

L'agenda des mois de septembre-octobre

19 h

Sirha Omnivore Paris, Rest'Hôtel & Métiers de Bouche, Pâtiss'art, Salon du chocolat... : les grands rendez-vous du secteur en septembre et début octobre.

La Toque magazine

SEPTEMBRE 2024

France - Paris (Parc Floral) : Sirha Omnivore Paris & Paris Coffee Show

du 7 au 10 septembre

Pour cette nouvelle édition, le Sirha Omnivore Paris s'associe au Paris Coffee Show pour créer un grand festival de rentrée autour de la food et du café. Le Paris Coffee show se déroulera du 7 au 9 septembre. Le Sirha Omnivore, quant à lui, aura lieu du 8 au 10 septembre. Au programme : tables rondes, conférences et masterclasses. De nombreux concours sont prévus.

www.sirha-omnivore.com/fr ; <https://pariscoffeeshow.fr>

France - Paris (Parc des expositions Porte de Versailles) : Gourmet Selection

du 15 au 16 septembre

Lieu de rencontres privilégié des distributeurs (épicerie fines, hôtels, restaurants, cafés ou artisans des métiers de bouche) et des producteurs de produits fins, le salon Gourmet Selection se tiendra les 15 et 16 septembre à Paris Expo Porte de Versailles Hall 5.2 pour sa onzième édition.

www.salon-gourmet-selection.com/fr-FR

France Montpellier (Parc des expositions) : Salon des métiers de bouche du Grand Sud

du 22 au 24 septembre

Neuf secteurs seront représentés dans ce salon : boulangerie, boucherie, charcuterie, crèmerie, épicerie fine, pâtisserie, glacerie, primeurs, commerces et cavistes. Le concours de la meilleure Galette de tradition française, ouvert à l'ensemble des apprentis boulangers ou pâtisseries de la région, s'y déroulera.

www.salonmetiersdebouche.fr/

France Yssingaux : Formation bean to bar niveau 2

du 16 au 18 septembre

Vingt-trois heures de formation à l'École nationale supérieure de pâtisserie durant lesquelles le chef Régis Bouet guidera ses stagiaires dans la maîtrise avancée du travail de la fève au chocolat. L'objectif : développer une expertise en mettant l'accent sur l'optimisation des fèves. Les chefs suivant ce cours apprendront à valoriser les fèves de chocolat, à perfectionner leurs recettes et à réaliser des analyses poussées de leurs fabrications.

www.ecoleducasse.com/professionnels

France Yssingaux : Formation petits gâteaux et tartes de saison

du 16 au 18 septembre

Une formation conduite par Jonathan Mougel, Meilleur ouvrier de France pâtissier, à l'École nationale supérieure de pâtisserie, qui permettra aux participants de confectionner une dizaine de recettes de petits gâteaux et de tartes en appliquant des méthodes de rationalisation, en respectant la saisonnalité des produits et en travaillant de manière approfondie sur les textures et les goûts.

www.ecoleducasse.com/professionnels

France Dagneux (Restaurant d'application Aimer Faire) : Formation : développer sa gamme brioches

du 30 septembre au 1er octobre

Les Ambassadeurs du pain proposent une formation dispensée par Alexandre Laumain et François Pozzoli, respectivement Meilleurs ouvriers de France 2023 et 2024, sur le développement de sa gamme de brioches. Au programme : identifier les produits incontournables, apprendre et comprendre les principes de réalisation de ce produit, animer sa gamme. Cette formation de deux jours est ouverte aux niveaux débutant et intermédiaire.

<https://ambassadeursdupain.com/animations/formations/>

Octobre 2024

France Rouen (Parc des expositions) : Rest'Hôtel & Métiers de Bouche

du 6 au 7 octobre

Le rendez-vous des professionnels des cafés-hôtels-restaurants, métiers de bouche, restauration collective et métiers du tourisme du Normandie et de ses départements limitrophes pour s'informer, découvrir les dernières innovations et rencontrer ses fournisseurs.

www.rest-hotel.fr/rouen/

France Megève : Toquicime

du 18 au 20 octobre

Cette année, le festival de la cuisine de montagne est parrainé par Yannick Alléno. Un week-end durant lequel le village de Megève mettra à l'honneur ses nombreux producteurs, ses artisans des métiers de bouche et ses restaurateurs.

<https://toquicimes.com>

France - Paris (Parc des expositions de Paris Nord Villepinte) : SIAL Paris

du 19 au 23 octobre

Il s'agit de la 60e édition du salon, source d'inspiration pour l'ensemble des professionnels de l'agroalimentaire avec les dernières innovations qui y sont présentées. Pour cet anniversaire, SIAL Paris révolutionne l'expérience des conférences classiques avec le lancement de SIAL Summits. Responsabilité sociétale des entreprises, intelligence artificielle et Deeptech, supply chain, Afrique : le salon proposera une expérience de contenus en live inédite autour des enjeux cruciaux et des perspectives innovantes qui façonnent l'industrie.

www.sialparis.com/fr-FR

France Deauville : Pâtiss'art

du 26 au 28 octobre

C'est le nouveau salon consacré aux gourmandises sucrées permettant à tous les amateurs et aux professionnels de la pâtisserie de vivre pleinement leur passion. Nina Métayer est la marraine de cette première édition. À découvrir : une centaine de stands, diverses animations, des démonstrations aux ateliers immersifs, des tables rondes, et une exposition d'art.

www.patissart.com

Allemagne Stuttgart : Südback

du 26 au 29 octobre

Durant quatre jours se tient outre-Rhin ce salon professionnel dédié à la pâtisserie, chocolaterie et confiserie artisanale. Un des plus importants au niveau européen.

www.messe-stuttgart.de/suedback/en/

France Paris (Porte de Versailles) : Salon du chocolat

du 30 octobre au 3 novembre

Le rendez-vous incontournable des acteurs de la filière du chocolat et du cacao. Le Salon du chocolat est le plus grand événement mondial dédié au secteur. Chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs et producteurs de cacao partageront leur savoir-faire. Les rencontres, conférences et divers concours animeront également ces cinq journées.

www.salon-du-chocolat.com