



ACCREDITATIONS

+

SIRHA EUROPAIN VALORISE UNE PÂTISSERIE CONTEMPORAINE ET RAISONNÉE

DU 26 AU 29 MARS PROCHAINS, SIRHA EUROPAIN, SALON INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE QUI CÉLÈBRE LE SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE, JOUERA AUSSI SON RÔLE DE RÉFÉRENCE CÔTÉ SUCRÉ.

Grâce à la création d'un **Pôle Sucré**, les visiteurs retrouveront tous les acteurs de la filière pâtisserie, les innovations présentées par les exposants, et les cheffes et chefs engagé(e)s au quotidien en faveur d'une pâtisserie toujours plus responsable.

Au-delà des masterclasses, ateliers et tables-rondes prévus sur les différentes scènes, le salon accueille à nouveau la **Coupe Europe de la Pâtisserie**, et pour la première fois, la **sélection française** de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dont la grande finale se déroulera en janvier 2023 pendant le Sirha Lyon.

UNE SCÈNE POUR APPRENDRE

Avec l'évolution des modes de vie, les comportements alimentaires ont entraîné une mutation du secteur de

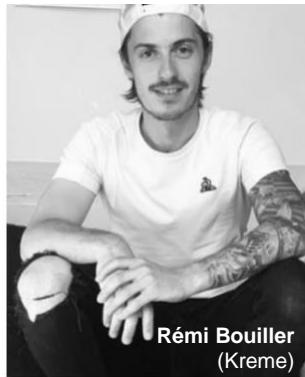
la boulangerie-pâtisserie, contraint de s'adapter à ces nouvelles exigences.

Les experts se succéderont sur le **Sirha Europain Forum** afin de partager leurs solutions aux mutations actuelles de la pâtisserie :

- « *Comment s'y retrouver dans les labels du chocolat ?* » **Blaise Desbordes** (Max Havelaar), **Sylvia Touboulic Barreteau** (La Mie Caline)
- « *Quels sucres pour quels usages ?* » **Luc Baudin** (Chocolaterie La Mutinerie), **Cyril Gaidella** (Zest), **Philippe Reiser** (Cultures Sucre)
- « *Volatilité du cours des matières premières* » **Benjamin Bichon** (Coopérative La Tricherie), **Virginie Ciesla-Maudet** (Assertis)



Victoire Christine
(Bo&Mie)



Rémi Bouiller
(Kreme)

UNE SCÈNE POUR SALIVER

Bien que concentrée sur les gestes techniques et autres grands classiques des boulanger, la **Scène Boulangerie-Snacking** présentera lors de démonstrations sucrées les produits incontournables à retrouver en boulangerie. Entre autres :

- *Le chausson aux pommes, Rémi Bouiller (Kreme)*
- *La brioche cookie avec insert chocolat blanc, Yasmine Moussouni (Chez Meunier)*
- *La galette des rois, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux gourmandises)*
- *La brioche feuilletée au chocolat et à l'orange, Mathieu Pulicani (Boulangerie Bacillus)*
- *Le kouign-amann, Victoire Christine (Bo&Mie)*
- *La madeleine, Gwendal Pecher (Clem & Gwen, Clichy)*
- *Le canelé, Joël Defives (Boulangerie Baptiste)*
- *Le saint-honoré, Alban Kuntz (Maison Kuntz)*

UNE SCÈNE POUR COMPRENDRE

Pour la première fois sur la **Scène Sucré**, Sirha Europain propose les **Ateliers Thuriès** le samedi 26 mars, premier jour du salon. Un événement hybride pendant lequel chefs, experts et nutritionnistes échangeront autour d'un produit ou d'un thème libre. *Chocolat, sucres alternatifs, vegan, sans additifs* sont autant de sujets qui seront abordés par notamment **Florian Grad** (Pâtisserie Florian Grad), **Quentin**



Lechat (Royal Monceau), **Marie Simon** (Pâtisserie Marie Simon), ou encore **Johanna Le Pape**.

Pendant les trois autres jours du salon, cette scène verra défiler des têtes d'affiches féminines telles **Tess Evans-Mialet** (Le Clarence), **Vittoria Nardone** (Mosuke), **Anne Coruble** (Peninsula). Avec sa programmation résolument contemporaine, Sirha Europain entend être le reflet de la féminisation de la pâtisserie. Créative et pugnace, cette nouvelle génération de cheffes pâtissières françaises s'impose dans un milieu très masculin et dévoilera tout son talent et sa créativité pendant Sirha Europain.



UNE SCÈNE POUR SURPRENDRE

La **Scène Sucré** toujours, sera investie par la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, concours référent pour tous les professionnels du secteur.

Deux séquences à retrouver :

- La **Coupe Europe de la pâtisserie** (lundi 28 mars) où Danemark, Royaume-Uni et Suède démontreront leur-savoir faire pendant 5h, sous la présidence d'honneur de **François Perret** (Ritz) et en présence de l'équipe italienne tenant du titre.
- La **sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (mardi 29 mars) lors de laquelle 4 jeunes pâtissiers français s'affronteront dans la catégorie chocolat et 3 autres dans la catégorie sucre. A l'issu de ces épreuves, un candidat de chaque catégorie sera choisi pour former l'équipe française de la prochaine finale de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, pendant le Sirha Lyon les 20 et 21 janvier 2023.

[TOUTE LA PROGRAMMATION](#)

Food Service sur le portail

