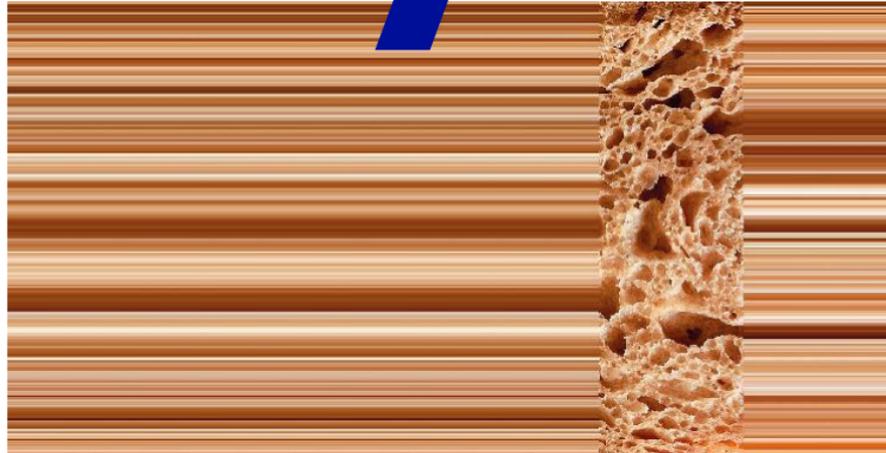


SIRHA+ EUROPAIN 2024 RISING STARS



Sirha Europain, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), célèbre le savoir-faire français et la French Bakery qui inspirent un secteur en pleine mutation dans le monde entier. Zoom sur quatre profils ambitieux et témoins de l'ingéniosité et du dynamisme qui animent l'ensemble de la filière.

+ PAIN DE MINUIT

« IMAGINER LA BIÈRE DE DEMAIN »

Depuis 2017, Pain de Minuit **récolte les pains invendus** des professionnels de la restauration (boulangeries, hôtels, restaurants ou encore épicerie) pour les **revaloriser en les utilisant pour la production de bières**. Cette start up allie **artisanat, réduction du gaspillage alimentaire et innovation**. La collecte de pain se fait auprès de plus de 1 000 partenaires afin de pouvoir remplacer une large partie des céréales brassicoles, qui sont extrêmement énergivores. Le pain, ainsi utilisé en tant que substitut de ces céréales, permet une économie de matière première, d'eau et d'énergie dans la fabrication de la bière et de revaloriser les invendus qui finissent habituellement par être jetés, créant ainsi un cercle vertueux. Quelques semaines plus tard, la bière éco-responsable Pain de Minuit peut être commercialisée dans les établissements partenaires donateurs.

1



Dans le cadre du dispositif RSE Sirha Collect mis en place dans l'ensemble des événements Sirha Food, **Pain de Minuit s'associe à Sirha Europain 2024 et sera chargé de collecter les pains invendus et secs pour les revaloriser** et ainsi limiter le gaspillage alimentaire sur le salon.

Pain de Minuit présente également sa solution au sein du Pôle Boulangerie de Sirha Europain (stand L87), dédié aux professionnels qui font la boulangerie d'aujourd'hui et de demain.

Pour plus d'informations : pain-de-minuit.com

[paindeminuit](https://www.instagram.com/paindeminuit)

[Pain de Minuit](https://www.linkedin.com/company/pain-de-minuit)

2



+ FOURNIL DE PELETTE

« VALORISER LA MÉTHODE ANCESTRALE DU LEVAIN NATUREL »

Boulangerie 100% bio au levain naturel, le Fournil de Pepette est un fournil de production artisanal engagé dans une démarche écologique et locale, basé aux Sables-d'Olonne. Tous les pains sont façonnés à la main, issus d'une fermentation longue et confectionnés dans le pur respect des méthodes ancestrales.

Créé par Léo Forest-Agostini et Estelle Cousseau en mars 2022, ce fournil est le résultat d'une passion commune pour la panification, née durant le premier confinement et le souhait de défendre une culture du bien manger : c'est ce qui conduit le couple à une reconversion vers la boulangerie. Ils décident alors de se former tous les deux entre Aix-en-Provence et Sisteron afin d'ouvrir dans leur région natale, une boulangerie 100% bio au levain naturel, concept peu développé dans la région.

Le Fournil de Pepette est nominé dans la catégorie "Reconversion" de Futur(e)s Food pour sa deuxième édition, la première initiative en France qui récompense les food-entrepreneurs qui bousculent les codes et font bouger les lignes de la restauration et de l'alimentation.

Les 5 lauréats des catégories "Agriculture", "Reconversion", "Expérience", "Innovation" et "Solidaire" ainsi que la nouvelle catégorie "Prix du Public" seront récompensés pendant Sirha Europain le mardi 23 janvier à 18h sur la scène du Sirha Food Forum.

Pour plus d'informations : lefournildepepette.fr

[lefournildepepette](https://www.instagram.com/lefournildepepette)

[Le Fournil de Pepette](https://www.facebook.com/LeFournil.dePepette)

+ HARUKA ATSUJI

« SUBLIMER LE TRAVAIL DU CHOCOLAT »

Haruka Atsui (candidate chocolat) représentera la France aux côtés de son coéquipier Jérémy Massing (candidat sucre), lors de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie pendant Sirha Europain.

D'origine japonaise, Haruka se forme à la pâtisserie dans son pays, à l'École CP de Kobe. Après plusieurs expériences au Japon, elle s'envole pour la France et décroche un contrat aux côtés de Franck Kestener. C'est en apprenant les bases du métier avec lui que naît sa passion pour le travail du chocolat. En 2011, elle retourne au Japon et exerce en tant que sous-chef cuisinière au restaurant Cà sento***, à Kobe. Elle revient en France pour continuer à se perfectionner au sein de la Chocolaterie Franck Kestener. Motivée par les défis du métier, elle participe à deux reprises au Trophée Pascal Caffet et se voit récompensée de la première place en 2016. Repérée par Alain Ducasse, elle accompagne le chef dès 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques japonaises. Depuis 2021, elle occupe le poste de responsable de production chez Le Chocolat Alain Ducasse, à Paris.

3



Rendez-vous les 21 et 22 janvier sur la Scène Sucré de Sirha Europain pour assister à la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et découvrir les équipes qualifiées pour la Grande Finale de 2025.

Haruka Atsui et son coéquipier Jérémy Massing concourent le lundi 22 janvier, deuxième et dernier jour de la compétition.

[harukaatsuji](https://www.instagram.com/harukaatsuji)

4



+ RODOLPHE LANDEMAINE

« ÉLEVER LA BOULANGERIE AU NIVEAU DES DÉFIS ÉCOLOGIQUES ET ÉTHIQUES ACTUELS »

Fondateur de YUMGO Landemaine et de Land&Monkeys, co-créateur de MAMON : Rodolphe Landemaine est un boulangier, pâtissier mais surtout un entrepreneur engagé.

Après s'être formé au sein de prestigieuses maisons et auprès de professionnels renommés comme Paul Bocuse, Lucas Carton, ou encore Pierre Hermé, il crée en 2007 Maison Landemaine à Paris, une enseigne de boulangerie artisanale qui connaît un succès fulgurant. Devenu végétarien en 2014, il se lance un nouveau défi : créer une boulangerie-pâtisserie respectueuse de l'environnement, moins carbonée et plus résiliente. Inaugurée en 2020, après plus de deux ans de Recherche & Développement, Land&Monkeys repense tous les fondamentaux de la boulangerie-pâtisserie à partir de produits végétaux. L'ensemble de l'offre est confectionnée à partir de farines bio et locales et l'établissement renonce à l'utilisation d'emballages plastiques. Avec cette nouvelle enseigne, Rodolphe se donne la mission de faire rentrer l'alimentation végétale dans le quotidien des Français, sans rien changer à leurs habitudes alimentaires. Aujourd'hui, en collaboration avec sa femme Yoshimi Landemaine, il est à la tête d'une vingtaine d'établissements de boulangeries à Paris, Lille, mais aussi à Tokyo, au Japon, pays d'origine de sa femme.

Rodolphe Landemaine interviendra sur le Sirha Food Forum de Sirha Europain le mercredi 24 janvier lors d'un grand entretien autour de la boulangerie végétale.

[rodolphelandemaine](https://www.instagram.com/rodolphelandemaine)

[Rodolphe Landemaine](https://www.facebook.com/Rodolphe.Landemaine)

LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES.

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

À propos de Sirha Europain

Sirha Europain, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25^{ème} 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 Europain propose un œil éclairé sur l'ensemble de la filière, son héritage, mais aussi son évolution. Sirha Europain élabore un 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.

Suivez-nous sur :



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA FOOD



sirha-europain.com

SIRHA+ FOOD

A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



25^{ème} ÉDITION