



Les Nouvelles

de la Boulangerie Pâtisserie

LE QUOTIDIEN DU SALON

EUROPAIN 2005
PARIS

LA RENCONTRE DU JOUR

Spécial EUROPAIN
N° 1 - 16 avril 2005

ÉDITORIAL



Paris, capitale mondiale de la boulangerie, pâtisserie, glacierie, chocolaterie confiserie, traiteur

La présence quotidienne du pain sur nos tables, sous toutes ses formes, toutes ses saveurs, remémore le fait qu'il est le résultat de toute une chaîne qui va de la mouture, à la fabrication, la cuisson, la préparation, la mise en glace, la vente ou encore la consommation sur place.

Ce sont tous ces métiers qui sont représentés aujourd'hui à l'Europain. Organisé par les fabricants français d'équipements, l'Europain s'est considérablement développé depuis un quart de siècle, accueillant des exposants de plus de 20 pays, et des visiteurs répartis en nombre de 20 000 en moyenne de 120 pays.

Toutes les innovations de nos domaines seront présentées. Pour la première fois un Espace Innovations permettra aux visiteurs de s'informer rapidement.

Je souhaite la bienvenue aux exposants qui vont vivre cinq jours captivants pour le développement de leurs affaires, et aux visiteurs qui découvriront les innovations et pourront dialoguer avec leurs fournisseurs.

Roger Mésiaou

Président du Salon Européen et de l'EUROPAIN

Le Dessert à l'assiette, un concours pour initier les novices

Bruno Aim orchestre un concours pas comme les autres. Les non-professionnels y sont les bienvenus. Une façon inédite et amusante de découvrir les subtilités de l'art de la glace.

« C'est un concours bon enfant, on note sérieusement mais on n'est pas trop méchant » explique dans un sourire Bruno Aim, glacier depuis vingt ans et cheville ouvrière depuis 1999 du concours Dessert à l'assiette qui se déroulera cet après-midi de 15 à 16 heures. Au départ, c'est une idée en forme de clin d'œil : il existe toutes sortes de concours pour mettre en valeur l'excellence, pourquoi ne pas créer aussi une rencontre conçue pour initier les novices ? Et quand on parle de novices – du moins pour ce qui concerne l'art de la glace – ont inclut forcément les professionnels de la pensée... Ils sont cordialement invités à déléguer quelques instants plumes, claviers et micros pour passer de l'autre côté de la barrière. « C'est une excellente façon pour faire comprendre au public à quel point il est difficile de servir d'un seul coup une centaine de desserts » note Bruno Aim.

Concrètement, les concurrents auront à leur disposition 48 parfums de glaces, cinq coulis, une sauce anglaise et une sauce au chocolat ainsi qu'un plateau de fruits (essentiellement des baies), des feuilles de menthe, des cornets de glace et des tuelles aux amandes. Équipés d'une toque et d'un tablier, les glaciers d'un jour n'auront plus qu'à lancer. « Chaque année, des

concurrents viennent avec des idées très précises et s'aperçoivent qu'au bout du compte, ils ont fait l'inverse de ce qu'ils avaient prévu » témoigne Bruno Aim. Mais rien de grave car l'important est de participer. Le conseil du pro pour ne pas s'égarer : « Il faut lire quelque chose de simple, au-delà de deux ou trois parfums, le palais ne suit plus, surtout si on trébuche sur des goûts acides » prévient Bruno Aim.

Prêt ? Alors n'hésitez pas : il reste encore des places. Pour les inscriptions de dernière heure, Bruno Aim : 06.60.02.12.48. >

Jean Lauvenière



Bruno Aim glacier depuis vingt ans.

Dans les allées du salon

CONSEIL DU JOUR

Les parcours experts pour aller à l'essentiel



Les parcours experts sont une nouveauté d'Europain 2005 qui permet aux visiteurs d'organiser leur visite en fonction de leurs centres d'intérêts. Le salon propose huit parcours experts correspondant aux grands secteurs : Boulangerie artisanale, Glace, Traiteur en magasin, Sucre et chocolat, Pâtisserie, Rue des Ecoles, Magasin, Boulangerie Industrielle. Deux parcours à thèmes sont aussi proposés : animations et démonstrations et les trophées innovations.

Chacun de ces parcours fait l'objet d'un petit dépliant qui reprend la liste des exposants concernés par ce parcours. Les parcours sont mis à la disposition des visiteurs, en différents points du salon.