



## **Europain : succès pour l'édition 2020**

**Plus de 38 000 professionnels, dont 24% d'internationaux, se sont retrouvés du 11 au 14 janvier 2020 à Paris, Porte de Versailles pour le salon Europain.**

**Concours, nouveautés, démonstrations de savoir-faire, conférences et autres solutions dédiées au business ont contribué au succès de cette édition autour du repositionnement de la boulangerie-**

# pâtisserie à la française.



©AlexGallosi

## Les nouveautés et temps forts

Plus de 100 nouveautés ont été présentées sur le salon : matériel connecté et moins gourmand en énergie ; ingrédients bios, sans additifs et plus nutritifs ; logiciels de gestion intuitifs, mais aussi matériels et solutions de snacking simples à mettre en oeuvre pour améliorer l'offre clients.

Particulièrement présente, l'offre des meuneries a séduit des acteurs toujours plus concernés par l'approvisionnement et l'origine des ingrédients et des produits.



©AlexGallosi

Côté business, le service digital « Business & International meetings » mis en place cette année a été utilisé par plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs ; et permis la réalisation 340 rendez-vous d'affaires qualifiés.

De nombreuses interventions sous forme de conférences, débats, talks ont permis de suivre les mutations du métier : offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, néo-pâtisseries/néo-boulangers...ont été autant de sujets discutés sur le Forum Européen par ses invités. Comme Nathan Myrsvold, présent pour présenter son livre encyclopédique Modernist Bread.

Sur la scène « Boulangerie et Snacking », parmi les invités, Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de tradition française 2017), ou encore Louis Taine (Ducasse sur Seine)ont démontré leurs savoir-faire devant un public de plus en plus exigeant.

Du côté de la scène « Sucré », un programme de masterclasses avec Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (Pâtisserie Tourbillon) ou encore Nina Métayer.



©AlexGallosi



©AlexGallosi

# Palmarès des Concours

**Coupe du Monde de la Boulangerie** : 12 équipes de 3 boulangers se sont affrontées autour de trois thèmes : baguette et pains du monde, viennoiserie & panification gourmande, pièce artistique. Après 3 jours de compétition, **la Chine a remporté le titre de Champion du Monde de la Boulangerie**, devant le Japon et le Danemark.



La Chine remporte la Coupe de Monde de Boulangerie

**Coupe Europe de Pâtisserie** : 4 équipes de 2 pâtisseries ont concouru sur le thème de la naturalité en réalisant entremets aux fruits, desserts à l'assiette et pièces artistiques. **La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les Etats-Unis, la France, l'Italie, le Japon et le Royaume-Uni en finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** qui se tiendra en janvier 2021 lors du Sirha Lyon.



La Suisse remporte la sélection Europe de la Coupe du Monde de Pâtisserie

### **La Coupe de France des Ecoles récompense la Bretagne et la Loire.**

Dans la catégorie « Espoirs » Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St Joseph St Marc à Concarneau) se sont imposés comme meilleurs apprentis boulangers.

Mathieu Beaupere, Nicolas Legault et Delphine Ripoché (URMA du Maine et Loire à Angers) remportent la catégorie « Excellence » de la Coupe de France des Ecoles.



Europain 2020

## Europain 2020 en quelques chiffres

- 38 230 professionnels dont 24% internationaux
- 452 exposants et marques dont 18% internationaux
- 100 nouveautés / 9 lauréats Prix Nouveautés Europain
- 51 masterclass sur les scènes Boulangerie & Snacking et Sucré

**La prochaine édition d'Europain se déroulera dans le Hall 1 de la Porte de Versailles fin janvier 2022.**

