



DOSSIER DE PRESSE

Europain & Intersuc 2014



8-12 mars 2014, à Paris-Nord Villepinte ; France
www.europain.com

3	« <i>Europain & Intersuc 2014, la plus grande boulangerie-pâtisserie du monde</i> »
4	Les 7 tendances de la boulangerie contemporaine
8	L'innovation au cœur du salon • Espace Innovations et Nouveautés • Trophées Europain Innovation et Collections Intersuc • Carrefour business dating ^(NOUVEAU !)
11	Pleins feux sur des concours d'élite • Masters de la Boulangerie • Mondial des Arts Sucrés • Coupe de France des Ecoles
14	La Rue des Ecoles
15	La Rue des Succès
16	Boulangier & Designer : <i>le show créatif d'Europain, alliant fabrication du pain et design culinaire !</i>
17	SuccessFood , <i>le salon de la restauration contemporaine</i>
19	Programme des événements
20	Plan du salon Chiffres clés
21	Infos pratiques





Europain & Intersuc 2014

La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde

Fort de son succès en 2012, Europain & Intersuc, le rendez-vous mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, revient du 8 au 12 mars 2014 ! Cet événement unique, propriété d'EKIP et organisé par GL events Exhibitions sur 68 000 m², conjointement avec SuccessFood (le salon de la restauration contemporaine), privilégie l'innovation au service des professionnels.

Le rendez-vous mondial de la boulangerie-pâtisserie

95 % des Français mangent du pain au moins une fois par jour, dont 38 % à tous les repas, que ce soit au petit déjeuner, au déjeuner ou au dîner. Les 82 690 visiteurs présents en 2012 ne s'y sont pas trompés : Europain est le salon idéal pour découvrir l'offre complète de la filière pain et pâtisserie, rencontrer des investisseurs en quête d'affaires et se tenir au fait des dernières innovations de la filière. Les plus nombreux dans les allées sont les artisans boulangers-pâtisseries (36 %), suivis de près par les industriels (11,7 %), les distributeurs/grossistes (9,7 %) et les restaurateurs (7,4 %).

La boulangerie est en pleine mutation et s'affirme comme le premier circuit pour le déjeuner. Près de sept Français sur dix (69 %) achètent leur pain en boulangerie. Toutefois en 2012, ils étaient 26 % à l'acheter en grande ou moyenne surface, alors qu'il y a 50 ans ce marché était inexistant ! Aujourd'hui, les boulangeries vendent du pain, bien sûr, mais aussi des sandwiches, des viennoiseries, des pâtisseries, des confiseries, des boissons et des plats chauds à toute heure. Europain réunit en un seul lieu toutes les offres et solutions pour la boulangerie-pâtisserie moderne.

7 tendances pour décrypter le marché du pain

Grâce à son expérience du marché de la boulangerie-pâtisserie, Europain met en lumière 7 grandes tendances contemporaines. Les professionnels trouveront ainsi des suggestions pour réinventer leur offre. Les nouveautés et l'offre exposants présentées sont structurées selon ces tendances pour guider le visiteur sur le salon (voir page 4).

Innovations et nouveautés au premier plan

L'Espace Innovations et Nouveautés accueillera les nouveautés exposants et les Trophées Europain Innovation et Collections Intersuc (voir page 8). La Rue des Succès mettra en scène des concepts de points de vente pour donner des idées concrètes aux visiteurs (voir page 15). Enfin, la Rue des Ecoles réunira ceux qui forment les nouvelles générations de boulangers et pâtisseries (voir page 14).

Plein feux sur des concours d'élite

Les candidats aux prestigieux concours d'Europain ont de l'énergie et de la créativité à revendre : les visiteurs pourront admirer les meilleurs boulangers et pâtisseries du monde en action sur les Masters de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés. La Coupe de France des Ecoles mettra en lumière les jeunes talents français en devenir. Ces compétitions exceptionnelles sont le reflet du dynamisme de la filière, une confirmation du talent et de la passion qui animent ces métiers (voir page 11).

Rendez-vous du 8 au 12 mars, à Paris-Nord Villepinte, pour découvrir Europain 2014, la plus grande boulangerie-pâtisserie du monde !



Les 7 tendances de la boulangerie contemporaine

Grâce à sa connaissance du marché de la boulangerie-pâtisserie, Europain & Intersuc a mis en lumière 7 grandes tendances transversales. Nouveaux moments de consommation, pâtisserie fine et légère, aliments sans gluten, innovation industrielle, design, ergonomie... ces bases de réflexion permettront aux exposants de structurer leur offre et d'engager le dialogue avec des professionnels en recherche de solutions nouvelles pour relever les défis de la boulangerie-pâtisserie contemporaine. Quand on sait que les Français choisissent leur artisan boulanger pour son « savoir-faire » (73 %), pour la « qualité de son pain » (72 %) et pour la fabrication de son pain « de A à Z » sur son lieu de vente (60 %), l'enjeu du retour vers une boulangerie saine et artisanale, mais connectée aux évolutions du XXI^e siècle, apparaît clairement.

#1 : La boulangerie pour tous les moments de consommation

Le consommateur veut manger vite, sur place ou à emporter, à tous les moments de la journée.

Plus de frontières entre boulangerie, pâtisserie, restauration rapide... Le consommateur plébiscite les lieux dans lesquels il peut acheter mais aussi consommer, sur place et à tout moment de la journée.

Les exposants d'Europain présentent leurs solutions pour aider les boulangeries à s'adapter :

- Produits : nouvelles offres sucrées, salées et nomades, petites portions, composants faciles et rapides à assembler ou pré assemblés.
- Équipements : matériels polyvalents, basse consommation, de stockage, de réfrigération, de réchauffage ultra rapide, matériels de cuisine. Equipements adaptables à la journée et au soir, à capacités et volumes variables.
- Aménagement du magasin : mobilier de présentation associant faible encombrement, merchandising astucieux et performances techniques. Tables, chaises adaptées au self-service.
- Emballages superposables, emboîtables pour consommation nomade et urbaine en VAE
- Services : signalétique flexible, nouvelles technologies personnalisant la relation clients (commandes mémorisées, à distance...).



#2 : Ce qui est « bon pour moi » est chez mon boulanger

Santé et bien-être riment avec produits frais et de qualité : c'est aujourd'hui une demande essentielle des consommateurs qui va orienter leurs choix.

Soucieux de leur santé et de la provenance des aliments, les consommateurs sont aujourd'hui en quête de fraîcheur, de qualités nutritionnelles, de sécurité alimentaire et de simplicité.

Quel type d'exposants pour répondre à cette attente ?

- Produits : ultra frais, bio, « du terroir », sans allergène, sans conservateur, sans OGM, sans colorants, sans arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées, sans assaisonnement, sans sauce. Levures permettant de réduire le taux de sel, matières premières labellisées.
- Equipements eco-conçus, pouvant être visibles du magasin. Equipements et solutions pour amélioration de l'hygiène. Vitrines ou éclairages mettant en valeur les produits tout en les conservant ultra frais.
- Emballages, arts de la table, aménagements, mobiliers en matériaux naturels et recyclables.

#3 : Design, Collections & Accords parfaits pour sublimer le goût

Les pains suivent les saisons, se colorent, s'aromatisent, se parfument... les boulangers osent des associations et des formes inédites.

Les boulangers audacieux disposent désormais de nouveaux outils pour révolutionner le visuel de leurs produits. Formes, couleurs, saveurs et parfums s'associent pour créer des collections éphémères inspirées des univers du graphisme et de la mode et séduire les consommateurs en quête de nouveautés.

Les exposants pour aider les professionnels :

- Produits meuniers (farines biologiques, mixtes, composées), arômes, colorants et ingrédients naturels, épices rares, huiles essentielles culinaires, glaces, chocolats et produits dérivés, fruits secs, confiserie.
- Petits matériels permettant de créer des formes originales, variées et flexibles.
- Aménagements permettant de créer un lien entre la production et le magasin et mettant en valeur les collections (collections de la saison, offre du mois...), meubles libre-service conçus pour répondre aux achats d'impulsion alliant mise en valeur des produits et performances techniques.



#4 : Plus vite, plus pratique et sans compromis sur la qualité

Les boulangers recherchent des équipements performants qui leur offrent plus de confort et de productivité.

Les produits facilitant la découpe, la mise en œuvre et la décoration permettent aux professionnels d'aménager enfin leurs horaires avec plus de confort et d'efficacité. L'équipement innovant allège les contraintes du métier de boulanger.

- Equipements polyvalents, modulaires, adaptés à de grosses et petites capacités
- Nouvelles générations de fours alliant les avantages des fours traditionnels et rotatifs, fours à cuisson mixtes, avec de nouvelles fonctions automatiques, se nettoyant facilement pour gain de temps, permettant fermentation et cuisson sur un même support et la réduction des temps de cuisson.
- Equipements ergonomiques, à très basse consommation d'énergie, programmables, à faible encombrement, permettant une manipulation plus facile des produits.
- Petits matériels permettant façonnages et découpes rapides.
- Matériel automatisé pour rentabiliser la production sans perdre en qualité.

#5 : L'innovation ingrédient au naturel pour de nouvelles sensations

Les gammes « E-free » et les ingrédients « Clean Label » s'attachent à privilégier les saveurs tout en répondant aux problématiques grandissantes d'allergies alimentaires.

Blancheur de la mie, texture, coloration de la croûte... les innovations ingrédients répondent aux consommateurs à la recherche de produits plus sains. Avec la demande grandissante en aliments sans gluten et sans allergènes, les gammes dédiées représentent une nouvelle opportunité de marché et les équipements complètent la panoplie.

Pour quels types d'exposants ?

- Produits : farines bio, complètes, issues de l'agriculture raisonnée, ingrédients non allergènes, levains naturels, produits meuniers, solutions sans gluten, améliorants de panification.
- Équipements de pétrissage, de cuisson, de refroidissement performants : efficacité, gains de temps et de place, réduction des consommations d'énergie (électricité, eau), optimisation de la main d'œuvre tout en améliorant la qualité du pain industriel.
- Matériels de boulangerie mécanique.



#6 : La pâtisserie se fait nomade et aérienne

Les classiques de la pâtisserie sont revisités en miniformats et en compositions alliant légèreté et design.

La pâtisserie fine a le vent en poupe ! A la recherche de toujours plus de légèreté et d'originalité, les pâtisseries sont aujourd'hui de véritables orfèvres en créant des formes et des textures toujours plus originales.

Quels produits pour les aider ?

- Produits : matières premières, chocolat, fruits frais, secs, confits ou en coulis, en purées, confiserie, farines, ingrédients frais, secs ou surgelés, allégés ou non, motifs et accessoires de décoration, produits laitiers dédiés à la pâtisserie, arômes, aides culinaires simples d'utilisation, nappages, colorants alimentaires.
- Équipements : appareils astucieux et efficaces permettant de travailler dans la précision et d'obtenir des préparations légères.
- Matériel simple et performant dédié à la pâtisserie pour la préparation, la coupe, le façonnage, la cuisson, la conservation et le stockage, le maintien au chaud et au froid, matériel pour réaliser des petites portions, matériel de décoration.
- Emballages individuels pour dégustation nomade, boîtes, coffrets, présentoirs de mini-gâteaux, verrines.

#7 : « Smart breaking » : optimiser le moment du déjeuner

Les consommateurs sont à la recherche de vrais moments de détente sur un laps de temps très court, mais veulent également rester connectés lors de leur pause déjeuner.

Le rapport au temps évolue. La pause déjeuner est passée de 1h30 à environ 22 minutes. Le consommateur est demandeur de vrais repas et de détente sur un temps très court, tout en restant connecté au monde et à ses réseaux.

Quelles solutions pour être une boulangerie flexible et connectée ?

- Produits frais et surgelés, prêts à l'emploi, prêts à cuire, précuits, faciles à mettre en œuvre, à assembler, solutions snacking qui permettent une prise « facile » (à la main, sur une pique ...) sans couvert.
- Équipements « gains de temps » pour cuisson express, maintien au chaud, réchauffage ou congélation rapides. Fours pour points chauds. Matériels pour sandwicheries. Vitrines réfrigérées ou chauffantes, comptoirs et mobilier adaptés au service rapide, vaisselle jetable, recyclable.
- Aménagement du magasin permettant de proposer un vrai cadre de détente et interactif, matériel ergonomique, facile à entretenir pour gain de temps.
- Services : caisses sécurisées simplifiant et accélérant la gestion du magasin, systèmes de commandes à distance, tablettes/vitrines digitales pour passer les commandes (et surfer sur internet), technologies digitales. Équipement de salle : mobilier adapté à une consommation rapide sur place.



L'innovation au cœur du salon

Qu'elle se caractérise par une offre exposants inédite (l'Espace Innovations et Nouveautés), des trophées récompensant les innovations les plus pertinentes (les Trophées Européen Innovation 2014 et les Collections Intersuc) ou encore un lieu d'échange entre porteurs de projets (le nouveau « Carrefour business dating »), l'innovation est résolument au cœur d'Europain 2014. Pour faciliter les rencontres entre visiteurs et exposants, un espace dédié a été conçu sur le salon, concentrant toutes les nouveautés du secteur en un même lieu.

L'Espace Innovations et Nouveautés

L'Espace Innovations et Nouveautés est une scénographie qui valorisera les produits et les équipements innovants dans toutes les catégories représentées sur le salon et met particulièrement dans la lumière les lauréats des Trophées Européen Innovation 2014 et des Collections Intersuc. Les exposants ont jusqu'au 15 décembre pour postuler à ces prestigieux prix et bénéficier d'une visibilité appuyée auprès du public et des médias.

Trophées Européen Innovation 2014

(Produits, matériels et équipements de boulangerie-pâtisserie)



En 2014, Europain et le Lempa insufflent une nouvelle dynamique aux Trophées Européen Innovation ! Un règlement remanié permettra aux entreprises nominées de défendre leur produit devant le Comité de Sélection, lors d'un « grand oral », en janvier 2014. Les lauréats seront dévoilés le 8 mars 2014, premier jour du salon. Les Trophées seront attribués dans 4 nouvelles catégories :

PRODUITS

- Produits de base (farine, sucre, sel, lait, levures, ...)
- PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)
- Produits finis et semi finis, prêts à garnir, à cuire, surgelés, précuits, vendus en l'état

EQUIPEMENTS

- Matériel de production
- Procédé de fabrication
- Procédé d'automatisation
- Petit matériel / accessoires (moules, spatules, bacs, ...)
- Instruments de mesure



EQUIPEMENTS ET FOURNITURES DU MAGASIN

- Mobiliers, présentoirs, vitrines, ...
- Affichage
- Emballage, conditionnement
- Accessoires pour la boutique (bougies, fèves, packaging, rubans, ...)

SERVICES

- Modes de paiement
- Modes de livraison
- Ouverture d'un nouveau débouché (outils permettant des offres nouvelles, gamme de services via internet, nouveau concept...)

Les produits et matériels récompensés auront obligatoirement été mis sur le marché après l'édition d'Europain 2012 et n'auront jamais été primés sur d'autres salons. La garantie pour les visiteurs 2014 de découvrir les dernières nouveautés du marché en exclusivité et en un coup d'œil !

Le jury sera composé de professionnels de la boulangerie-pâtisserie, de la restauration et de l'alimentation, de représentants d'organismes officiels et de journalistes spécialisés français. Les critères de notation seront notamment l'originalité, la valeur gustative et nutritive, le conditionnement, le design, l'ergonomie, la diminution des déchets, l'innovation technique ou technologique, la facilité et le coût de mise en œuvre et d'entretien, les avantages pratiques, la conformité aux normes européennes... en fonction des catégories.

Collections Intersuc 2014

(Pâtisserie, chocolaterie et confiserie)



Les Collections Intersuc récompenseront les professionnels exposant sur le salon Intersuc dans 3 catégories.

PRODUITS FINIS

- Confiseries (caramel, nougats, dragées, bonbons de chocolat,...)
- Chocolats
- Confitures

INGRÉDIENTS

- Avant-produit de la chocolaterie
- Avant-produit de la confiserie

DÉCORS

- Décors en chocolat
- Décors en sucre
- Décors à garnir
- Techniques pour décors



Nouveau ! Carrefour Business Dating

Le Carrefour Business Dating entend faciliter la visite et les rencontres efficaces pour les visiteurs porteurs de projets. Force d'attraction pour les professionnels du monde entier, il a pour objectif de dynamiser le business et de renforcer la convivialité du salon. L'occasion pour tous les entrepreneurs de développer leurs réseaux, leur image et leurs affaires ! Autre nouveauté : une interface web sera mise à disposition des exposants pour mettre en valeur leurs nouveautés sur un profil entreprise. Les visiteurs pourront ainsi utiliser le moteur de recherche et l'Espace Innovations et Nouveautés pour planifier leurs rendez-vous en amont.



Pleins feux sur des concours d'élite

Pour 85 % des Français, le pain est un produit gastronomique à part entière ! Les candidats aux prestigieux concours d'Europain & Intersuc ont de l'énergie et de la créativité à revendre : les visiteurs pourront admirer les meilleurs boulangers et pâtisseries du monde en action dans le Cube, l'espace dédié du salon sur 4 000 m² ! Ces compétitions exceptionnelles sont le reflet du dynamisme de la filière, une confirmation du talent et de la passion qui animent ces métiers.

Créé en 2012, « Le Cube », l'espace concours très novateur d'Europain et SuccessFood, sera l'écrin de la plupart de ces compétitions de haute volée. A l'image du salon, il associe les univers de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration. Cette scène unique, dotée d'une capacité d'accueil améliorée pour les candidats et le public, sera propice aux échanges et au business en toute convivialité.

Les Masters de la Boulangerie

Ils ont été les meilleurs des Coupes Louis Lesaffre 2009/2011 et de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012. Ces 24 candidats sont aujourd'hui prêts à s'affronter en individuel dans 3 catégories (Pain, Viennoiseries et Pièce Artistique), lors des Masters de la Boulangerie. A la clé : le prestigieux titre de Master Baker 2014.



Organisés par Lesaffre et Ekip, les Masters de la Boulangerie sont exigeants : ils récompensent les performances individuelles des candidats. Imagination, créativité, ingéniosité, innovation seront inscrits au programme de cette compétition en trois catégories (Pain, Viennoiseries et Pièce Artistique). Figures libres et imposées rythmeront les épreuves des candidats des catégories Pain et Viennoiseries. La très attendue épreuve de la Pièce Artistique laissera libre cours à l'imagination et aux talents artistiques des boulangers, le pain deviendra alors œuvre d'art et le boulanger troquera sa casquette d'artisan contre celle de l'artiste. Pour cette deuxième édition, le thème des « Musiques du monde » a été retenu.

Nouveauté 2014 : l'épreuve « Pains du monde », dans la catégorie Pain. Après tirage au sort la veille de la compétition, les candidats devront fabriquer un des cinq pains mondiaux incontournables : un Bretzel, une Ciabatta, un Burger Bun, un Pan de Muerto ou une Tresse suisse.

(8-12 mars 2014 - Organisé par Lesaffre et Ekip - www.europain.com/masters-de-la-boulangerie - www.coupelouislesaffre.fr - [Facebook](#) [Les Masters de la Boulangerie](#))



Le Mondial des Arts Sucrés

Organisé par DGF et Ekip, le Mondial des Arts Sucrés est le seul concours international de pâtisserie mixte. Il associe des binômes homme-femme de 16 pays différents dans la confection de 9 réalisations en 20 heures.



Un jury composé des meilleurs spécialistes de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette au programme de cette compétition de haute volée. Concours de référence dans le secteur des Métiers de Bouche, la 3^e édition du Mondial Des Arts Sucrés se résume en trois points essentiels : excellence, mixité et convivialité !

Seize équipes venues du monde entier viendront s'affronter durant 4 jours. Originaires du Brésil, du Canada, de Colombie, du Japon, de Russie, du Vietnam ou encore du Maroc, ces chefs reconnus ou en devenir représentent l'élite de la profession dans leurs pays respectifs. Cette année, la Chine et Taiwan rejoignent la compétition pour défier les plus grandes nations, révéler ainsi tout leur talent et dévoiler une maîtrise totale des arts sucrés sous toutes ses formes.

En 2014, c'est le binôme Johanna Le Pape - Gaëtan Fiard qui représentera la France. Aussi passionnés que talentueux, ils devront surprendre le jury et séduire leurs pairs pour prétendre à la plus haute marche du podium. Le binôme sera soutenu et coaché par deux personnalités d'envergure : Claire Heitzler, chef pâtissière chez Lasserre, et Guillaume Mabileau, MOF Pâtissier 2011.

(8-11 mars 2014 - Organisé par DGF et Ekip - www.mdas2014.com - [f](#) [Mondial des arts sucrés](#))



La Coupe de France des Ecoles

La 4^e édition de la Coupe de France des Ecoles, initiée par Europain, en partenariat avec le Lempa et sponsorisée par GDF SUEZ, se déroulera sur une zone concours dédiée ! Des équipes de trois jeunes apprentis, dont obligatoirement une femme, s'affronteront sur le thème de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Cette compétition mettra en valeur les instituts de formation (lycées et CFA) qui préparent les boulangers-pâtisseries de demain.



Plus qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles est un baromètre qui permet aux jeunes, comme aux formateurs de CFA, de prendre la mesure de la qualité de l'enseignement dispensé.

Outre les récompenses obtenues et le plaisir de concourir, la Coupe de France des Ecoles est l'occasion de travailler en équipe, se mesurer aux autres, se mêler aux professionnels de tous horizons, membres du jury et visiteurs d'Europain.

Les candidats sont apprentis en CFA ou élèves en lycées et ont moins de 24 ans le jour de la finale. Organisés en équipes mixtes composées obligatoirement de 3 jeunes (dont au moins une fille), accompagnés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier), ils concourent en deux catégories distinctes selon leur niveau :

- Les CAP, Mention complémentaires, seconde et Première du Bac Pro Boulanger-Pâtissier (niveau 5) concourent en catégorie « espoirs » ;
- Quant aux élèves en Brevet Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier, ils se présenteront en catégorie « excellence ».

Le jour de la compétition, les candidats disposeront de 5 heures pour réaliser un programme sur trois postes : boulangerie / viennoiserie / pâtisserie.

(8-12 mars 2014 - En partenariat avec le Lempa et sponsorisé par GDF SUEZ - www.europain.com/coupe-de-france-des-ecoles  [Coupe de France des Ecoles](#))



La Rue des Ecoles

Valoriser la formation professionnelle



Référence depuis 1990, la Rue des Écoles est destinée à mettre en lumière les meilleurs instituts de formation en boulangerie-pâtisserie. Partenaires de confiance d'Europain & Intersuc, ces écoles ont en commun les mêmes valeurs de professionnalisme et de qualité de travail. Synonymes de maîtrise technique et de respect du produit, elles assurent la réussite des artisans et de leurs équipes, en formation initiale ou continue. Le marché de la boulangerie-pâtisserie, actuellement en pleine mutation, impose à toutes les générations de s'adapter plus que jamais aux attentes nutritionnelles de leurs clients. Cette exigence va de pair avec une maîtrise parfaite des bases du métier.

Aujourd'hui, les nombreux centres de formation français et internationaux présents sur Europain proposent aux visiteurs (jeunes et adultes) de découvrir les meilleurs instituts de formation. Qu'ils soient futurs chefs boulangers, pâtisseries, entrepreneurs, propriétaires... chaque visiteur d'Europain a accès, grâce à la Rue des Ecoles, à la formation qui lui permettra d'être le mieux armé pour s'intégrer au marché de la boulangerie-pâtisserie.



La Rue des Succès

Le lien entre Européen et SuccessFood

La Rue des Succès présentera des concepts de boulangeries-pâtisseries et de lieux de restauration « qui marchent », en France ou à l'étranger, sur plus de 1000 m². Lien entre Européen et SuccessFood, cet espace sera une source d'inspiration grandeur nature pour les professionnels souhaitant démarrer leur affaire ou réinventer leur offre. Des idées séduisantes et efficaces pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs !

Si les professionnels sont conscients de la nécessité de renouveler leur offre, peu savent comment s'y prendre, à qui s'adresser, quels choix faire... C'est pourquoi la Rue des Succès mettra en scène des modèles économiques ciblés et créatifs. Les créateurs de ces concepts gagnants seront présents sur le salon et, grâce à des démonstrations dynamiques, ils dévoileront aux visiteurs les ficelles de leur business. Des rencontres pédagogiques et conviviales pour apporter toujours plus de solutions concrètes aux professionnels.



Boulangier & Designer

L'animation créative d'Europain & Intersuc

Boulangier et Designer, le nouveau show créatif d'Europain, allie fabrication du pain et design culinaire. Des chefs boulangers, pâtisseries et cuisiniers associent leur savoir-faire à des professionnels de l'image pour créer des pièces uniques, aussi belles que savoureuses.

Inscrite dans la tendance #3 « Design, Collections & Accords parfaits pour sublimer le goût », cette animation répond à une attente concrète des professionnels : comment renouveler son offre en changeant le visuel de ses produits ? Avec quels outils peut-on effectuer une présentation originale et appétissante ? Comment créer sa propre collection/série culinaire ? Plus qu'une simple démonstration, Boulangier et Designer est l'opportunité pour les professionnels de dénicher les bonnes idées et les techniques essentielles à l'amélioration l'esthétisme de leurs produits et rendre leur boutique plus attractive.



SuccessFood

Le salon de la restauration contemporaine



Temps raccourci, ergonomie de travail, flexibilité de l'offre, nouvelles technologies et traçabilité des aliments seront au cœur de la deuxième édition de SuccessFood ! Le salon de la restauration contemporaine sera organisé conjointement avec Europain, à Paris- Nord Villepinte. SuccessFood donne

aux professionnels de la restauration l'opportunité de s'informer des nouveaux rythmes de consommation et de trouver des solutions concrètes pour adapter leur offre à l'évolution du marché.

Trois thématiques d'actualité

SuccessFood 2014 portera trois thématiques fortes, qui éclaireront l'offre des exposants et se déclineront sur l'ensemble des animations et des outils de communication. Le visiteur pourra ainsi préparer son parcours grâce au moteur de recherche disponible sur le site web : www.success-food.com, avant le salon. Sur place, il disposera également de parcours « tendances », clés de lecture pour sélectionner les stands et espaces à visiter en priorité.

#1 : L'innovation à l'ère du temps raccourci



« 20 minutes » : c'est en moyenne le temps consacré au déjeuner hors domicile en France. A l'heure du temps qui s'accélère, les restaurateurs doivent adapter leur cuisine et leurs process à ces nouveaux rythmes de vie pour satisfaire des clients toujours plus exigeants qui veulent être servis vite et bien.

#2 : Cuisine & santé



« La santé » : c'est aujourd'hui un enjeu majeur dans toutes les restaurations. Les consommateurs recherchent des plats bons et équilibrés, ainsi qu'une cuisine rassurante et authentique.

#3 : Nouveaux moments de consommation



« Flexibilité » : les rythmes de vie évoluent et la consommation se segmente désormais tout au long de la journée. Les professionnels qui choisissent de s'adapter à ces nouveaux moments de consommation voient apparaître de réelles opportunités de business. Les exposants SuccessFood présenteront des solutions produits et matériels qui permettent de gérer les contraintes tout en dynamisant l'activité.



So Cuisine !

ou la scène de la restauration contemporaine

Cet espace de démonstrations, orchestré par des chefs et professionnels de tous horizons (restauration commerciale, restauration collective, métiers de bouche, traiteurs, boulangers-pâtisseries, distributeurs et grossistes), proposera une vision concrète de ce qu'est la restauration contemporaine et des nouveautés, innovations et tendances qui la caractérisent. Comment le marché aborde-t-il la restauration contemporaine ? Que représente-t-elle pour ses prescripteurs ? 200 m² d'espace interactif et un fourneau professionnel table d'hôtes de 13 mètres de long ! Experts, chefs et autres professionnels se relayeront pour faire découvrir, pour faire déguster, pour informer, voire former le visiteur averti ou novice, passionné ou "de passage" : la restauration dans tous ses états ! (*Programmation à venir*)

Les événements de SuccessFood

Le Cube, espace concours commun à Européen et SuccessFood, sera le théâtre de concours d'exception, dont les sélections du Bocuse d'Or France et les concours autour du café. Ces compétitions palpitantes seront sources d'inspiration pour les professionnels spectateurs. Côté animation, SuccessFood accueillera le Festival de la Créativité Gastronomique.

• Le Bocuse d'Or France



Dans la foulée de la victoire de Thibaut Ruggeri au Bocuse d'Or France 2012 et au Bocuse d'Or 2013, 8 chefs français se surpasseront pour gagner leur place au Bocuse d'Or Europe, à Stockholm, en mai 2014, puis, en cas de qualification, à la finale de Lyon (janvier 2015). Une tempête culinaire de 5h30 où les candidats rivaliseront de technique et de créativité !

• Le café à l'honneur



L'Arena Joël Robuchon accueillera les championnats de France de Barista, Cup Tasting, Latte Art et Coffee & Good Spirit organisé par la SCAE France. Le café, source d'inspiration et de business pour la restauration, devient aussi une occasion de dégustation à travers la multiplication des produits et des lieux de consommation !

• Le Festival de la Créativité Gastronomique

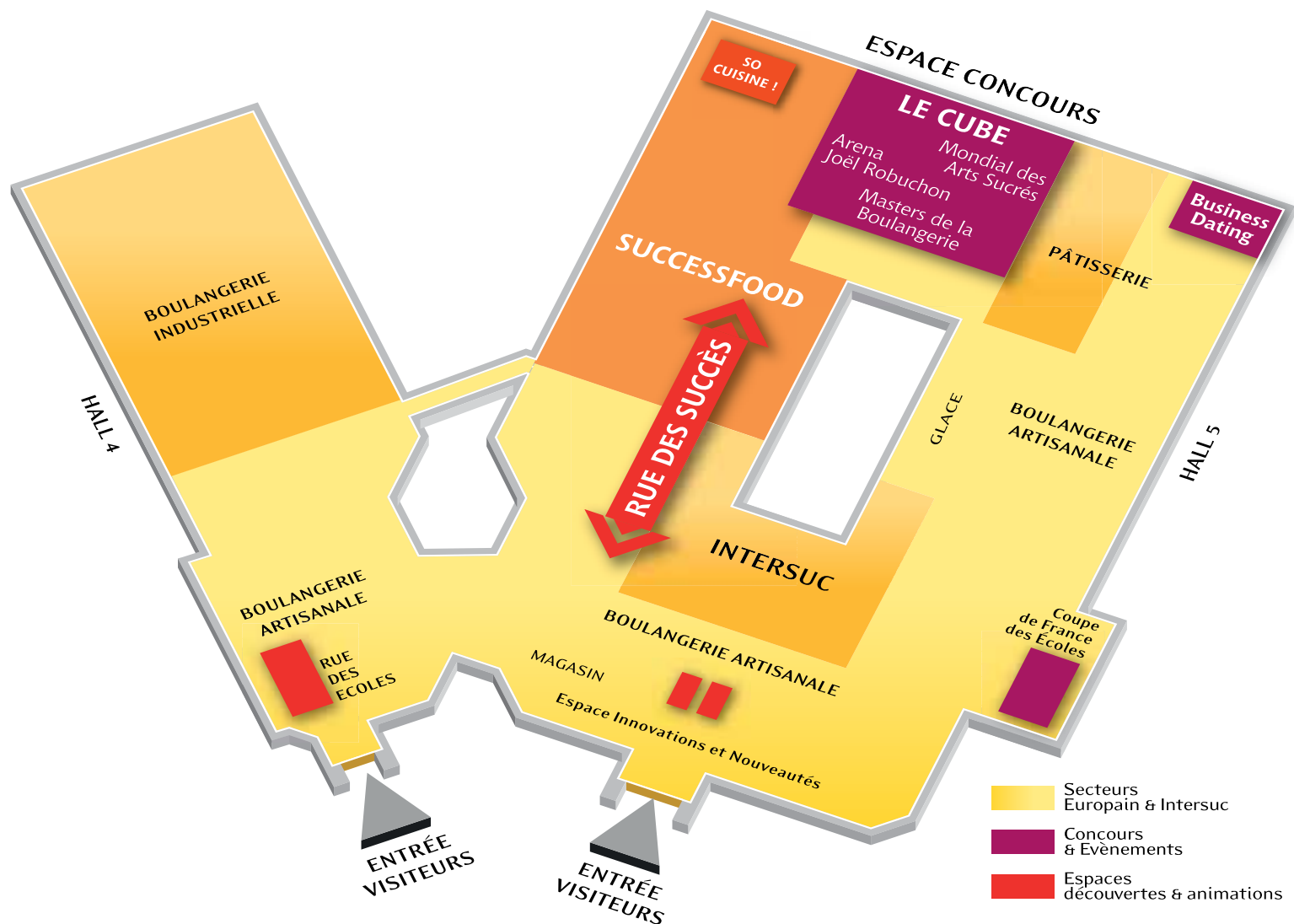
Organisé par la revue Le Chef et orchestré par un chef renommé, ce festival révélera les nouvelles tendances de la cuisine française grâce à la créativité de jeunes chefs qui cuisineront et commenteront leurs recettes en direct.

PROGRAMME



		ESPACES CONCOURS	SAMEDI 8 MARS 2014	DIMANCHE 9 MARS 2014	LUNDI 10 MARS 2014	MARDI 11 MARS 2014	MERCREDI 12 MARS 2014
MATIN	Cube	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie <i>Inauguration</i> (10h00)	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie <i>Remise des Prix</i>
		Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	
		Arena Joël Robuchon	Concours café	Concours café	Festival de la Créativité Gastronomique	Bocuse d'Or France	Bocuse d'Or France
	CFE	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles
APRÈS MIDI	Cube	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie <i>Remise des Prix Grands Prix Innovation</i> (14h30)	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie	Masters de la Boulangerie	
		Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés	Mondial des Arts Sucrés <i>Remise des Prix & Cocktail</i>	
		Arena Joël Robuchon	Concours café	Concours café	Festival de la Créativité Gastronomique	Bocuse d'Or France	Bocuse d'Or France <i>Remise des Prix</i>
	CFE	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles <i>Remise des Prix</i>	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles	Coupe de France des Ecoles <i>Remise des Prix</i>

PLAN DU SALON



Chiffres clés

Une surface de **68 000 m²**

770 exposants, dont **33 %** internationaux, issus de **24** pays en 2012

82 690 visiteurs professionnels issus de **143** pays en 2012



EUROPAIN & INTERSUC 2014
Salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie
Périodicité biennale

Parc des Expositions - Paris Nord Villepinte, France
8 - 12 mars 2014
9h30 - 18h30

Salon réservé aux professionnels
Entrée libre sur présentation d'un badge, d'une carte d'invitation ou d'une carte de presse

Président du salon Européain
Patrice Jacquelin

**Commissaire Générale d'Europain & Intersuc
et Directrice de SuccessFood**
Marie-Odile Fondeur

GL events Exhibitions
59, quai Rambaud - 69002 Lyon

www.europain.com

Contact Presse (sur Paris)

AB3C
Anne Daudin - Maxime Godart
Tél : +33 (0)1 53 30 74 00
anne@ab3c.com - maxime@ab3c.com

www.europain.com

 www.facebook.com/EuropainFrance
 [#Europain - twitter.com/EuropainFrance](https://twitter.com/EuropainFrance)
 successfood-europain.bluevstatv.com
 www.youtube.com/user/SalonEuropain
 [instagram.com/europainfrance](https://www.instagram.com/europainfrance)

