



+ SIRHA EUROPAIN CÉLÈBRE LA PÂTISSERIE

UN ART À L'ÈRE D'INSTAGRAM ET TIKTOK

Autrefois symbole uniquement de gourmandise pure à déguster en fin de repas ou au goûter, la pâtisserie a considérablement évolué depuis les années 2010 avec l'incroyable essor des blogs, émissions de TV et réseaux sociaux.

À l'image des joueurs de foot, **les chefs pâtisseries sont devenus de vraies stars**, protagonistes d'un mercato toujours très attendu, notamment dans les palaces.

Et les boulangers-pâtisseries l'ont bien compris : les flans, tartes, mille-feuilles, choux, éclairs au chocolat font rêver - et font des likes ! La pâtisserie se démocratise au restaurant et en boulangerie pour proposer une expérience immédiate, à partager instantanément en reels.

Sirha Européen met à l'honneur l'univers de la pâtisserie **du 21 au 24 janvier 2024 au sein du Pôle Sucré** avec 1 000m² d'exposition, où les professionnels de la pâtisserie présentent leur savoir-faire et leur offre de produits, d'équipements ou de services. La **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se tiendra le 21 et 22 janvier**, met quant à elle en avant les équipes et leurs créations, aussi esthétiques que gourmandes. La douzaine de masterclasses sucrées qui prennent le relais les 23 et 24 janvier sont autant de moments privilégiés avec les pointures de la pâtisserie.

LA PÂTISSERIE À L'ÈRE DES RÉSEAUX SOCIAUX

Les Instagram, Pinterest et autres TikTok ont créé un terrain fertile pour l'esthétisme visuel des pâtisseries - de la plus traditionnelle à la plus créative - attirant la curiosité des consommateurs. En témoignent la quantité de hashtags présents sur les réseaux et moteurs de recherche :

#pastryart

19B vues

Recherches google
"Pâtisseries" x "Art"
+39%

#fluffycake

341,6M vues

Recherches google
"fluffy cake/gâteau fluffy"
+77k%

#cheesecake

7,9B vues

Recherches google
"cheesecake"
+12%

#gateauauchocolat

124 M vues

Recherches google
"Pâtisserie chocolat"
+153%

Évolution des recherches par rapport aux 12 derniers mois (Octobre 2022-Septembre 2023)

LE TRIOMPHE DE L'ESTHÉTIQUE

Aujourd'hui, la pâtisserie devient avant tout une aventure sensorielle. Les chefs pâtisseries rivalisent d'ingéniosité pour séduire les clients avec une présentation aussi importante que le goût et une mise en scène étudiée en boutique comme en story. **Pierre Hermé, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, est connu pour son approche avant-gardiste de la pâtisserie esthétique et a contribué à en faire un art à part entière. Il a inspiré toute une nouvelle génération de pâtisseries qui mettent l'accent sur la beauté et l'effet « whaou » de leurs créations.

Recettes, découpes d'entremets, dégustations, les jeunes pâtisseries soignent leur image et celle de leurs produits. Impossible de passer à côté des célèbres fruits trompe-l'œil de Cédric Grolet (15 millions d'abonnés Instagram et TikTok), du renard de Yann Couvreur ou des sculptures sucrées majestueuses d'Amaury Guichon. Et ils l'ont bien compris : **"Le beau fait venir, le bon fait revenir"**.



Afin d'attirer l'œil, de plus en plus de pâtisseries explorent l'utilisation de couleurs vives pour créer des pâtisseries audacieuses qui se démarquent des tons beiges, bruns et blancs le plus souvent utilisés. Les gâteaux deviennent des œuvres d'art que l'on prend plaisir à admirer - et à publier - avant même de les déguster. De grands noms de la pâtisserie vont encore plus loin à travers des **collaborations exceptionnelles** : Sébastien Gaudard crée une ruche en paille de sucre pour célébrer le miel de la forêt du château de Chambord ; Ladurée imagine un gâteau précieux pour le joaillier historique Mellerio et Cédric Grolet s'associe avec l'artiste Daniel Arsham pour proposer un dessert digne d'une œuvre d'art.

IMAGINER DES ŒUVRES D'ART SUCRÉES

NINA MÉTAYER,
INTERVENANTE SUR LE SIRHA FOOD FORUM

Au fil des années, avez-vous observé une augmentation de l'importance du visuel dans vos créations ?

Le visuel, la présentation, la finition et l'attention du détail ont toujours eu leur importance en pâtisserie. Aujourd'hui, en tant que professionnels, nous avons un plus large accès à de nombreux ustensiles - tels que des moules très graphiques - ainsi qu'à de nouvelles technologies. Des équipements de pointe comme l'impression 3D ont fait leur apparition et nous aident à perfectionner le visuel de nos créations.

L'esthétique d'une pâtisserie est en effet très importante mais il ne faut surtout pas négliger le goût pour ne pas avoir un effet déceptif à la dégustation. Le visuel est là pour souligner le goût et non l'inverse.

Avez-vous remarqué des tendances émergentes dans le design des desserts au fil des ans ?

Même si l'on en voit de plus en plus, les pâtisseries / décors en trompe-l'œil ont toujours existé. Je dirais que c'est une tendance qui est revenue ces dernières années, on voit désormais des trompe-l'œil d'objets non comestibles, il y a un côté ludique et ça attire une nouvelle clientèle.

Ce qui se démarque actuellement, c'est l'engouement croissant des individus - qu'ils soient professionnels ou simplement consommateurs - pour la "haute pâtisserie". Grâce à la médiatisation et aux réseaux sociaux nous pouvons partager des techniques à travers le monde, il y a un mélange de cultures qui inspire les professionnels mais pas seulement : le grand public s'intéresse davantage à ce savoir-faire et tente de reproduire ce qu'ils ont pu voir.

Il y a eu une popularisation de la "belle pâtisserie" mais il ne faut néanmoins pas négliger les pâtisseries plus classiques, régressives et gourmandes qui font toujours l'unanimité.

Nina Métayer, fondatrice de Délicatiserie et élue meilleure pâtissière au monde en 2023, donnera un Grand Entretien sur la scène du Sirha Food Forum le 22 janvier à 12h50.



AURÉLIE COLLOMB-CLERC,
INTERVENANTE DE LA SCÈNE SUCRÉ

Lorsque vous imaginez un dessert pour votre restaurant, la présentation importe-t-elle autant que le goût ?

Je commence toujours par travailler avec ma mémoire gustative en faisant appel à mes envies et souvenirs. Les prémices d'une création viennent toujours d'une envie personnelle de déguster une association de saveurs. Ces associations se construisent dans mes papilles et le dessert commence à prendre forme en imaginant les textures s'adaptant à ces goûts. Le visuel est la dernière étape de mon dessert, j'aime rester sobre pour qu'un dessert soit lisible et facile pour un client, tout en essayant de ne pas en mettre plein les yeux pour privilégier l'émotion gustative, qui pour moi est toujours bien plus importante que le premier effet visuel. Quelle déception de découvrir un magnifique dessert et de rester sur sa faim une fois l'avoir dégusté !

Quelles techniques artistiques utilisez-vous fréquemment pour embellir vos desserts ?

Je ne cherche jamais à mettre en avant la technique ou alors à essayer de travailler les techniques les plus complexes. J'aime qu'un dessert soit accessible et simple pour privilégier le travail du produit et la mise en valeur de celui-ci. Un dessert est pour moi un moment de gourmandise et de réconfort, le fait de le rendre trop sophistiqué risque d'atténuer ces notions. J'aime l'idée d'avoir toujours un soufflé à la carte, une technique certes compliquée pour obtenir le soufflé parfait mais une fois acquise, on peut le décliner à l'infini.

Je ne peux pas dire que j'utilise une technique particulière pour embellir mes desserts, si ce n'est de rendre le plus lisible possible les produits utilisés pour le construire.

Aurélié Collomb-Clerc, cheffe pâtissière de l'établissement Flocons de Sel à Megève, donnera une masterclass sur la Scène Sucré le 23 janvier à 11h40.



PARCOURS 100% PÂTISSERIE PENDANT SIRHA EUROPAIN 2024

Bravo France : Bravo France accompagne de nombreux professionnels des métiers de bouche avec l'objectif d'améliorer leur quotidien et de limiter la pénibilité de certaines tâches. L'entreprise propose de nombreuses machines multifonction pour la pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

PÔLE SUCRÉ - STAND M74

Cap'Fruit : Fabricant et distributeur de purées et coulis de fruits, et de fruits de décoration, Cap'Fruit est responsable, de la culture du fruit jusqu'à sa transformation et sa valorisation, en association avec les utilisateurs de ses produits. Cette année, l'entreprise est partenaire de la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

SCÈNE SUCRÉ

Elle & Vire Professionnel : Fabricant de produits laitiers transformés pour les professionnels de la cuisine, Elle & Vire Professionnel est partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

SCÈNE SUCRÉ

La Pâtisserie Numérique : Une imprimante culinaire 3D qui réalise des gâteaux, décors en chocolat, meringues et autres spécialités sucrées avec un résultat final parfait.

PÔLE START UP

Louis François : Conçoit des spécialités à base de produits naturels telles que l'agar-agar, la gomme arabique ou la poudre d'œuf. Aujourd'hui, l'entreprise commercialise une large gamme de produits destinée aux filières de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie dans le monde entier.

PÔLE SUCRÉ - STAND P91

Maison Davoise : Créateur et fabricant d'emballages d'excellente qualité, Maison Davoise est aujourd'hui un acteur incontournable des métiers du packaging. Depuis plus de 70 ans, l'entreprise accompagne les grandes maisons, industriels du secteur ou encore les artisans pâtisiers, chocolatiers et traiteurs.

PÔLE SUCRÉ - STAND P85

Norohy : Spécialiste de la vanille de haute qualité, Norohy fait le lien entre les producteurs de vanille et les pâtisseries. L'entreprise était lauréate des Sirha Innovations Awards de 2023 de Sirha Lyon dans la catégorie Produits, Boissons et Ingrédients

PÔLE SUCRÉ - STAND M68

Valrhona : Fournisseur français de chocolat pour les chefs pâtisseries, Valrhona est une référence incontournable du chocolat depuis plus de 100 ans et partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Le dimanche 21, Valrhona organise sur son stand une séance de dédicace avec Frédéric Bau, Directeur de la création de la maison Valrhona, à partir de 11h30.

PÔLE SUCRÉ - STAND M68

Watercut : Une machine de découpe par jet d'eau qui permet aux pâtisseries de réaliser des découpes précises et complexes dans des gâteaux ou des décorations en chocolat.

PÔLE BOULANGERIE - STAND H28

Yacon&Co : Lauréat de la catégorie "Produits et Ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie" des Sirha Européen Awards 2024, Yacon&Co propose des produits gourmands et sains qui révolutionnent le segment des sucraants grâce au yacon bio, un tubercule originaire du Pérou. Yacon&Co sera récompensé lors de la remise des prix des Sirha Européen Awards le dimanche 21 janvier à 17h50 sur la scène du Sirha Food Forum.

ESPACE SIRHA INNOVATIONS - STAND E28

Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie :

Rendez-vous incontournable de la pâtisserie mondiale où s'affrontent les 7 plus grandes équipes européennes pour tenter de décrocher une place pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, sous les yeux de Pierre Hermé, Président du concours, et de Stéphane Leroux, Président d'Honneur.

21 et 22 janvier 2024 - SCÈNE SUCRÉE

Des dizaines de masterclasses sucrées : De nombreux professionnels du secteur tels que Anthony Coquereau (Fouquet's), Tess Evans-Mialet, Hélène Kerloeguen (Hôtel Prince de Galles), Quentin Lechat (Le Royal Monceau), Max Martin (Le Pré Catelan), Myriam Sabet (Maison Aleph) ou Théo Segretin (Mosuke) iront à la rencontre des visiteurs pour partager leur savoir-faire et leur expérience.

SCÈNE SUCRÉ et SIRHA FOOD FORUM

Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

À propos de Sirha Européen

Sirha Européen, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25^e édition du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 pour célébrer le savoir-faire, la technique et le patrimoine boulangier du monde entier. Avec plus de 300 exposants et marques, dont 15% d'internationaux, Sirha Européen propose un œil éclairé sur l'ensemble de la filière, son héritage, mais aussi son évolution. Sirha Européen a rejoint l'écosystème Sirha Food, prenant appui notamment sur Sirha Lyon et la puissance de réseau autour de la boulangerie, pâtisserie comme de la restauration hors domicile.



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



sirha-europain.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

