

SALON DE LA PÂTISSERIE

DU CHOCOLAT, DE LA CONFISERIE ET DE LA GLACE

20 | 21 | 22
JUN 2020

3^e
ÉDITION

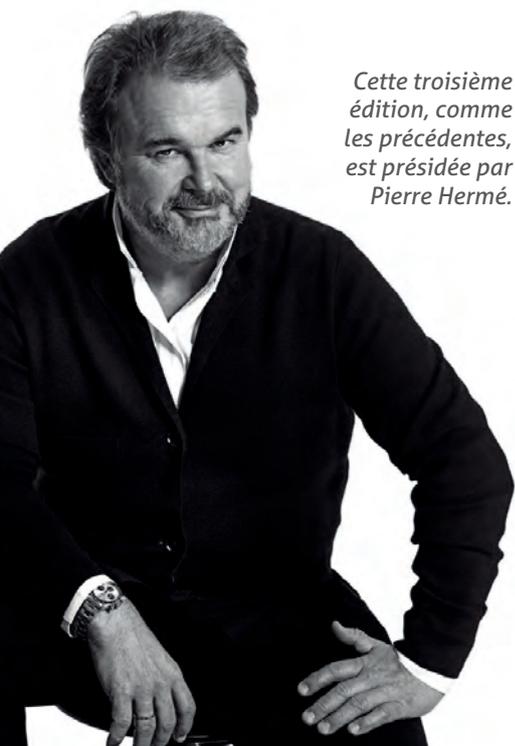
PARIS
PORTE DE VERSAILLES
HALL 5.1

LE GRAND RENDEZ-VOUS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

*Une occasion unique pour accroître
votre notoriété et développer
votre activité.*

*Cette troisième
édition, comme
les précédentes,
est présidée par
Pierre Hermé.*

Le Salon de la Pâtisserie, créé en 2018, s'impose comme un événement incontournable du monde de la pâtisserie en France, avec l'ambition de mettre en évidence les talents de ses artisans et les saveurs de nos terroirs. Dans une constante démarche d'innovation, il émoustille les papilles des gourmands et leur donne l'occasion d'aller à la rencontre de grands pâtisseries et de découvrir la richesse du patrimoine sucré français. Vecteur d'éducation et de transmission de savoir-faire exceptionnels, le salon offre des moments uniques de partage et de gourmandise.



UN SAVOUREUX VOYAGE

French Touch

Des démonstrations et des dégustations de fondamentaux du patrimoine pâtissier français avec des professionnels de renom.

Sweet Art

Le théâtre de l'innovation, de la création et de l'expression artistique pâtissières, avec démonstrations et dégustations.

Ateliers sucrés

Des cours de pâtisserie de 2 heures par de grands chefs, pour amateurs et passionnés gourmands.

Île aux enfants

Des animations ludiques et des cours de pâtisserie dédiés pour les jeunes visiteurs (6 à 12 ans), ainsi que des démonstrations par de «petits génies de la pâtisserie» que le talent n'attend pas le nombre des années.

Bean to bar

Le chocolat de A à Z, de la fève à la dégustation de grands crus.

Manufacture des talents

Un espace dédié aux deux concours professionnels (voir ci-contre).

Forum

Un théâtre d'échanges entre des professionnels reconnus et leur public de passionnés: tables rondes thématiques (sourcing produits, créativité, made in France, bio...), Master Class de chefs exceptionnels ponctuées de dégustations...

ESPACE CONCOURS

Un atelier dédié aux concours organisés sous l'œil impartial de jurys de professionnels :

- **Deux concours professionnels :**

- Le Trophée national « Les Étoiles du Sucre » (Tradition Gourmande & Déco Relief).
- Le Trophée des Juniors de la pâtisserie française.

- **Trois concours amateurs :**

- Le Trophée de la Cité du Chocolat Valrhona.
- Le concours du Meilleur gâteau basque amateur (Maison Pariès).
- Le concours de pâtisserie pour amateurs, en collaboration avec « Le Parisien ».



NOUVEAUTÉ 2020



* La sélection s'effectuera sur présentation d'un dossier complet mettant en avant l'originalité et la rédaction de la recette proposée, ainsi que l'association saveurs/texture et l'aspect du produit.

| Les Génies de la Pâtisserie

Un espace dédié aux pâtissiers en herbe de 8 à 14 ans pour qu'ils expriment leur talent, apprennent et transmettent leurs recettes à d'autres enfants lors de Master Class juniors. Ces ateliers se clôtureront par une dégustation des réalisations.

12 jeunes sélectionnés en amont* participeront à un concours de recettes. Les réalisations seront dégustées par le public et appréciées par un jury composé de Pierre Hermé, Mercotte, Miss France et des visiteurs avertis. Un livre des recettes de ces chefs en herbe sera publié.

EN CHIFFRES



3^e
ÉDITION

La 3^e édition du Salon de la Pâtisserie, c'est :



40 000 visiteurs attendus
(après 30 000 en 2019)



6 000 professionnels



80 exposants



45 cours de pâtisserie



6 concours pour professionnels et amateurs

UN OUTIL EXCEPTIONNEL POUR ACCROÎTRE VOTRE NOTORIÉTÉ/MARQUE ET POUR BOOSTER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

| Une forte visibilité (chiffres 2019)

- **1 150** parutions presse écrite & Web
- **560** spots TV
- **475** journalistes accrédités
- **+ de 7** heures d'antenne radio
- **5h30** d'antenne télé
- Publicités (bus, métro/RER, gares, TV, radio, presse écrite professionnelle et grand public)

Au total, **3,8 M€** d'équivalent publicitaire (retombées médias, source Omnicom) et **62 millions** de contacts touchés.

| Une source de chiffre d'affaires (chiffres 2019)

- **2,5 millions d'€** dépensés par les visiteurs
- **4** visiteurs sur **5** achètent sur le salon
- **58 €** de panier moyen

EN ÉTANT PARTENAIRE

- **Développez** votre notoriété/image auprès du grand public et des professionnels de la pâtisserie.
- **Boostez** votre chiffre d'affaires.
- **Accédez** à des professionnels du secteur.
- **Favorisez** l'innovation en découvrant les nouvelles tendances.
- **Explorez** de nouveaux marchés.
- **Bénéficiez** d'une audience captive pour tester de nouveaux produits/matériels.
- **Dynamisez** votre politique RH (incentives, échanges avec de potentielles recrues...).
- **Et bénéficiez** d'avantages : accès au lounge VIP, entrées gratuites, présence sur les différents supports de communication du salon.

CE QUE NOUS METTONS EN PLACE POUR VOUS

■ *Exposant*

- Location d'un stand nu ou pré-équipé + offre spéciale Artisan (espace pré-équipé).

■ *Partenaire*

- Parrainage d'un des 7 univers.
- Branding d'un laboratoire de 70 m² pour vos équipes de formateurs.
- Création d'un événement éphémère.
- Interventions sur le forum.

■ *Intervenant*

- Démonstration sur l'un des univers, autour d'un thème que vous souhaitez partager.



CONTACT

Sweet Event International

T. 06 13 71 46 83 - 06 60 56 56 12 - 06 23 34 34 06

contact@sweet-event.fr

www.lesalondelapatisserie.fr