

EUROPAIN PARIS

11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Entreprendre en Boulangerie-Pâtisserie

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Janvier 2020

EUROPAIN 2020 : SUCCÈS POUR LE REPOSITIONNEMENT DU SALON DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE

Europain a fédéré tous les acteurs de la boulangerie-pâtisserie pendant 4 jours d'une édition au repositionnement réussi dans le Hall 1 de la Porte de Versailles. Plus de 38 000 professionnels, dont 24% d'internationaux, ont bravé des conditions de transport rendues difficiles par un contexte de grève historiquement sévère.

La qualité de l'offre exposants et de la programmation événementielle déployée par GL events, organisateur d'Europain, a séduit un public de professionnels de plus en plus exigeant et permis une qualité d'échanges unanimement saluée.

La prochaine édition d'Europain se déroulera dans le Hall 1 de la Porte de Versailles fin janvier 2022.

UNE RÉELLE QUALITÉ D'ÉCHANGES ENTRE EXPOSANTS ET VISITEURS

Au-delà des chiffres contrastés par la grève, chacun s'accordait à reconnaître à l'issue d'Europain l'extrême qualité du visitorat de la Porte de Versailles.

« *J'ai senti dans les allées, parmi les exposants comme les visiteurs, un véritable regain d'intérêt pour le salon Europain* », constatait Christophe Girardet, propriétaire de Victor et Compagnie à Lyon.

Côté business, en renfort des centaines de contacts privilégiés entre professionnels sur les stands, la mise en place d'un service digital « Business & International meetings » sollicité par plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs, a permis 340 rendez-vous d'affaires qualifiés.

UN LABORATOIRE DES NOUVEAUTÉS DU SECTEUR

Plus de 100 nouveautés étaient présentées sur le salon : matériel connecté et moins gourmand en énergie ; ingrédients bios, sans additifs et plus nutritifs ; logiciels de gestion intuitifs, mais aussi matériels et solutions de snacking simples à mettre en œuvre pour améliorer l'offre clients.

Particulièrement présente, l'offre des meuneries a séduit un public professionnel de plus en plus concerné par le sourcing produits et l'origine des ingrédients. « *Faites un pain à forte identité ajoutée, des pains qui vous ressemblent* », expliquait sur la scène Boulangerie & Snacking, Anthony Bosson, à la tête de quatre enseignes L'Essentiel, à Paris.

150 INVITES SUR LES SCENES EVENEMENTS EUROPAIN

Europain propose une offre large d'interventions sous forme de conférences, débats, talks pour suivre les mutations du métier. Offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, néo-pâtisseries/néo-boulangers sont autant de sujets qui ont été discutés sur le Forum Européen par des invités prestigieux. L'Américain Nathan Myrsvold avait notamment choisi Europain pour présenter son livre encyclopédique Modernist Bread.

Sur la scène Boulangerie et Snacking, parmi 30 invités reconnus, Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de tradition française 2017), ou encore Louis Taine (Ducasse sur Seine), ont démontré leurs savoir-faire en prise avec un public toujours plus exigeant.

La scène Sucré a pour sa part réuni un programme prestigieux de masterclasses tels que Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (Pâtisserie Tourbillon) ou encore Nina Métayer. Europain s'impose comme le point de rencontre des pâtisseries.

TROIS GRANDS CONCOURS

La Chine remporte la Coupe du Monde de la Boulangerie

12 équipes de 3 boulangers se sont affrontées autour de trois thèmes : baguette et pains du monde, viennoiserie & panification gourmande, pièce artistique. Après 3 jours de compétition, la Chine remporte le titre de Champion du Monde de la Boulangerie, devant le Japon et le Danemark.

Coupe Europe de Pâtisserie : Suisse, la grande gagnante

4 équipes de 2 pâtisseries ont concouru sur le thème de la naturalité en réalisant entremets aux fruits, desserts à l'assiette et pièces artistiques. La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les Etats-Unis, la France, l'Italie, le Japon et le Royaume-Uni en finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Elle se tiendra en janvier 2021 lors du Sirha Lyon.

La Coupe de France des Ecoles récompense la Bretagne et la Loire

Dans la catégorie « Espoirs » Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St Joseph St Marc à Concarneau) se sont imposés comme meilleurs apprentis boulangers. Mathieu Beaupere, Nicolas Legault et Delphine Ripoché (URMA du Maine et Loire à Angers) remportent quant à eux la catégorie « Excellence » de la Coupe de France des Ecoles.

LES CHIFFRES CLES

38 230 professionnels dont 24% internationaux

452 exposants et marques dont 18% internationaux

342 rendez-vous organisés entre exposants et visiteurs internationaux

100 nouveautés / 9 lauréats Prix Nouveautés Européen

51 masterclass sur les scènes Boulangerie & Snacking et Sucré

40 interventions sur le Forum Européen

Prochain rendez-vous : janvier 2022 – Paris Porte de Versailles

Toute l'actualité Européen sur la [Pressroom en ligne](#)

www.europain.com

@Europain @EuropainFrance #europain



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