

NEW **EUROPAIN** PARIS



11 . 14 JANVIER 2020
PORTE DE VERSAILLES

ENTREPRENDRE **EN BOULANGERIE** **— PÂTISSERIE —**



DOSSIER DE PRESSE



europain.com      [@EuropainFrance](https://www.instagram.com/EuropainFrance)

SOMMAIRE

La boulangerie-pâtisserie de demain se prépare à Européain	p.03
Européain, les pôles dédiés aux marchés	p.04
Européain Lab, un nouveau concept inspirant	p.06
Européain, scènes et prix	p.07
Européain, les concours	p.08
Plan du salon	p.09
Informations pratiques	p.10



LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE DEMAIN SE PRÉPARE À EUROPAIN

Le monde bouge, les rythmes de vie changent, les habitudes de consommation évoluent.

Quelle que soit sa filière, le professionnel se doit d'avancer, d'anticiper les changements, en répondant aux besoins du marché et aux nouvelles envies des consommateurs.

Artisans, commerçants ou industriels, les boulangers-pâtisseries n'échappent pas à la règle : proximité client, traçabilité et naturalité des matières premières, variété des produits proposés, digitalisation des services et de la communication, sont autant de variables à ajuster.

Et si la boulangerie préserve la tradition, valeur plébiscitée par les consommateurs, elle n'est pas contrainte à l'immobilisme, bien au contraire.

C'est le rôle d'un salon spécialiste comme Européain de l'accompagner dans son évolution et son développement. Européain 2020 propose aux acteurs de la filière un large éventail de solutions innovantes, de pistes concrètes, d'infos pratiques et utiles tout autant que de sources d'inspiration.



Le marché en quelques chiffres (en France en 2018) :

- 11,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires (+24,4% en 6 ans)
- 29 600 points de vente (4,4% de chaînes)
- 12,9% du marché national en mouvement (créations, cessions, fermetures)

Etude CHD EXPERT

Européain 2020, connecté au marché

Boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, confiseurs, traiteurs, restauration commerciale, restauration rapide, restauration collective, épiceries, meuniers, fabricants, industriels, porteurs de projets, installateurs, néo Boulangers, GMS, GSA, distributeurs grossistes... Européain se connecte bien à tous les acteurs de ce vaste marché. Qu'ils soient porteurs de projets, créateurs d'entreprise, acheteurs français et internationaux, importateurs, artisans indépendants ou en réseau d'enseignes, concepts, chaînes.

Réunissant les forces vives de la boulangerie-pâtisserie, du snacking, de la confiserie, de la chocolaterie, de la glacerie et de la biscuiterie à Porte de Versailles au cœur de Paris, Européain a été entièrement repensé pour répondre efficacement aux attentes de chacun.

Tous les entrepreneurs de la filière vont y trouver un maximum d'informations pratiques et concrètes, source d'inspiration pour imaginer et innover.

Européain 2020 s'engage :



Avec AIDES, le salon participe à l'opération Love Baguette, cette baguette en forme de ruban produite dans certaines boulangeries. Vendues 2€, 1€ est reversé à la lutte contre le Sida.

Européain travaille à la mise en place de récupération des biodéchets et denrées alimentaires sur le salon.

EUROPAIN, LES PÔLES DÉDIÉS AUX MARCHÉS

« Les boulangers progressistes », par CHD Expert

12,9% du marché national de la boulangerie-pâtisserie en mouvement sur l'année 2018. Entre créations, cessions, ou fermetures d'établissements, un professionnel n'a de cesse de se réinventer, de devenir un réel businessman, un « progressiste ».



Profil type des boulangers « progressistes » :

Formation : 75% sont issus du métier, 17% sont en reconversion et 8% emploient des boulangers-pâtissiers

Age moyen : 45 ans

Etablissement : Un chiffre d'affaires moyen de 519 500€, avec 480 clients servis par jour, 2 boutiques et 9 salariés en moyenne.

Avantages : promotions, animations en magasin, fidélisation client

L'émergence de chaînes et de multi-concepts opérateurs d'une part, et des profils « autodidactes » d'autre part, ont eu pour mérite de dynamiser le marché de la boulangerie et de créer des profils de boulangers entrepreneurs composés de ces nouveaux arrivants et d'artisans qui ont su exploiter leur expertise pour transformer le métier et répondre à la majeure partie des challenges.

« Les artisans gagnants de 2019 – boulangers-pâtissiers », par Food Service Vision

Réalisée par Food Service Vision, l'étude « Les artisans gagnants de 2019 – boulangers-pâtissiers » s'intéresse aux artisans qui réussissent, et en définit les différents profils. Cette étude menée sur 300 boulangers-pâtissiers représentatifs du marché permet aux fournisseurs et aux distributeurs d'identifier les clients boulangers-pâtissiers à forts potentiels, mais aussi de comprendre leur fonctionnement, leur pratique et leurs besoins.

L'étude donne aux industriels de la restauration des clés de compréhension d'un secteur en pleine transformation et doté d'un potentiel remarquable. Elle leur permettra de mieux participer à l'évolution de ce secteur et d'accompagner son développement.

Cinq tendances fortes se dégagent de cette étude :

- **L'essor du local** : 30% des boulangers-pâtissiers déclarent faire leurs achats en local
- **Le souci de la qualité** : 88% affirment être intéressés par une traçabilité complète des farines, de la production à la livraison
- **L'attention à la santé** : 64% des artisans gagnants offrent des pains bons pour la santé
- **La diversification de l'offre** : 38% proposent des plats cuisinés pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour le déjeuner
- **Le poids du BtoB** : 65% travaillent avec les restaurants, les hôtels ou les traiteurs

Un Pôle Business *Nouveauté !*

Du projet au concret : le chemin peut s'avérer hasardeux quand on ne possède pas toutes les clés nécessaires. Sur un espace « Business », entrepreneurs, artisans ou industriels vont bénéficier de conseils gratuits de la part des experts de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). Juridique, formation RH, immobilier commercial, expertise comptable... : les sujets sont abordés sans tabou lors de ces rendez-vous organisés sous forme de speed dating.

Startups et franchises boulangères présenteront également les dernières solutions digitales et innovations Food Tech et apporteront aux futurs boulangers leurs solutions entrepreneuriales clé en main.

Business Meetings *Nouveauté !*

100 % qualifiés, 100 % sur mesure, 100 % efficaces et 100 % gratuits : les Business Meetings Européain sont des facilitateurs de business. Ils mettent les exposants porteurs de projets en relation avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

Les équipes dédiées d'Europain se chargent de la qualification des besoins côté visiteurs et des projets et compétences possibles côté exposants. Prise de contact, mise en relation, et accueil le jour du rendez-vous sont gérés pour apporter des réponses concrètes aux attentes des professionnels.



Le Forum

Sur cet espace offrant 80 places assises, les visiteurs d'Europain assistent aux conférences d'experts et managers sur toutes les thématiques qui animent la filière, tant en matière de fabrication que de tendances de consommation, de santé que d'entrepreneuriat... Avant tout pragmatiques et pratiques, ces interventions s'appuient sur l'expérience terrain. Les pros parlent aux pros pour conjuguer leurs connaissances et leurs expériences.

Parmi les thématiques évoquées : le fournil, les astuces de lancement de boutiques, la fermentation, les clients, le blé, le digital, le snacking, les recettes santé ainsi que les dernières tendances.



EUROPAIN LAB, UN NOUVEAU CONCEPT INSPIRANT

Ce tout nouvel espace de 280 m² coproduit avec Europain et les étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu Paris, mis en scène par Sylvie Amar & Partners, en partenariat avec les Moulins Viron, plonge le visiteur dans un concept de boulangerie inspirant pour les entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain : Muse.

Le concept Muse produit et vend sur place une offre boulangère et snacking tout au long de la journée, telle une démonstration vivante inédite en termes d'expérience client, d'offres, de production et de système de paiement. Mêlant habilement artisanat et technologies, l'espace révèle un lieu de vie chaleureux, intergénérationnel, grâce à des espaces cosy qui permettent de proposer une expérience client à la fois physique et digitale. Les étudiants de l'Institut ont également pensé l'ensemble comme un écosystème dans lequel rien ne se jette, tout se transforme, offrant ainsi aux invendus ou aux restes une deuxième vie, le tout avec le moins d'emballage possible.

De 9h à 18h, le visiteur sera guidé, conseillé et accompagné par les étudiants et l'équipe des chefs boulangers de l'Institut Le Cordon Bleu Paris. Il trouvera au sein de ce laboratoire une mine d'idées faisant la part belle à la qualité et la saisonnalité des produits, l'information nutritionnelle et au zéro gaspillage avec au programme :

- Des farines à base de légumineuses ;
- Du snacking élaboré à partir de chutes de pâte feuilletée, de pains non vendus, ou de drêche de bière ;
- Des sandwiches faits minute sous les yeux du client ;
- Des offres de produits végétariens ;
- La création de croûtons salés et sucrés grâce aux pains non vendus ;
- Des QR code donnant le prix, les ingrédients et les informations nutritionnelles des produits.



EUROPAIN, SCÈNES ET PRIX

Sur Européain, les nouvelles générations de boulangers et pâtisseries qui font bouger la filière multiplient les démonstrations.

Les Prix Nouveautés Européain

7 prix Nouveautés Européain sont décernés dans chacun des secteurs du salon :

3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends ».

Le Comité d'experts se réserve le droit d'attribuer une mention spéciale « Green » pour un produit ou matériel présentant une caractéristique claire de développement durable. Cette mention spéciale n'est pas cumulable avec l'un des Prix Nouveautés.



À partir de l'ensemble de la pré-sélection, les visiteurs sont appelés à voter pour leur produit, matériel ou service préféré. 3 Prix « Visiteurs Européain », 1 par catégorie, sont ainsi décernés.

La cérémonie de remise de prix a lieu sur l'espace Forum du salon, le samedi 11 janvier 2020.



La Scène Sucré



La Scène Sucré se veut avant tout un espace créatif et technique. Pâtisseries, chocolatiers et glaciers livrent des masterclass de 40 minutes, animées par Cyril Rouquet-Prévost. En collaboration avec Matfer Bourgeat, la scène sera constituée également d'un espace networking de type lounge, accueillant certains professionnels pour leur permettre d'échanger sous le signe de la convivialité.

Les principales thématiques : la pâtisserie « green » (sucre, sans gluten, sans lactose, végétal), les gestes techniques et la transmission, les nouvelles tendances de pâtisseries pour le tea time.

Les invités en avant-première :

Michaël Bartocetti (Shangri-La, Paris), **Yann Brys** (Pâtisserie Tourbillon, Saulx les Chartreux), **Sophie De Bernardi** (Café de la Paix / Intercontinental Paris Le Grand), **Jeremy Del Val** (Dalloyau, Paris), **Quentin Lechat**, meilleur pâtissier de Paris 2019 (T'Time Jardin privé, Paris), **Gilles Marchal** (Gilles Marchal Pâtisserie, Paris), **Nina Metayer** (At Mercato Metropolitano, Londres), **Nicolas Paciello** (Fouquet's, Paris), **Hugues Pouget** (Hugo & Victor, Paris), **Aurelien Rivoire** (Pavillon Ledoyen, Paris), **Janice Wong** (Janice Wong, Singapour), et bien d'autres proposeront des créations inspirantes.

Le lundi, l'espace sera consacré au Festival de la créativité gastronomique version sucrée, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux.

La Scène Boulangerie & Snacking

Véritable fournil, La Scène Boulangerie & Snacking développera diverses solutions concrètes pour saisir les nouvelles opportunités du marché de la boulangerie & snacking. A travers des masterclass simples ou en duo répondant aux différents moments de consommation et thématiques d'actualité (tendance green, super-pains, focus snacking...), cette programmation délibérément pointue mettra en valeur le métier de boulanger et acteurs du snacking, avec un focus particulier sur leurs savoir-faire, et leurs créations.

Parmi **les intervenants confirmés**, **Anthony Courteille**, Boulangerie Sain ; **Mei Narusawa**, lauréate de la Meilleure Baguette de Tradition 2017 et Meilleure Galette du Bas-Rhin 2018 ; **Julia et Tom**, Burger Theory; **Jeremy Viale**, Champion de France et d'Europe en 2018 puis Champion du Monde à Parme en 2019 de la pizza ; **Louis Lamour**, Boulangerie Louis Lamour (Bordeaux) et Meilleure Boulangerie de France 2017 ; viendront présenter leurs créations et leurs savoir-faire.



Visuel non contractuel

EUROPAIN, LES CONCOURS

Europain 2020 réunira les meilleurs pâtissiers et boulangers du monde le temps de concours d'ampleur internationale : La Coupe du Monde de la Boulangerie, et La Coupe Europe de la Pâtisserie, Sélection Européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, pour la première fois au cœur de Paris !

La Coupe du Monde de la Boulangerie

Organisée par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, la Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement historiquement attaché à Européen.



Pour succéder à la Corée du Sud, tenante du titre, 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde (Afrique/Moyen-Orient, Amérique, Asie et Europe), s'affrontent lors de multiples épreuves :

- Spécialité baguette et pains du monde : 3 réalisations (imposée, libre de création, improvisée)
- Spécialité viennoiserie et panification gourmande : 3 réalisations de viennoiseries (imposée, libre de création, improvisée) et réalisation de produits salés de restauration boulangère imposés
- Spécialité pièce artistique : « La musique au cœur de votre pays », thématique 2020

La Coupe Europe de la Pâtisserie

Pour la première fois depuis sa création, la Coupe Europe de la Pâtisserie, l'un des temps forts du processus de sélections, se tient au cœur même de Paris.



Sélection continentale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe Europe regroupe sur Européen la plus belle distribution de pâtissiers issus des sélections nationales. Six équipes sélectionnées à travers l'Europe s'affrontent les 12 et 13 janvier prochains afin de gagner leur ticket d'entrée vers la finale mondiale de janvier 2021, dans le cadre sur Sirha à Lyon.

Les candidats de cette sélection continentale travailleront sur des thèmes en adéquation avec les attentes consommateurs et dans la continuité de la dernière finale, sous l'œil avisé de Pierre Hermé, nouveau président de ce concours exceptionnel.

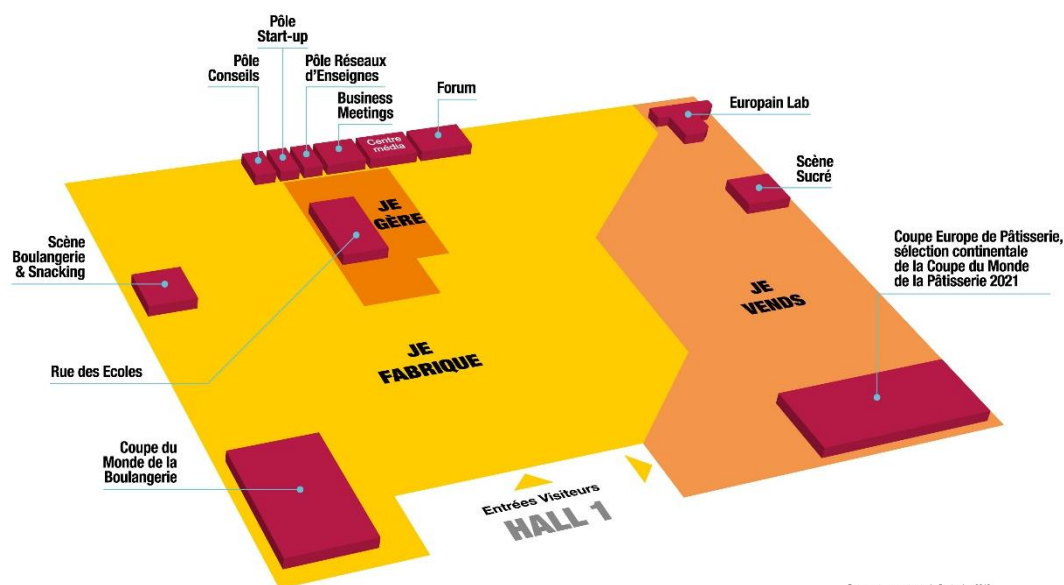
La Coupe de France des Écoles

Organisée par EKIP, la Coupe de France des Écoles distingue la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoigne de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.



Coachées par 2 formateurs, les équipes mixtes, de 3 candidats de moins de 22 ans le jour de la finale et de même niveau de formation, représenteront leur institut.

INFORMATIONS PRATIQUES



Paris Expo, Porte de Versailles - Hall 1- France
11 - 14 janvier 2020 / 09h00 - 18h00

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 Européen
Serge Valadou

Directrice du salon Européen
Marie-Odile Fondeur

Comment y accéder ?



Transport en commun :

- METRO : ligne 12, station Porte de Versailles ou ligne 8, station Balard
- TRAMWAY : T2 et T3a, station Porte de Versailles - Parc des Expositions
- BUS : ligne 80, station Porte de Versailles - Parc des Expositions et ligne 39, station Desnouettes



En voiture :

« Paris Expo Porte de Versailles » : 1, place de la Porte de Versailles, Paris



En avion :

Depuis l'aéroport Roissy - Charles de Gaulle :

- RoissyBus jusqu'à Paris - Opéra, metro ligne 8 direction Balard jusqu'à Madeleine, metro ligne 12 direction Mairie d'Issy jusqu'à Porte de Versailles - Parc des Expositions
- RER B direction Saint-Rémy-lès-Chevreuse jusqu'à Cité Universitaire, tramway T3 direction Pont du Garigliano jusqu'à Porte de Versailles - Parc des Expositions

Depuis l'aéroport d'Orly :

- Orlyval jusqu'à Antony, RER B jusqu'à Cité Universitaire, tramway T3 jusqu'à la station Porte de Versailles - Parc des expositions
- Orlybus jusqu'à Denfert-Rochereau, RER B jusqu'à Cité Universitaire, tramway T3 jusqu'à la station Porte de Versailles - Parc des expositions



EUROPAIN

Europain, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

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

www.europain.com

@Europain @EuropainFrance #europain



Contact GL events Exhibition

Camille Leroy - Responsable communication
+33 (0)4 26 20 41 00 - camille.leroy@gl-events.com

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