



SUCRE ET CHOCOLAT



INTERSUC

Du 8 au 10 mars 2009

Dossier de Presse
Décembre 2008

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris - infos@europain.com - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr - Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

09/12/2008 - 1

SOMMAIRE

- p.3** **De nouvelles dates afin que tous les professionnels puissent bénéficier à plein de ce grand rendez-vous.**
- p.4** **Chaud, Droux, Croquant, Frais**
- p.6** **Explorer... un jeu d'enfants pour exposants et visiteurs**
- p. 11** **25.102 visiteurs en 2007 !**
- p. 13** **Petit memento à l'usage des artisans et des entrepreneurs de nos métiers pour une bonne gestion des temps de crise**
- p. 19** **5 fruits et légumes par jour... et les pâtisseries, alors ?!**
Je vais chez mon pâtissier chercher une part de bonheur
- p. 21** **Nos jeunes ont du talent**
Coupe de France des Ecoles
- p. 23** **Dates, Chiffres et Contacts**
- Document annexe :** **Règlement de la Coupe de France des Ecoles**

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

DE NOUVELLES DATES AFIN QUE TOUS LES PROFESSIONNELS PUISSENT BENEFICIER A PLEIN DE CE GRAND RENDEZ-VOUS

Qu'on se le dise.... ! Le Salon National de la Boulangerie, de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteur & Intersuc se tiendra à Paris Expo Porte de Versailles **du 8 au 10 Mars 2009** et non, comme annoncé précédemment, du 7 au 9 Mars 2009.

Le salon est un salon qui s'adresse essentiellement aux artisans et aux professionnels de ces métiers. Afin d'être au plus proche des rythmes de travail des professionnels, les organisateurs du salon ont pris la décision de reculer le salon d'une journée.

En commençant un dimanche, l'activité des entreprises de boulangeries-pâtisseries, des chocolatiers, des glaciers, des traiteurs, qui est particulièrement importante en fin de semaine et principalement le samedi, est respectée.

Chacun peut maintenant s'organiser, planifier ses rendez-vous tout au long du salon, prendre le temps de découvrir chacun des exposants et ainsi bénéficier de ce seul rendez-vous entièrement dédié à nos métiers sans crainte de perturber une activité professionnelle qui requiert, particulièrement en ces temps de difficultés économiques, toute son attention.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

CHAUD, DOUX, CROQUANT, FRAIS ...

Voici, résumées en quelques mots, les principales qualités du **Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc** qui se tiendra du **8 au 10 Mars 2009** dans le **Hall 7.3** du **Parc des Expositions de la Porte de Versailles**

Outre la **chaleur** des fournils présents sur le salon, les participants en qualité d'exposants ou de visiteurs véhiculent naturellement une convivialité qui tient à leur métier. Les artisans savent que ce salon à taille humaine leur permet en un clin d'œil de rencontrer leurs collègues, de découvrir les dernières nouveautés en termes de matières premières, de matériel et de connaître les dernières tendances.

Douceur d'une ganache ou d'un gianduja... Le Salon National de la Boulangerie & Intersuc est un salon où l'on peut s'abandonner à la douceur du lieu. Compte tenu de sa taille, on peut aisément y passer la journée et même davantage et passer tranquillement dans les stands en prenant le temps de **découvrir** les produits présentés, les équipements, de **regarder les démonstrations** des exposants et **d'échanger entre professionnels**. C'est un salon qui permet de se poser, de s'accorder un peu de temps, de prendre du recul avant d'envisager les investissements, les achats et les décisions qui seront les outils de notre développement.

Un salon **croquant**? Oui, le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc a du croquant ; Il apporte à qui veut bien **évoluer** dans son métier les outils de la qualité et de la performance afin, d'apporter un angle nouveau sur le développement de son activité avec davantage de mordant et d'efficacité.

La **fraîcheur**... car un salon, c'est une unique occasion d'insuffler une énergie nouvelle à son activité. Au Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc, on se **pose des questions**, on se permet d'évoluer afin de toujours proposer à sa clientèle un renouvellement de son offre en qualité, présentation, goût et originalité. Sachons que nous n'utilisons que 20% de notre potentiel créatif... c'est dire si notre participation au salon est essentielle !

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc, c'est aussi la *diversité* d'une vitrine d'artisan...

Pour le professionnel, qu'il soit Boulanger, Pâtissier, Glacier, Chocolatier ou Traiteur... le salon permet de trouver rapidement les solutions qui permettront d'améliorer la qualité des produits, de trouver du matériel performant, d'échanger avec ses pairs et de se maintenir toujours à la pointe du progrès avec des produits de qualité et dans les tendances actuelles pour satisfaire les clients. Le professionnel se doit de progresser, de faire progresser ses équipes, et par là même de satisfaire une clientèle qui demande à être surprise, tout en étant attachée à des bons produits traditionnels, concoctés par son magasin de proximité.

En un mot, il faut que le professionnel trouve le juste milieu entre des impératifs de gestion, des salariés à faire évoluer et des clients toujours très exigeants et gourmands ! C'est au Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie et Intersuc qu'ils trouveront les réponses à leurs questions.

L'avis de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Philippe MAUPU, Secrétaire Général de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française nous parle :

« **Un rendez-vous annuel**

Le salon National & Intersuc, c'est un rendez-vous annuel, et maintenant, bisannuel à ne pas manquer. Nous y sommes toujours. C'est essentiel. Le salon nous permet de rencontrer tous nos adhérents.

Au cœur du métier

Ce qui est important pour l'artisan, c'est que le salon soit au cœur du métier, car il se tient à Paris qui reste un point de rencontre aisé pour tout artisan qui a la capacité et le désir de se développer en investissant. C'est un salon national très convivial, à taille humaine. De plus, il a lieu au cœur de Paris ce qui le rend facile d'accès et permet aux visiteurs professionnels de joindre l'utile à l'agréable. Un salon c'est aussi l'occasion de rendre visite aux confrères, de voir ce qui se fait ailleurs, de s'en inspirer.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

National et artisanal

Pour les visiteurs, c'est un salon unique, incontournable, exploitable à 100%. On s'y rencontre entre personnes ayant les mêmes objectifs du métier. C'est aussi le seul salon national, par opposition à d'autres événements plus régionaux. Le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc est destiné à l'artisanat (71% des 25.102 visiteurs).

Prendre du recul

Enfin le salon, c'est aussi l'occasion de réfléchir avec les autres professionnels ; de partager les attentes de nos clientèles respectives, d'envisager des solutions pour aller au devant de leurs attentes en termes de services, tels que :

- la boulangerie rurale,
- les prestations annexes lors des occasions familiales et professionnelles (activité traiteur),
- les prestations quotidiennes en termes de repas avec la sandwicherie pour faire évoluer l'offre,
- sans oublier l'agencement du magasin, sa décoration attractive,
- la formation du personnel de vente,
- l'accueil auquel on ne consacre pas toujours toute l'attention requise.

Philippe Maupu termine en rappelant que **nos métiers ont une fantastique capacité à se remettre en question**. Que par leurs échanges avec les autres professionnels ils peuvent partager leurs expériences et trouver des solutions aux questions qui les intéressent : la fabrication des produits, leur commercialisation, l'agencement de leurs magasins, les horaires d'ouvertures, le personnel... Bien sûr, la boulangerie est au cœur de toutes les professions du Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie & Intersuc mais les problématiques se retrouvent d'une profession à l'autre, c'est ce qui fait la richesse du salon. Cette capacité qu'ont nos professionnels d'échanger et de bénéficier des expériences des uns et des autres.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

EXPLORER... UN JEU D'ENFANT POUR EXPOSANTS ET VISITEURS

Non, il ne s'agit pas d'internet mais tout simplement de l'immense vague de dynamisme insufflée par le salon Européen qui s'est tenu en Mars 2008 et dont chacun loue encore les bienfaits. Exposants et visiteurs viendront poursuivre les contacts pris et développer les investissements envisagés lors de cet événement mondial.

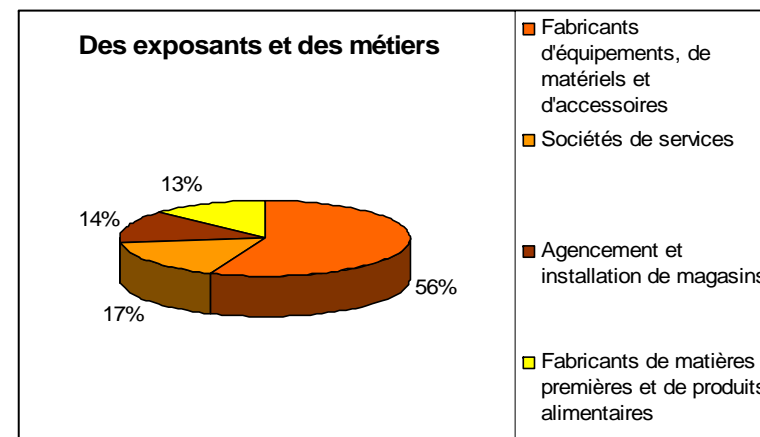
Les **Chiffres 2007** indiquent que près de 80% des exposants étaient satisfaits du salon * :

77% exposent pour prospecter de nouveaux contacts et développer de nouveaux marchés
40% de nouveaux contacts commerciaux réalisés
70% ont établi des contacts qui ont généré des commandes
25% du C.A. des exposants est réalisé à l'export

* source enquête exposants salon national de la boulangerie pâtisserie & intersuc 2007

Une offre large qui couvre toute la profession et qui permet au visiteur de bénéficier de tout un éventail de fournisseurs en un seul et même lieu, à un **instant T**.

A chaque stand, les exposants présenteront leurs **innovations** car la créativité de nos entreprises n'est plus à prouver.



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Un salon 2009 dédié aux artisans de toute la France mais particulièrement à ceux de Nord, de l'Ouest et de l'Est, sans oublier nos amis belges, luxembourgeois et allemands.

Compte tenu des budgets importants consacrés à leur participation au salon EUROPAIN et à la bisannualité de celui-ci, la plupart des meuniers a pris la décision de se réserver pour EUROPAIN. Peu d'entre eux seront donc présents au Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc.

Tous les **leaders des équipements** seront présents, ainsi que les principaux fournisseurs de matières premières et de matériel pour la pâtisserie, la confiserie, la chocolaterie.

Une grande nouveauté en 2009, des exposants des métiers de **Traiteur** marquant ainsi la grande évolution que chacun a pu observer dans nos magasins qui se doivent de proposer une gamme de produits de petite restauration à emporter à l'heure du déjeuner.

Quelques **exposants** témoignent et préparent leur salon 2009 :

Francis Miot, roi des confitures et des friandises gourmandes et polissonnes, Fondateur des CONFITURES FRANCIS MIOT, Pyrénées Atlantiques :

*« Pour nous, c'est l'occasion de rechercher de nouveaux clients, bien sûr. Le salon a toujours été un bon salon pour nous, vraiment. C'est le cœur de notre clientèle, des artisans mais aussi des sociétés de l'hôtellerie ; et puis, malgré l'aspect national du salon, nous arrivons à contacter quelques clients à l'export. Toutes proportions gardées, nous faisons 80% des touches que nous faisons à Europain lors du SNBP & Intersuc. C'est étonnant. Près de 50% des contacts pris sont suivis de commandes... **C'est le meilleur salon car c'est le salon des artisans.** »*

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Laurent Gomez, Directeur Commercial de TECHNODIF, Fabricant de Fours, Eure et Loir :

« Depuis toujours, nous exposons à Européain et au Salon National de la Boulangerie Pâtisserie; autrefois sous une autre enseigne. Nous y faisons toujours des contacts intéressants qui souvent découlent sur des commandes. Le salon, c'est avant tout un bon moyen de communication ; c'est être là, se faire connaître, nouer une relation avec de futurs clients. De plus, **le salon nous permet de rencontrer les patrons** et pas seulement les commerciaux. Notre clientèle est une clientèle d'artisans boulangers qui vient essentiellement de la région parisienne, du nord et du centre tout en ayant, grâce à notre réseau de revendeurs, quelques clientèles dans d'autres régions de France. C'est un très bon salon. »

Didier Fugon, Gérant d'EPHREM, Fabricants de Fours à Bois, Alpes de Haute Provence :

« Au salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc, nous travaillons avec une clientèle française nationale par opposition à Européain qui est international. En fait, nous touchons essentiellement la partie nord de la France ; c'est important pour nous qui sommes dans le sud. Nous recherchons une vitrine, pas la rentabilité à tout prix mais nous faisons quelques affaires, oui. Parmi notre offre, les fours à bois rentrent dans un créneau particulier qui va vers une image de qualité de pain. Nous ne faisons pas du marketing pur, nous tablons sur la tradition et le goût qui vont dans le sens de ce que recherche la clientèle française. Ce sont les artisans qui s'adressent à cette clientèle là. Nous souhaitons les rencontrer lors d'un salon spécialisé s'adressant à des **artisans français orientés vers des réalisations qualitatives, traditionnelles, tout en proposant un outil adapté aux contraintes de rapidité d'exécution et de gestion actuelles.** »

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Réserver son stand en un clic...

Les organisateurs ne cessent d'innover afin de rendre la tâche des exposants de plus en plus aisée...
Dorénavant, il suffit de copier l'adresse suivante dans votre navigateur internet pour se plonger pendant quelques instants dans l'univers magique du Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc, et s'inscrire en un clin d'œil.

<http://www.factomessage.com/boulangerie/>

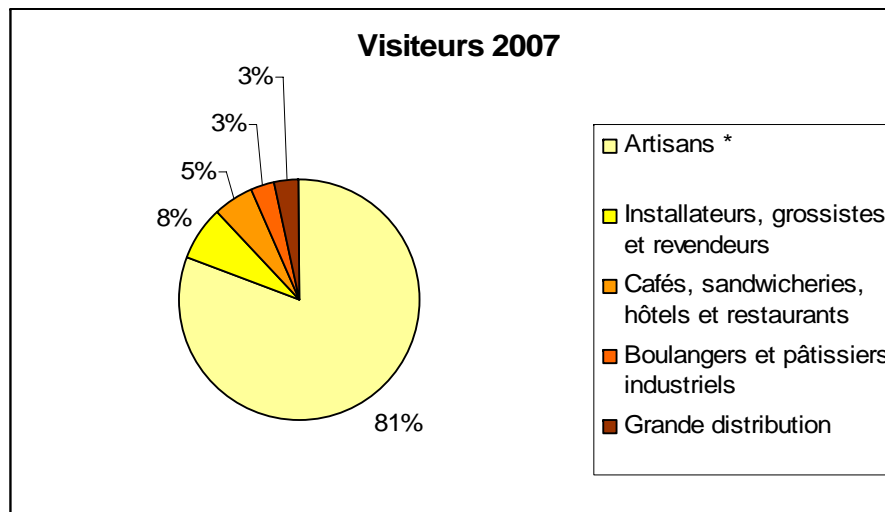
CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

25.102 VISITEURS EN 2007 !

Un salon convivial pour des achats utiles et faciles.

Parmi lesquels **3 sur 4** ont l'intention de faire des investissements...



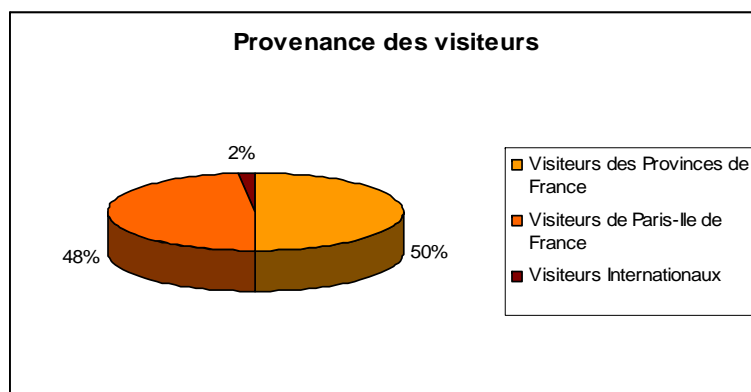
(*) Artisans boulangers-pâtisseries, pâtisseries, glacières, traiteurs, chocolatiers et confiseurs.

CONTACTS PRESSE :

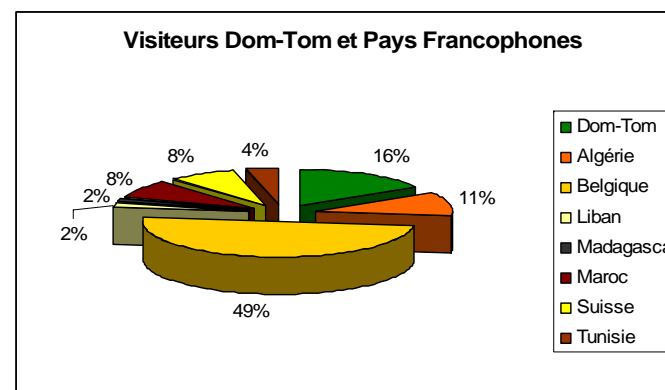
Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Le Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie & Intersuc attirent un public régional avec une large majorité de visiteurs du nord de la France, mais aussi national et francophone ...

En 2007, une progression de plus de 20% des visiteurs internationaux, principalement francophones a été enregistrée. Elle se compose essentiellement d'artisans venus des 4 coins de la planète pour se former, découvrir les matières premières, les nouveaux matériels et faire progresser leur métier dans leurs régions et leurs pays.



Une large fréquentation des francophones :



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
 Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

PETIT MEMENTO A L'ATTENTION DES ARTISANS ET DES ENTREPRENEURS DE NOS METIERS POUR UNE BONNE GESTION DES TEMPS DE CRISE ...

Certains parmi nous ont déjà vécu des temps aussi difficiles que ceux que chacun de nous vit actuellement, tandis que d'autres découvrent les hauts et les bas de la vie économique. Outre la nécessité de se « serrer les coudes » pour traverser la tempête le plus sereinement possible, chaque entrepreneur se doit :

- 1. de faire le point sur les points forts et les points faibles de son activité, sans se voiler la face,**
- 2. de réunir son équipe - quelle qu'en soit la taille - et de lui rappeler quelques principes de base pour affronter les intempéries économiques,**
- 3. de solliciter ses équipes – et lui-même – en faisant appel à leur créativité.**

Tablons sur les valeurs sûres qui permettent de fidéliser la clientèle :

L'Accueil

Qu'il soit **téléphonique** ou **de visu**, un bon accueil est essentiel car il donne une photographie immédiate de l'entreprise ou du magasin.

Par **téléphone**, ainsi que nous le savons tous, un sourire s'entend car il accompagne le ton sur lequel une personne nous parle et nous met immédiatement dans l'ambiance de l'entreprise. En un clin, d'œil, le client acquis ou potentiel sait ... où il met les pieds.

En seconde position vient la prise en compte – ou non – de notre demande et la façon de la traiter avec plus ou moins de bonne volonté, ou de nous aider.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Certaines personnes se mettent en 4 pour aller au devant de nos attentes, d'autres sont simplement efficaces dans la façon de la traiter car les procédures internes sont claires – si elles ont des hésitations, elles cherchent une solution afin de répondre à notre demande. Parfois nous tombons sur... un mur, plus ou moins haut, difficilement franchissable.

De visu, tout sera dans la gestuelle car avant même d'ouvrir la bouche, nous avons déjà véhiculé **55% du message** que nous souhaitons faire passer !

Dans un magasin (et à l'accueil d'une entreprise), nous attendons tous un **sourire, vrai** si possible ! Une tenue nette, propre, impeccable mais aussi une boutique avenante qui inspire l'abondance, de belles couleurs, de la gaieté et enfin, un personnel **formé**, sachant ce qu'il vend parce que son patron le lui a expliqué, le lui a fait goûter. Tous ces points participent à l'accueil. Bien sur, la qualité des produits est importante, même essentielle, mais elle ne fait pas tout.

Les Services

Le tout premier service que l'on peut rendre à son client, c'est de l'écouter ; mais l'écouter vraiment et cela s'applique à chacun de ses clients ; les « petits clients » et les « gros clients » car les petits bien servis sont susceptibles de devenir de gros clients. Par ailleurs un gros client , mal servi, ne serait-ce qu'une fois, peut ne plus être client du tout...

Réunir les équipes permet de les consulter, en particulier celles qui sont au contact direct du client mais pas uniquement ces personnes car, ne sommes-nous pas clients, nous aussi, à nos heures ? **Chaque membre de l'équipe est donc force de proposition**. Une fois les équipes réunies, il est possible de réfléchir ensemble aux services de tous ordres qui peuvent être accordés. Gageons que tous ne seront pas nécessairement onéreux ou compliqués à mettre en œuvre. Les idées les plus simples sont parfois les meilleures !

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Un service vital : Le Commerce Rural :

Parmi les services existants, il en est un qui tend à disparaître, le **commerce rural**. Chacun de nous a pu en bénéficier à un moment ou à une autre lors d'un séjour à la campagne. Ceux pour qui ce service est essentiel et même vital, ce sont les habitants de nos villages et de nos hameaux.

Malheureusement, outre la hausse du gasoil qui affecte tous les professionnels, la suppression de la TIP (Taxe Inférieure sur les Produits Pétroliers) par le gouvernement porte un coup à l'ensemble des commerces sédentaires organisant des tournées dans les villages dont la durée moyenne est de **2 heures par jour sur un rayon de 60km !**

Les **avantages de ces tournées** sont pourtant multiples:

- elles permettent aux personnes qui ne peuvent se déplacer **d'acheter le minimum vital** ;
- elles **maintiennent le lien social** car bien souvent les personnes effectuant les tournées peuvent **alerter** si une personne manque à l'appel contrairement à son habitude ; ces personnes peuvent aussi **répondre à des questions** et **résoudre de menus problèmes**, de même que les postiers. Enfin, elles permettent de **maintenir un dialogue**. Ces quelques mots échangés permettent d'animer des journées parfois bien longues et silencieuses...
- Un seul et même véhicule permet de desservir plusieurs localités, même les plus petites, ce qui est **en faveur de l'environnement**, au lieu d'avoir une, voire plusieurs voitures qui se déplacent vers les centres commerciaux.

Les Chiffres de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie*

Au 31 Décembre 2006, **35.5150 points de vente** ont été recensés parmi lesquels **32 à 33.000 entreprises** rassemblant plusieurs points de vente .

- 44%** des entreprises se trouvent en **zone rurale**
- 18%** en centre ville, hors des artères commerciales
- 17%** en centre ville, au sein des artères commerciales
- 10%** dans les zones commerciales de la périphérie des villes
- 10%** à la périphérie des villes, hors zones commerciales

(*) Chiffres Enquête Institut Arcane, 2007.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

La **Confédération Nationale de la Pâtisserie**, quant à elle, rappelle les nombreux services mis en place par ses pâtissiers :

Tout d'abord une **large palette de produits** :

Chocolaterie, glacerie, pains spéciaux, pâtisserie fraîche, traiteur et viennoiserie.

A l'écoute de sa clientèle, le pâtissier propose également toute une batterie de services parmi lesquels :

- La **personnalisation des produits** en fonction des attentes de sa clientèle et de l'évènement
- La **livraison des produits**
- Selon, les magasins, une **gamme de produits traiteur** pouvant aller jusqu'à 200 personnes
- Et maintenant, parce que les pâtissiers vont toujours de l'avant, un service **☆☆☆** avec des **vitrines en ligne** avec, dans certains cas, la possibilité d'acheter sur internet.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Un Fabricant évoque son idée du service : EUROFOURS

Stéphane Lancelot, Directeur Général :

« Nous proposons le plus de services possibles :

Tout d'abord, **le conseil de nos commerciaux** qui sont tous des anciens boulangers ou pâtisseries. Il est important pour nous que nos commerciaux soient proches du métier et qu'ils soient totalement à l'écoute de la clientèle. D'ailleurs, nous faisons aujourd'hui un gros travail de fond en vue de l'amélioration de nos services.

Nous proposons aussi à nos clients un **service d'implantation de leur fournil** qui a plus d'un avantage puisqu'il sert de document de travail pour les corps de métiers qui interviennent dans l'installation des fournils. Les électriciens et les plombiers se servent de nos plans, ainsi que les architectes qui gagnent un temps précieux et de l'efficacité. Nous **adaptions également nos modules à la complexité des fournils** tels que ceux que l'on peut rencontrer par exemple en région parisienne.

Enfin, nous disposons aussi d'un **service d'installation** qui facilite la mise en place de nos matériels dans les fournils. De A à Z, tout le travail est ainsi facilité pour le professionnel qui peut se reposer sur nos services pour le choix, l'implantation, l'installation et le suivi après-vente de son matériel. »

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Créativité

La crise a ses avantages... elle oblige chacun, en fin, ceux qui le veulent bien – à aller puiser au sein de lui-même, **les trésors de créativité** qui s'y trouvent ; des gisements rarement exploités du fait du confort du quotidien et des habitudes prises.

Nombreux sont les chefs d'entreprise, quelle qu'en soit la taille, qui ne réalisent pas à quel point chacun des membres de leurs équipes, du plus « petit » ou plus « grand » est susceptible d'apporter des idées nouvelles bénéfiques pour l'entreprise, particulièrement en période de crise.

Une force de création infinie

L'immense force de création de chacun des membres d'une équipe pour réaliser des merveilles est infinie à condition :

- Que l'on **cadre bien ses attentes** et qu'on les **exprime clairement** auprès de ses équipes ;
- Que l'on se mette en position **d'écoute active** ;
- Qu'on ait la flexibilité d'admettre que **chacun est force de proposition** et peut être sollicité ;
- Que l'on **prenne en compte les propositions de son équipe** ou, si on décide de ne pas le faire, d'expliquer ses raisons afin de ne pas décourager qui que ce soit.

En période de crise, des propositions peuvent être faites par des personnes de bonne volonté qui auront compris qu'avec la participation des uns et des autres, une entreprise saine peut le rester grâce à l'ensemble des propositions et des mesures mises en place.

Par ailleurs, sur le même principe, une entreprise en difficultés peut se sortir de l'ornière en faisant appel à l'ensemble de ses salariés.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR.... ET LES PATISSERIES ALORS ?!

Outre l'aspect de l'accueil et du service qui contribuent largement à drainer une clientèle chez les pâtisseries, notre gourmandise naturelle nous incite à continuer à fréquenter ces magasins malgré tout ce qui peut se dire et s'écrire en termes de nutrition. Nous avons donc consulté Anne Béraud, consultante en nutrition et alimentation, diététicienne qui nous ramène à un peu de bon sens et donne à tous les pâtisseries qui voudront bien l'entendre quelques arguments, d'une simplicité enfantine, à l'attention de leur clientèle qui n'attend qu'une chose... qu'on la fasse **rêver**...

« Je vais chez mon pâtissier, chercher une part de bonheur....

Manger sainement, voici le message médiatique, politique, actuel et omniprésent. Mais que signifie t-il au juste ? Une alimentation « sainement équilibrée » n'est-elle qu'une juste proportion de nutriments ? une juste dose d'énergie ? Non, évidemment ! L'alimentation a un rôle qui va bien au-delà de cette vision purement hygiéniste !

Une bonne alimentation est une alimentation qui a du sens et qui apporte du plaisir ! Et pour certains, ce plaisir passe par une case « douceurs sucrées » et « pâtisseries »....

Or, n'est-ce-pas, en partie, l'**artisan** qui donne du sens à nos aliments?

Car c'est celui qui par son savoir-faire, sa personnalité, donne à ses plats, ses desserts une tonalité particulière, une saveur au-delà des papilles... Ce sont souvent ces émotions que viennent chercher les consommateurs quand ils franchissent le seuil de la pâtisserie.

La visite chez le pâtissier est souvent un **rituel, en lien avec un événement**...Le gâteau est synonyme de partage, d'échange et de moments exceptionnels.

D'ailleurs, le consommateur a souvent « son » pâtissier, comme il a « son » dentiste !! Il ne confie pas ses plaisirs sucrés à n'importe qui !! Et l'artisan pâtissier professionnel sait nous appâter, nous séduire ...il nous met en appétit : on ne sait que choisir....il a des nouveautés et sait accorder ses propositions aux saisons : des saveurs chaudes, épicées en hiver ; des saveurs acidulées en été...

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Evidemment, la pâtisserie peut représenter un apport énergétique important mais peut s'intégrer dans un menu équilibré....Est-ce que le pâtissier doit se soumettre aux lois de la nutrition ? Il doit plutôt, et avant tout, écouter et répondre aux souhaits et aux attentes de son client, le rendre curieux, le rendre gourmet...

Aujourd'hui, nous nous tournons de plus en plus vers des produits « naturellement bons », aux saveurs « authentiques », plutôt moins sucrés et allégés en beurre....Alors, le pâtissier imagine des bûches sans crème au beurre, des crèmes pâtisseries mousseuses, des mille feuilles aériens...mais surtout, seul le **plaisir** doit garder sa place....et l'alchimiste son secret, sa recette....C'est aussi cela qui nous le rend si précieux ! On ne voudrait pas d'un gâteau allégé, synonyme de « restriction », un gâteau c'est surtout, et avant tout, un instant de plaisir !

Mais comment le consommateur choisit-il « son » pâtissier ?

Il a son « savoir faire », il est Le spécialiste du mille feuille ou de la religieuse et il sait nous en parler. La plupart des recettes ont une histoire : il y en a des connues, comme celle de la tarte Tatin ou du Paris-Brest...Et le consommateur gourmand aime les histoires.... on en trouve d'ailleurs sur les emballages des denrées alimentaires. Même le pain maintenant a un emballage avec du texte !....

Mais c'est encore mieux, si cette histoire nous est **racontée** !

Or, le pâtissier passionné raconte, il aime nous parler de ses créations ...Et c'est cela qui donne du sens à nos aliments....Les adultes, comme les enfants ont besoin d'**histoires** pour ne pas se nourrir exclusivement de nutriments mais aussi **d'émotions** et de **sensations**. »

Pour de plus amples informations :

Anne BERAUD, consultante en nutrition & alimentation – Diététicienne - ☎ 06.20.31.65.63

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

PLACE AUX JEUNES TALENTS !

Qu'on se le dise ! Nos jeunes ont du talent qu'il est temps de mettre en avant... C'est le fruit d'une rencontre entre jeunes et moins jeunes qui ont su se rapprocher et partager leurs connaissances.

C'est ainsi que les organisateurs du salon ont souhaité organiser la **première** ...

COUPE de FRANCE des ECOLES

Qui a pour objectif de mettre en valeur le savoir-faire des jeunes professionnels qui s'appêtent à rentrer dans la vie professionnelle ainsi que les écoles et CFA de boulangerie pâtisserie qui les ont formés.

Un concours inhabituel à plus d'un titre...

1. Il s'adresse à des **jeunes encore en formation**
2. Il s'agit d'une participation en **équipes de 3 personnes, dont au moins 1 fille**.
Un formateur boulanger ou pâtissier accompagne chaque équipe.
3. L'équipe concourt au nom de l'école. Les **gagnants sont récompensés** mais **l'école reste détentrice de la coupe**.
4. La Coupe de France des Ecoles comporte **3 épreuves** en **boulangerie, viennoiserie et pâtisserie**.

L'épreuve durera 6 heures avec 2 équipes concourant simultanément le matin et l'après-midi soit un maximum de 10 équipes. Les participants devront réaliser des pièces individuelles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Le concours est organisé par le salon, en collaboration avec le LEMPA.

Le jury du concours est composé de personnalités du monde de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et traiteur choisies pour leur notoriété, leur compétence technologique, leur expérience professionnelle et leur neutralité.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32



A ce jour, tous les Directeurs des Centres de Formation Initiale (CAP, BEP, BTM...) ont été contactés par courrier afin de pouvoir informer leurs équipes pédagogiques de boulangerie-pâtisserie du lancement de ce concours. Chaque Responsable d'Etablissement dispose également du règlement du concours.

La **remise des prix** se fera le tout **dernier jour du salon à 15h**.

(Règlement du concours en pièce jointe.)

Informations et règlement auprès du **LEMPA, Méline DUTERTRE** - Tel + 33 (0) 2 35 58 17 75 – e.mail : m.dutertre@lempa.org

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

DATES CHIFFRES & CONTACTS

www.salonboulangerie.com

Exposants, pour s'inscrire en un clic : <http://www.factomessage.com/boulangerie/>

Dates : **du 8 au 10 Mars 2009**

Lieu : **Paris-Expo Porte de Versailles
Hall 7.3**

Périodicité : **Bisannuelle**

Secteurs : **Boulangerie-Pâtisserie : Boulangerie – Pâtisserie – Glaceries – Traiteur – Magasin - Services
Le Sucre et le Chocolat : Chocolaterie – Confiserie – Biscuiterie - Produits Gourmets - Collections,
Emballages et Décoration - Equipements et Matières Premières.**

Surface d'exposition: **12000 m²**

Exposants : **près de 120**

Visiteurs **28.000 professionnels attendus**

Horaires visiteurs : **9h-18h**

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

ORGANISATION

EUROPAIN GESTION

70 Avenue du Général de Gaulle
92058 Paris La Défense cedex – France

Information Exposants :

Jean-Luc Alquier

Tél. +33 (0)1 49 68 49 72

Fax +33 (0)1 53 30 95 12

email : jean-luc.alquier@exposium.fr

Eric Le Douarin

Tél. +33 (0)1 49 68 49 18

Fax +33 (0)1 53 30 95 12

email : eric.ledouarin@exposium.fr

Information visiteurs, écoles et animations :

Corinne Goumand

Europain Développement

Tél. +33 (0)1 40 16 44 48

Fax : +33 (0)1 42 85 29 00

email : infos@europain.com

Contact presse :

Marie-Anne Dufeu

Tél. +33 (0)6 14 79 90 32

email : gouter.plaisir@neuf.fr

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32