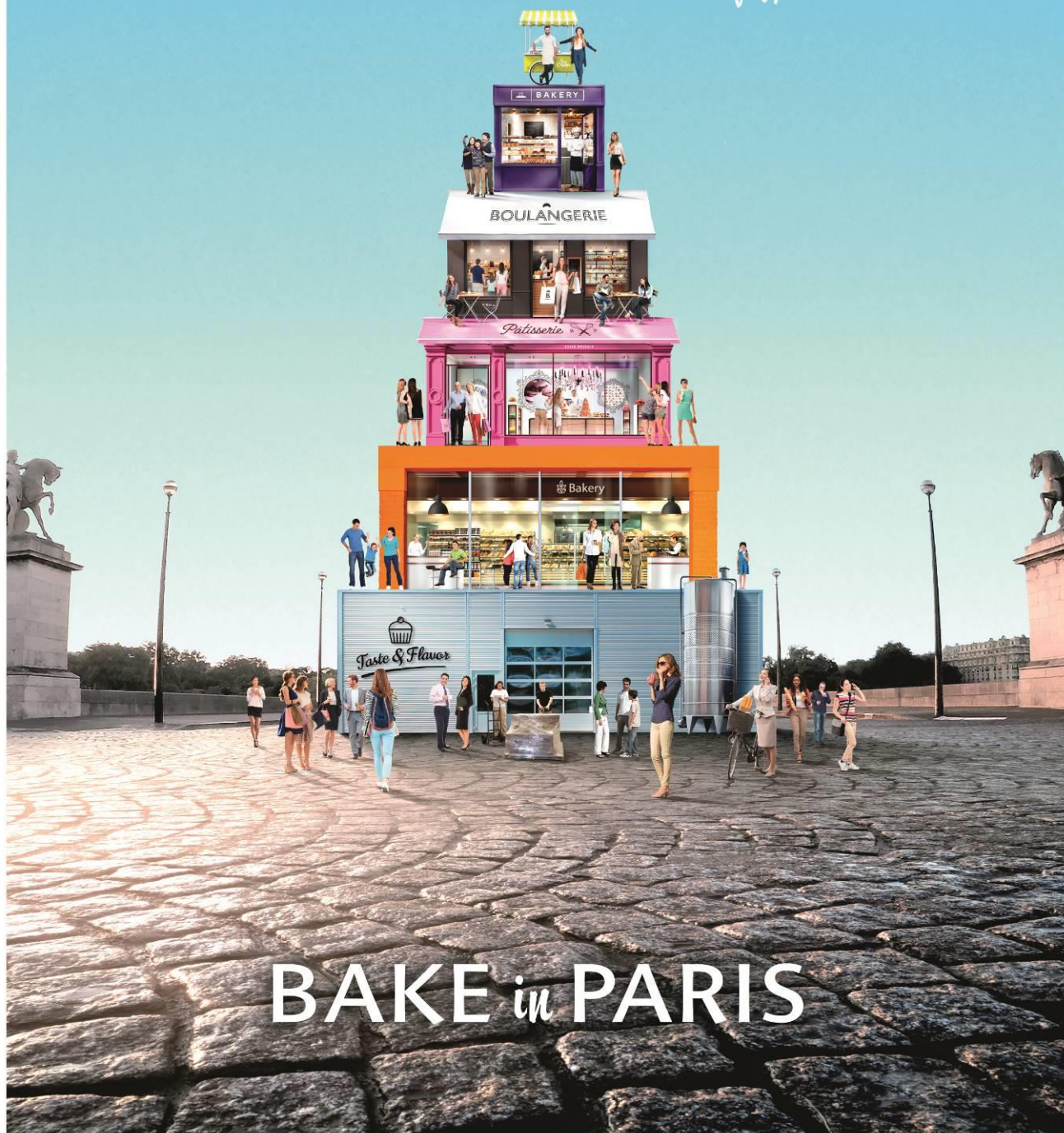


EUROPAIN

3-6 FEBRUARY 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

With Love!



BAKE *in* PARIS

DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2017

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
PRÉSENTATION DU SALON	3
MARIE-ODILE FONDEUR - Directrice du salon	4
BOULANGERIE PÂTISSERIE : UN MARCHÉ À FORT POTENTIEL	5
NOUVELLE SECTORISATION.....	7
ANIMATIONS.....	9
LES PRIX EUROPAIN	12
CONCOURS.....	13
PLAN SALON.....	16
INFORMATIONS PRATIQUES.....	17



PRÉSENTATION DU SALON

EUROPAIN : EN UN LIEU,
TOUT L'UNIVERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, GLACERIE

Artisans, commerçants, industriels, tous les entrepreneurs de la boulangerie et de la pâtisserie convergent vers Paris pour rejoindre le salon majeur de la filière, indispensable au développement de leur activité !

En 2018, Européain fait sa mue et entre dans une nouvelle ère. Une organisation inédite, qui va accueillir près de 65 000 professionnels au cœur de rencontres stratégiques, d'animations vivantes et concrètes, des concours les plus prestigieux et du Forum, véritable think tank du secteur.

Durant 4 jours, les 48 000 m² du Hall 6 du Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte regroupent plus de 500 exposants et tous les acteurs stratégiques intervenant sur la filière boulangerie et pâtisserie dans le monde. Pour permettre aux visiteurs de s'y repérer, la sectorisation s'articule désormais autour de trois thématiques, pertinentes pour tous les visiteurs, quels que soient le format ou la taille de leur établissement : JE FABRIQUE – JE VENDS – JE GÈRE.



48 000 m²

+500 exposants et marques

4 jours

3 secteurs

1 Forum

4 animations

220 intervenants

150 démonstrations et conférences

3 concours, **113** candidats

MARIE-ODILE FONDEUR - Directrice du salon



Quelles sont les nouveautés que nous réserve l'édition 2018 d'Europain ?

C'est une année riche en nouvelles orientations ! Nous les avons pensées pour améliorer l'expérience Europain, et je voudrais particulièrement mettre en lumière trois d'entre elles.

Tout d'abord, une nouvelle sectorisation de l'espace, en trois pôles, faciles à identifier pour tous les visiteurs : Je fabrique – Je vends – Je gère ; assurant à chacun une optimisation sans précédent de sa visite. Cette nouvelle sectorisation servira également les thèmes du Forum, nouvel espace proposant 4 jours d'échanges, débats et éclairages animés par 80 intervenants français et internationaux.

Ensuite, un focus délibéré sur les nouveautés du secteur, à travers notamment des prix attribués aux plus signifiantes d'entre elles. Le prix Nouveautés Europain, en particulier, intègre pour la première fois toutes les nouveautés présentées au salon. Nous avons aussi voulu permettre aux visiteurs d'être de véritables acteurs de cette dynamique, et ils remettront désormais leur propre prix.

Enfin, la durée du salon : suite à de nombreuses discussions avec nos exposants, nous avons décidé de la

ramener à quatre jours. Cette concentration dans le temps permettra de rassembler davantage de professionnels à un instant « T », et donc, d'augmenter le nombre de contacts utiles au cours d'une journée.

La nouvelle sectorisation va bouleverser l'organisation du salon, pouvez-vous nous en dire plus ?

Nous avons longuement réfléchi aux attentes exprimées par les visiteurs et participants d'Europain, car avec plus de 500 exposants, l'efficacité de chaque visite est notre principale préoccupation. Cette nouvelle répartition des stands autour des axes « Je fabrique – je vends – je gère » permet immédiatement à tous, depuis l'artisan jusqu'à l'industriel, de localiser l'exposant qu'il recherche. Elle permet aussi, et c'est très important, de décroiser les mondes de la boulangerie pâtisserie, de réunir tous les métiers autour des défis quotidiens, quels que soient le format et la taille des établissements.

Justement, quels sont les professionnels concernés par Europain ?

Qu'il s'agisse de structures déjà actives ou d'individuels se lançant dans l'aventure, qu'ils soient propriétaires d'un fournil artisanal ou à la tête d'un réseau de vente, pâtissier indépendant ou manager de production, le salon s'adresse à eux. Quant aux entrepreneurs se préparant à investir dans le secteur,

ou regardant les opportunités qu'il propose, leur visite à Europain jouera sans doute un rôle déterminant dans le succès de leur projet !

Tous ont donc des raisons majeures de faire le déplacement ?

Exactement ! Rien ne remplace ce genre d'expérience : pour les acteurs de la boulangerie pâtisserie, ce sont toutes les clés de leur réussite et les solutions à leurs besoins rassemblées en un lieu. C'est le salon le plus important du secteur, l'un des seuls où fabricants et créateurs sont présents aux côtés des distributeurs. Ils y trouveront cette année toujours plus de démos en live, de tests produits réalisés sur place, d'interlocuteurs de référence, et de solutions innovantes. Toutes ces animations, ces rencontres, font la richesse d'Europain, et permettent des échanges concrets avec les professionnels, une source d'inspiration pour développer son business.

Nous découvrons cette année l'appellation « Baked in Paris », que signifie-t-elle ?

Europain est une référence internationale majeure, son audience sur les questions de la boulangerie pâtisserie s'étend jusqu'au bout du monde. De plus en plus de visiteurs étrangers font donc le déplacement, et nous voulons leur faire découvrir à quel point sur ces questions la France est un pays leader, novateur et engagé, dont la boulangerie vibre de dynamisme.

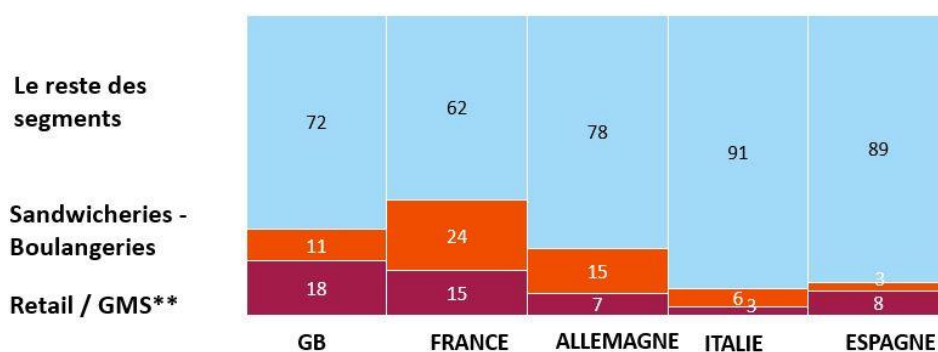
À NE PAS RATER

- Les nouveautés exposants : signalées sur leurs stands et repérables via l'appli et le parcours nouveautés distribué à l'entrée
- Le Forum : une programmation exceptionnelle, plus de 40 interviews et conférences et des idées pour chaque professionnel
- Les espaces animation dont le nouveau Lab Bien-être et Naturalité
- Les concours

BOULANGERIE PÂTISSERIE : UN MARCHÉ À FORT POTENTIEL

Sur un marché du Food Service en légère croissance, +0,7% en visites en cumul 12 mois à fin juin 2017 en France, selon NPD, le secteur de la boulangerie tire son épingle du jeu, +1,3 % en nombre de visite sur la même période porté par de nouveaux comportements d'achat et de nouvelles attentes des consommateurs, véritables leviers de croissance. Quelques chiffres de l'étude CREST de NPD sur 5 pays européens illustrent cette progression.

Restauration commerciale* : Poids des segments en visites, données juin 2017 (100%)



La restauration commerciale exclut la restauration collective et la distribution automatique.

Le GMS/retail dans le panel CREST inclut les achats réalisés pour la consommation personnelle et immédiate dans la même journée (ex. sandwiches, salades, boissons, snacks, etc.). Cela exclut les courses alimentaires pour la semaine par exemple.

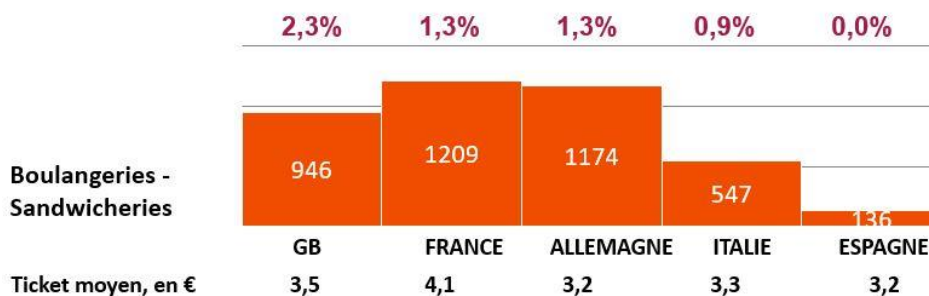
Source: The NPD Group/CREST®, données juin 2017

- **Sandwicherie-Boulangerie : un poids important dans le Food Service**

25 % des visites en restauration commerciale en France ont lieu dans une boulangerie ou sandwicherie. Ce poids important du segment est lié à la fois à la structure historique du marché et la grande variété proposé par les boulangeries / sandwicheries (opportunités multi-moments, le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter...).

Zoom GSA : Les clients achètent du pain en grande surface, 56 % des paniers comportent au moins un produit de cette gamme. C'est un signe de grande dynamique sur ce type d'achat et cela montre à quel point le marché est multiforme aujourd'hui.

Visites en million, données juin 2017 et évolutions en visites, % vs N-1

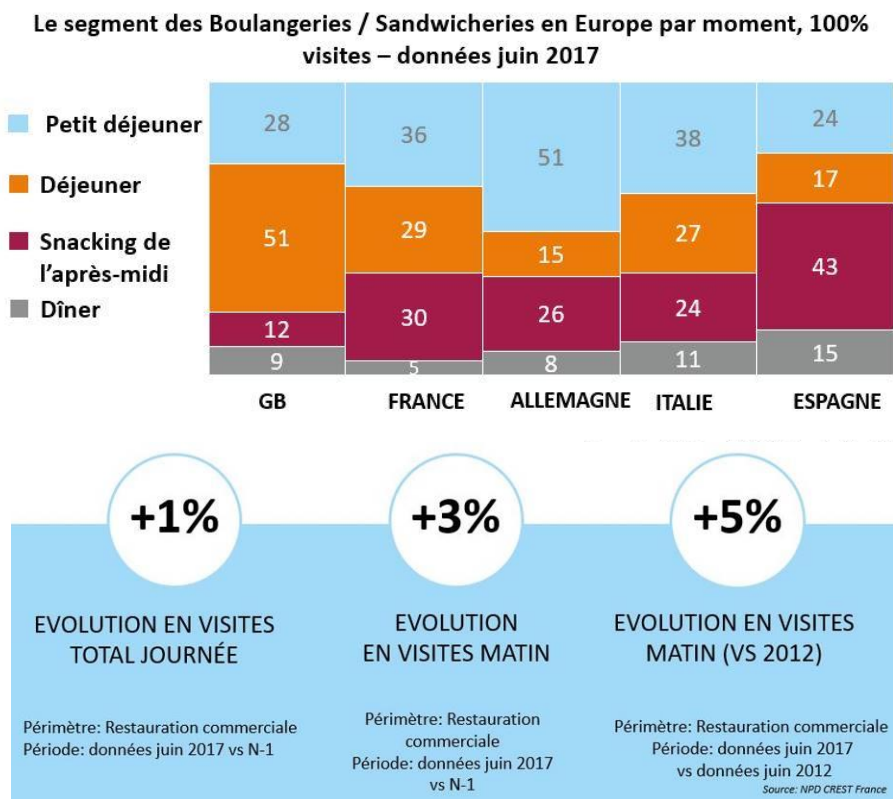


Source: The NPD Group/CREST®, données juin 2017

- **La France : le nombre de visite le plus élevé d'Europe et en croissance**

La fréquentation des boulangeries-sandwicheries est en croissance en Europe. Particulièrement en France, où la fréquentation et le panier moyen sont les plus élevés.

- Développement de nouveaux moments de consommation



Dans le secteur de la boulangerie, tous les moments de la journée comptent.

L'utilisation des boulangeries/sandwicheries varie fortement dans la journée selon le pays. Les Anglais raffolent des sandwiches au déjeuner, tandis que l'Allemagne, l'Italie et la France aiment leurs viennoiseries du matin et de l'après-midi. Les visites du matin progressent plus vite que les tendances marché.

- Segmentation et adaptation de l'offre

Les **viennoiseries américaines** (donuts, cookies, muffins...) affichent une progression de 15 % en France par rapport au croissant qui reste stable, +1 %.

LES TENDANCES 2017

- **Bien-être et santé** : les consommateurs sont demandeurs de produits sains, végétariens, sans gluten, sans allergène etc.
- **Personnalisation** : les produits sur-mesure pour s'adapter au goût des consommateurs et proposer de nouvelles expériences.
- **Digitalisation** : elle est omniprésente dans le Food Service et représente une vraie opportunité pour le secteur de la boulangerie – sandwicherie avec le développement du Click&collect. Aux Etats-Unis notamment, 58 % des consommateurs paient leurs achats de restauration rapide via une application.
- **Restauration sur place**, les boulangeries proposent une restauration sur place en plus de la vente à emporter.



A propos de NPD : Depuis plus de 50 ans, The NPD Group fournit des analyses uniques dans de nombreuses industries, apportant à ses partenaires une meilleure appréhension de leurs marchés. Une alliance entre des données distributeurs/consommateurs et des solutions analytiques pour interpréter les tendances des marchés et en anticiper les évolutions.

NOUVELLE SECTORISATION

JE FABRIQUE – JE VENDS – JE GÈRE

Pour permettre aux visiteurs de se repérer, la sectorisation s'articule désormais autour de trois thématiques, pertinentes pour tous les visiteurs, quels que soient le format ou la taille de leur établissement : JE FABRIQUE – JE VENDS – JE GÈRE

JE FABRIQUE

Dans cette zone dédiée à la création et la production, les professionnels boulangers et pâtisseries, qu'ils soient artisans ou responsables de centres de production, trouvent les équipements et ingrédients qui leur permettent de créer dans toutes les quantités et toutes les variétés. Equipements, matières premières, conseils en process, toutes les solutions techniques ou organisationnelles sont à portée de main, pour permettre d'atteindre les objectifs de qualité, de goût et de productivité.



JE VENDS

Les entrepreneurs du pain, de la pâtisserie ou de la chocolaterie ont accès, dans ce deuxième secteur, aux meilleures solutions pour proposer leurs produits à la vente, sur place ou à emporter. Packaging, PLV, technologies digitales, agencement de boutiques ou encore produits agro-alimentaires de complément, ils trouvent à Europain tout ce qui peut les aider à maximiser leurs ventes, améliorer leur service et fidéliser leurs clients.



JE GÈRE

Cette dernière zone s'adresse aux managers que sont tous les entrepreneurs de la boulangerie pâtisserie. Elle rassemble les meilleurs prestataires spécialisés : financement, aide juridique, solutions de gestion du personnel, assurance, ou encore organismes de formation, qui présentent des services adaptés aux défis quotidiens des professionnels qui font fonctionner chaque jour leur établissement.



La Rue des Écoles

Au cœur de la zone Je Gère, la Rue des Ecoles présente des formations pour tous les métiers de la filière. Le secteur a le vent en poupe depuis plusieurs années, les formations se multiplient et les formats varient : initiale, continue, en ligne, accélérée, *etc.* Qu'ils soient jeunes étudiants ou entrepreneurs en reconversion, chaque visiteur peut s'informer sur les formations existantes pour réussir dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Liste des établissements présents à découvrir sur www.europain.com/fr/liste-exposants

Le Village Start-up

Le parti-pris de cette première édition du « Village Start-up » : soutenir et valoriser l'innovation sous toutes ses formes et lui donner les moyens de s'exprimer grâce à un espace dédié.

Avec le soutien avec RAPIDLE : leader français des solutions de CLICK&COLLECT, Rapidle propose aux artisans et indépendants de la boulangerie, le matériel, les logiciels et les services nécessaires pour développer les ventes et répondre à une exigence des consommateurs de plus en plus connectés, pressés et impatientes.



ANIMATIONS

Durant 4 jours, animations, démonstrations et conférences permettront aux visiteurs d'Europain de vivre une expérience passionnante, pleine d'enseignements pratiques, de rencontres efficaces et de découvertes utiles pour leur business. Rencontrer les professionnels spécialisés, découvrir les tours de main les plus créatifs, consulter les avis des experts les plus compétents : tout est possible au détour des allées d'Europain.

**FORUM
EUROPAIN**
Europain production

NOUVEAU

Le Forum, 4 jours d'échange et d'idées

Au cœur de l'événement, le Forum proposera 4 jours d'échanges : débats et éclairages seront animés par 80 intervenants français et internationaux venus du monde entier. A travers leurs analyses, ils permettront à tous les participants de profiter de leur expertise, de découvrir de nouveaux modèles, de trouver des solutions à leurs préoccupations de fabrication, de vente ou de gestion, qu'ils soient entrepreneurs dans la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie ou la glacerie.

« Le Salon Europain est à mes yeux le grand rendez-vous international des professionnels français et étrangers soucieux de découvrir les tendances nouvelles et la créativité en mode « french touch ». Le Forum, nouveauté de l'édition 2018 m'a permis d'inviter de grands noms de la boulangerie internationale et des spécialistes de la filière qui auront plaisir à partager leurs connaissances et échanger. » Hubert Chiron, président de l'Association International du Pain Français et chercheur à l'INRA.

Chaque jour, la programmation du Forum s'articulera autour des trois grands thèmes du salon et 9 sous-catégories :

Je fabrique

- Le sourcing
- Les blés et levains
- Allergies et recettes spécifiques
- Le labo & l'usine
- Le goût

Je vends

- Zoom sur un marché international
- Les nouvelles offres et tendances

Je gère

- Le digital
- Stratégie de lancement et success-story

Parmi les 80 intervenants, sont déjà confirmés :

- Emmanuel Tertrais, fondateur de Baguette Academy, sur la formation boulangère par le digital,
- Eric Kayser sur le développement à l'international,
- Maria Bertoch de NPD sur l'état du marché international en boulangerie,
- Mauricio Sandri, EUROGERM Brésil, sur le marché latino-américain,
- Michel Suaz du San Francisco Baking Institute sur le marché américain,
- Pascal Rigo, fondateur de La Boulange, sur sa success-story,
- Paul Kitissou et Lionel Villepontoux pour parler du marché africain,
- Stanley P. Cauvain sur la croissance du pain de mie et le pain burger à l'échelle internationale.

Pour plus d'information : www.europain.com/fr/forum-europain

LA BOUTIQUE RESTAURANT

Europain production

LE LAB DU BOULANGER

Europain production

Boutique restaurant, la boulangerie de demain

Une coproduction Europain et l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)

Cet espace, présenté pour la première fois en 2016 est désormais une véritable boulangerie-restaurant opérationnelle et éphémère, dotée des technologies les plus performantes et innovantes. Les visiteurs ont l'occasion d'**observer** et de **goûter** toutes les possibilités de la restauration boulangère grâce à un espace restauration ergonomique et chaleureux.

Grâce à une application mobile, co-crée avec Simplon, formation aux métiers du digital, les visiteurs peuvent créer leur sandwich sur mesure et le déguster sur place.

Raphaël HAUMONT, enseignant-chercheur à l'université Paris Sud-Paris Saclay, sera l'un des intervenants principaux sur cet espace.

« Un bon sandwich, c'est du bon pain, bien sûr et une variation de différents ingrédients. Avec une recette aussi basique, peut-on encore innover et proposer en boulangerie une restauration qui surprenne? Avec des associations de saveurs inédites, des jeux de texture et une dynamique de dégustation, un simple sandwich devient une expérience et une émotion culinaire. Avec Raphaël Haumont, physico-chimiste avec qui j'ai créé le Centre français d'innovation culinaire et les élèves de l'école « Cuisine Mode d'Emploi(s) », nous relevons le défi ». Thierry Marx

Lab du Boulanger, un fournil innovant

Coté programmation, 4 jours de démonstrations non-stop sont assurés grâce à un fournil ultra-moderne et totalement ouvert. Les grands noms de la boulangerie française et internationale permettent aux visiteurs de visualiser gestes techniques et idées créatives.

Lab Intersuc, au carrefour de la boutique et du laboratoire

Le Lab Intersuc accueille chaque jour 9 démonstrations professionnelles de pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Derrière la table de travail, des MOF, des champions du monde de pâtisserie, des champions de France du Dessert, de prestigieux pâtisseries boutique ou restaurants partagent techniques, savoir-faire et créativité avec un public de professionnels au plus près de leur travail.

Le magazine Le Chef organise le **Festival de la Créativité Gastronomique**, édition sucrée, le lundi 5 février. Des chefs de renoms réaliseront des démonstrations de leurs dernières recettes.

Parmi les intervenants du Lab Intersuc:

- Bastien GIRARD, Champion de Monde de la Pâtisserie 2017
- Cyril GAIDELLA, Champion de France du Dessert 2017, catégorie « professionnels »
- Enzo FRANZI, Champion de France du Dessert 2017, catégorie « junior »
- Jean-Thomas SCHNEIDER, Champion du Monde de la pâtisserie 2017
- Jérémie RUNEL, Chef givré
- Jérémy DEL VAL, Chef création Pâtisserie Dalloyau, Champion de France du Dessert, catégorie « professionnels »
- Stéphane GLACIER, Meilleur Ouvrier de France pâtissier

LE LAB INTERSUC

Europain production



Visuel non-contractuel



NOUVEAU

Lab Bien-être et Naturalité

Réalisé en co-production avec Boréa, le premier réseau de boulangeries orienté bien-être et naturalité, ce nouveau Lab réunit toutes les propositions qui répondent aux consommateurs d'aujourd'hui : attentifs à leur bien-être et à l'équilibre de leur consommation. Autour des thèmes de la santé, de la qualité, de l'authenticité, il offre une programmation variée de démonstrations pratiques et d'ateliers d'experts, en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et restauration légère et équilibrée.

David Borréani, l'homme du savoir-faire et Laurent Rémond, l'homme du faire-savoir, co-fondateurs de la marque Boréa sont heureux d'avoir été choisis par EUROPAIN afin de réaliser en co-production le Lab bien-être et naturalité. *« Chez Boréa nous avons l'intime conviction que nous pouvons rendre bons et sains des produits simples et quotidiens. Nous sommes le premier réseau de boulangeries orienté bien-être et naturalité. Nous aurons à cœur de partager nos valeurs et notre savoir-faire avec les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. »*

Festival Sens & Chocolat 2018, au service de l'artisanat de bouche et de restauration



La plateforme BEAN TO BAR a pour objectif, dans un premier temps, la sensibilisation du visiteur à la qualité de ses matières premières et à l'importance de ses choix éthiques dans le maintien de la biodiversité pour une alimentation durable. Dans un second temps, de faire vivre au visiteur « sa propre expérience du goût », avec les planteurs et chocolatiers des pays, experts, grâce à des mini-conférences et des rendez-vous gourmands avec dégustation de fèves et de chocolats haut de gamme, autour de 3 thématiques :

- Valorisation des matières premières cacaos et chocolats 'pure origine'. 4 pays à l'honneur – Brésil, Equateur, Madagascar Et Venezuela - qui présenteront :
 - Planteurs et chocolatiers dont les Lauréats des 2 Awards 'Grand Cru d'origine' : Prix International Tablette et Prix National Bonbon
 - Variétés ancestrales de cacaos fins : Criollo & Trinitario
- Valorisation des matériels BEAN TO BAR et de tous les matériels pour les fèves et le chocolat :
 - Démonstrations de matériel BEAN TO BAR avec des matières premières d'exception
 - Rencontres de professionnels sur les techniques de torréfaction, de conchage, d'enrobage ou de fourrage, à partir des fèves, des ganaches jusqu'aux tablettes.
- Formation grâce au Centre Formation PLANETGOUT 'homme - produit – métier'
Trois modules Sensoriel & Goût seront proposés dans le but d'orienter les professionnels pour : « Mieux acheter », « Mieux fabriquer », « Mieux vendre ». Ainsi qu'un module pour apprendre le nouveau métier de chocolatier-artisan en Bean to Bar : « Découvrir le process de la fève à la tablette ».

Choco-Event

Le lundi 5 février, aura lieu la fête des chocolatiers en Bean to bar en présence des délégations des 4 pays à l'honneur. A partir de 15h : remise des Cacaos-Oscars aux autorités de chaque pays, ambassadeurs et filières agricoles des cacaos du monde.

Plus d'information sur www.planetgout.com

LES PRIX EUROPAIN

Dans un marché en pleine mutation, et très concurrentiel, les opportunités offertes par les nouveaux équipements et ingrédients sont la clé des succès de demain ; c'est pourquoi Europain s'est donné comme priorité de mettre en lumière **l'ensemble des nouveautés du salon** et de valoriser les plus innovantes.



Les outils mis en place avant et pendant le salon permettent aux visiteurs d'identifier rapidement les nouveaux matériels, tendances ou fournitures, et aux exposants de faire connaître leurs créations :

PRIX NOUVEAUTÉ EUROPAIN

2018

PRIX NOUVEAUTÉ : une sélection pointue désignée par un comité d'experts parmi **l'ensemble des nouveautés renseignées du salon**. Pour la première fois, chaque nouveauté est intégrée automatiquement à la sélection des Prix Nouveautés Europain, qui distinguent celles qui présentent les bénéfices les plus remarquables.

PRIX VISITEURS EUROPAIN

2018

PRIX VISITEURS : Pour la première fois, les professionnels désignent en ligne leur nouveauté préférée avant le salon selon les 3 catégories : JE FABRIQUE – JE VENDS – JE GÈRE.

NOUVEAU

NOUVEAU

LE PARCOURS NOUVEAUTÉS : disponible sur l'appli mobile, il est pratique et rapide pour consulter les nouveautés en temps réel et selon le thème recherché. Et sur le salon, un document de visite mis à disposition et une signalétique dédiée guident les visiteurs vers tous les stands participants.

LA GALERIE DES NOUVEAUTÉS : l'ensemble des nouveautés du salon, tous secteurs confondus, proposées et renseignées par les exposants seront disponibles en un clic sur www.europain.com.

CONCOURS



Coupe de France des Écoles, organisée par EKIP, parrainée par ENGIE

La Coupe de France des Ecoles permet de dévoiler au monde la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et la vitalité des métiers de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie où de jeunes talents s'épanouissent chaque jour.

Une équipe mixte de 3 candidats - âgés de moins de 22 ans le jour de la finale et d'un même niveau de formation - représentera son institut lors de la finale et sera coachée par deux formateurs.

L'Equipe concourt au nom de l'établissement et aura 5 heures pour relever le défi de mettre en exergue le savoir-faire et la formation dispensée.

Pour cette 6ème édition du concours, le thème est : **le Luxe à la française – Féminin – Masculin**

La catégorie « Espoirs », se voit attribuer la déclinaison : Mode et Maroquinerie tandis que la catégorie « Excellence » devra accomplir une performance sur : Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie et Horlogerie.

A l'issue des épreuves, les équipes seront évaluées par un jury de professionnels reconnus et aux parcours variés. Le jury 2018 est présidé par **Raoul MAEDER**.

Les dossiers d'inscription à la présélection doivent être retournés avant le 22 octobre 2017.



Plus d'information sur : www.coupedefrancedesecoles.com

Contact presse Coupe de France des Ecoles :
Patricia Chardonneau - animations@ekip.com



Masters de la Boulangerie, organisés par Lesaffre

L'élite internationale de la profession se réunira lors du salon Européen 2018 pour l'unique et exceptionnelle compétition mondiale des Masters de la Boulangerie. Après 4 années de compétitions en équipe pour la Coupe Louis Lesaffre puis la Coupe du Monde de la Boulangerie, seuls 18 candidats venus des quatre coins du globe, ont maintenant le privilège de participer à ce concours en individuel pour obtenir le prestigieux titre de WORLD MASTER BAKER.

Plus qu'une compétition, le concours des Masters de la Boulangerie est une invitation à imaginer la boulangerie de demain autrement :

- un lieu de rencontres de l'élite mondiale où les candidats sont des pionniers pour la profession et leurs coachs des pédagogues qui les hissent au plus niveau,
- un challenge exigeant où rigueur, professionnalisme et savoir-faire sont audacieusement bousculés pour générer créativité et innovation,
- une mise en valeur du métier sous les yeux experts d'un jury visionnaire composé de 5 professionnels de renommée internationale, présidé par **Johan SORBERG** (Suède) et **Christian VABRET** (France), Meilleur Ouvrier de France et Créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Pour mettre en musique cette floraison de modernité, de transmission, de créations et d'innovations, le Comité d'organisation des Masters de la Boulangerie a mis en place un programme d'animations ambitieux et sur-mesure. Le public assistera à des animations destinées à révéler et transmettre les expertises mises en œuvre dans ce concours : shows produits de qualité, focus techniques spécifiques, projection vers la boulangerie du futur...

PROGRAMME	PANIFICATION NUTRITIONNELLE	PANIFICATION GOURMANDE	PANIFICATION ARTISTIQUE
Samedi 3 février	Chung-Yu HSIEH Taiwan	Jeffrey DE LEON USA	Santaram MANEERAM Ile Maurice
	Marcus MARIATHAS Canada	Anna GRIBANOVA Russie	Bin ZHOU Chine
Dimanche 4 février	Osman GÜNDÜZ Turquie	Yu-Chih CHEN Taiwan	Yong-Joo PARK Corée du Sud
	Dean TILDEN Australie	Déborah OTT France	Jacob BAGGENSTOS USA
Lundi 5 février	Yoji SEGAWA Japon	Alain DUMONCEAUX Canada	Eduardo BELTRAME Brésil
	Peter BIENEFELT Pays-Bas	Gastón Alejandro MIÑO Argentine	Peng-Chieh WANG Taiwan
Mardi 6 février	Proclamation des résultats des Masters de la Boulangerie		

Plus d'information sur : www.mastersdelaboulangerie.com

Contact presse Masters de la Boulangerie:
Nadine Debail - nd@lesaffre.fr



Mondial des Arts Sucrés, organisé par DGF

Le Mondial des Arts Sucrés est un concours international mixte de haute pâtisserie au cours duquel 32 candidats, issus de 16 pays différents, et répartis dans 16 équipes de deux, un Chef homme et une Chef femme, s'affrontent pendant 4 jours de compétition.

Pour célébrer les 10 ans du concours et assister à une édition exceptionnelle, la thématique imposée est « **LE LUXE À LA FRANÇAISE** ». Dans cette thématique, chaque équipe doit choisir un secteur parmi une liste proposée et en faire son fil conducteur pour l'ensemble de ses créations. Cette nouveauté marquera sans conteste l'édition 2018.

Autre nouveauté de l'édition 2018, les candidats ont désormais 19 heures, et non plus 20, pour réaliser :

- 1 dessert de restauration à l'assiette
- 1 petit gâteau individuel glacé
- 1 entremets
- 2 sortes de confiserie
- 1 pièce sucre
- 1 pièce chocolat
- 1 présentoir à confiseries en sucre et chocolat

Tout au long de la compétition, ce sont de véritables ténors de la profession, experts dans leur domaine, qui évaluent les équipes candidates. Parmi les jurés des éditions précédentes : Kenny Kong (Singapour), Philippe Segond, MOF (France), Hideo Yokota (Japon), Yann Brys, MOF (France), Rafael Barros (Brésil), Oscar Ortega (USA), Claire Heitzler (France), Roberto Rinaldini (Italie), Tran Ngo Lam Khanh (Vietnam) et Philippe Urraca, MOF (France).

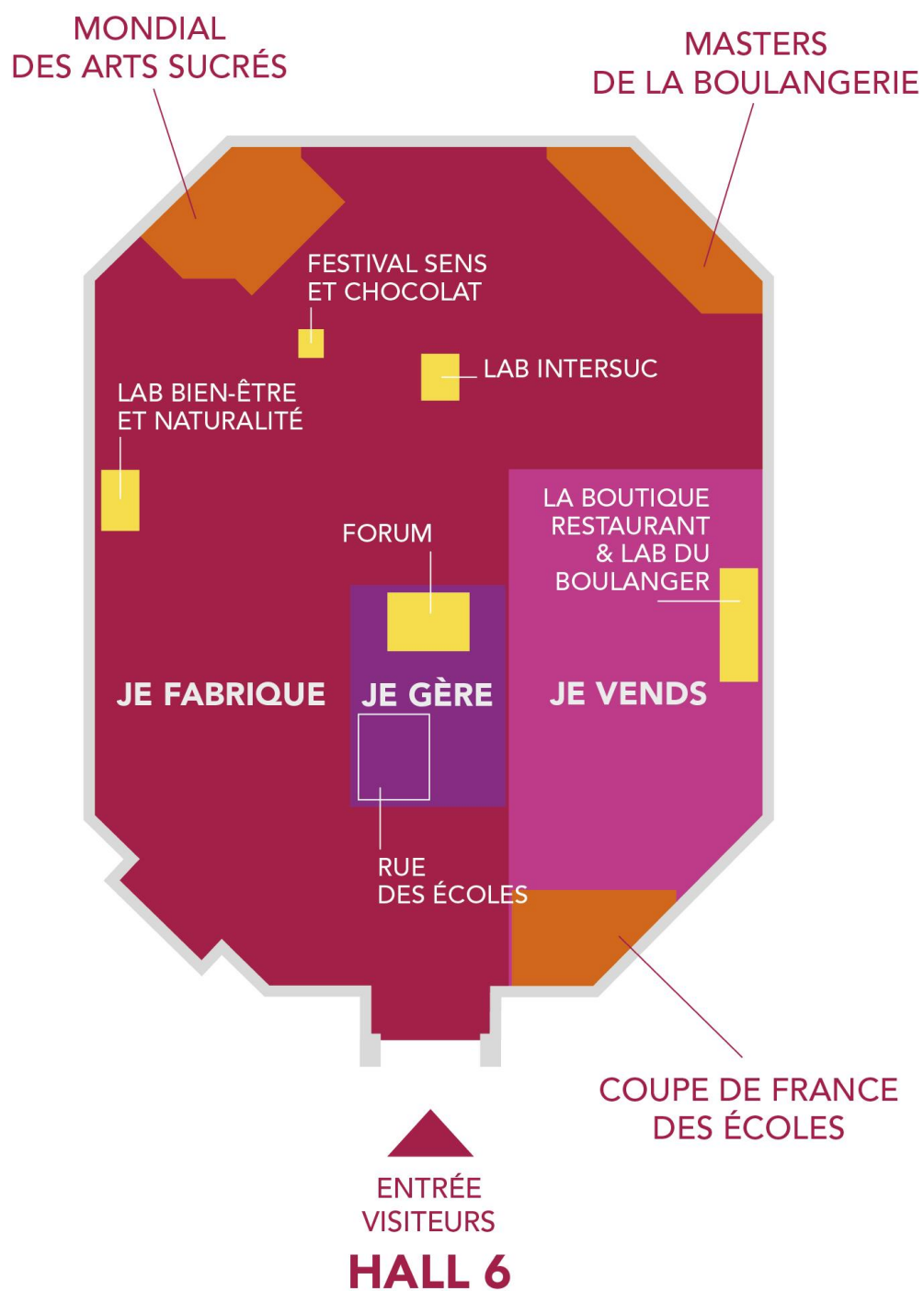
Le Mondial Des Arts Sucrés compte également avec l'appui et le soutien des grands Chefs de la profession comme : Christophe Michalak, Joël Robuchon, Thierry Marx et Alain Ducasse.



Plus d'information sur : www.mdas2018.com - www.dgf.fr

Contact presse Mondial des Arts Sucrés:
Marc Morandi - m.morandi@dgf.fr

PLAN SALON



Visuel non-contractuel, susceptible de modification

INFORMATIONS PRATIQUES

Parc des Expositions – Hall 6 - Paris Nord Villepinte - France
3 - 6 février 2018
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

Serge Valadou

Directrice du salon Européain

Marie-Odile Fondeur

Comment y accéder ?



Transport en commun

RER : ligne B direction Aéroport Charles de Gaulle, station « Parc des expositions »

BUS : Navettes aéroport depuis la Porte Maillot / Cars Air France / Navettes Aéroport de Beauvais



En voiture

Rejoindre l'A104

Deux entrées : Entrée visiteurs / Entrée exposants



En avion

Depuis l'aéroport Paris - Charles de Gaulle, RER B direction Saint-Rémy-lès-Chevreuse jusqu'à Parc des Expositions

Depuis l'aéroport Paris Orly, Orlyval jusqu'à Antony, RER B direction Aéroport Charles-de-Gaulle jusqu'à Parc des Expositions

EUROPAIN
BAKE IN PARIS

Europain, 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 services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

Toute l'actualité Européain sur la [Pressroom en ligne](#) et sur les réseaux sociaux



#Europain

www.europain.com

Contacts presse AB3C

Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 01 - jeanpatrick@ab3c.com

Bourlaye CISSÉ - +33 (0)1 53 30 74 32 - bourlaye@ab3c.com