



[www.salonboulangerie.com](http://www.salonboulangerie.com)

## UN RENDEZ-VOUS UNIQUE

**pour bien faire et bien vivre nos métiers**

Dans **4 semaines seulement, du 11 au 14 Février 2007**, se tiendra à Paris-Expo Porte de Versailles, le Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie Traiteur accompagné du Salon INTERSUC, dont c'est la 52<sup>ème</sup> édition.

Le Hall 4 du Parc des Expositions accueillera le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie et le Salon INTERSUC en 2007. Plus de 10.000 m<sup>2</sup>, rénovés récemment, tout d'un seul tenant, sans aucun poteau pour entraver la vue. Un espace 100% exploitable qui permet à chaque exposant d'optimiser sa participation au salon et d'accueillir ses clients et prospects confortablement.

L'espace est donc organisé par secteurs, regroupés autour d'une animation, afin que chacun puisse totalement bénéficier à plein, du flux de visiteurs généré par les événements organisés aux quatre coins du salon.

Plus de **200 exposants** se retrouveront au salon en 2007 pour proposer leurs services, leurs nouveautés, de nouvelles idées, de nouvelles technologies à leurs clients dont plus de 75% viennent du Nord de la Loire.

**Accéder en un seul lieu et en une seule journée à tous les circuits de distribution nationale :**

- ◆ **33.000** boulangerie et boulangeries-pâtisseries
- ◆ **7.000** pâtisseries
- ◆ **1500** confiseries-chocolateries
- ◆ **350** glaciers

04/01/2007 - 1

### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

Parce qu'ils font notre quotidien,  
Parce qu'ils ont besoin de se renouveler et de se rencontrer,  
**les Artisans des métiers de la farine, du sucre, de la glace....**  
**ont leur salon : Le Salon National Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie,**  
**Traiteur 2007 & INTERSUC**

**220 exposants** à ce jour ;

Ils présenteront matières premières, produits finis, fournitures, matériels, présentations et collections, emballages et services

avec une vraie volonté et une mission à large spectre :

- \* se tenir au service de la profession, d'être à son écoute,
- \* proposer des innovations destinées à élargir une gamme,
- \* améliorer leurs services,
- \* sublimer la qualité
- \* ou répondre de mille et une manières aux demandes de leurs clients toujours désireux de proposer ce qu'il y a de meilleur, de plus beau à leurs propres clients...

Pour les exposants, chaque contact est une chance de plus de développer son activité.  
En 2006, 70% des exposants ont établi des contacts qui ont généré des commandes.

**30 000 visiteurs attendus de toute la France;**

ils étaient 29187 visiteurs professionnels, soit une augmentation de 12%, en 2006 : artisans boulanger-pâtissier, confiseurs chocolatiers, GMS (terminaux de cuisson), distributeurs /revendeurs, grossistes, chaînes de restauration.

Plus que tout autre salon, c'est leur rendez-vous professionnel annuel.  
Ils s'y préparent longtemps à l'avance car c'est à la fois l'occasion

- \* de rencontrer leurs pairs,
- \* d'échanger,
- \* de prendre le temps qui leur fait tant défaut,
- \* de se poser, de présenter leurs problématiques,
- \* de découvrir les nouveautés
- \* et d'apprendre de nouvelles techniques de travail, de décoration au contact des meilleurs.

#### D'où viennent-ils ?

**51%** des Provinces Françaises  
**46%** de Paris et du Bassin Parisien  
**3%** de l'International

04/01/2007 - 2

**CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

**Le Salon National de la Boulangerie & Intersuc, c'est Quatre jours** rythmés par de nombreuses animations et concours pour découvrir...

dans une ambiance à la fois conviviale et très professionnelle,  
faite de rencontres et d'échanges de qualité  
ce que la profession propose de **meilleur**.

**Quatre jours** pour **vendre**,

pour **présenter** ses spécialités,  
pour **valoriser** son concept de la boulangerie,  
pour **démontrer** la plus value apportée aux artisans qui choisiront tel ou tel exposant  
comme fournisseur !

04/01/2007 - 3

**CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

**Les feux des projecteurs sur trois grands secteurs du **Salon National de la Boulangerie & Intersuc...** et un espace d'animation autour du pain**

**Une offre spécialisée dans le cœur du métier,  
Des réponses à chaque problématique,  
Une offre large, variée, professionnelle  
entièrement dédiée au visiteur  
et à ses clients**



**Sur le **Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie** :**

**Deux secteurs principaux....**

**Les Meuniers et produits de meunerie  
Un partenariat gagnant-gagnant avec nos artisans**

**La Minoterie du Coutelet, Le Moulin des Osmaux, Gie des Meuniers Normands, Minoterie Foricher, Moulin Bourgeois, Minoterie Guiard, Farine de Maître Jean, Recettes de Mon Moulin( GMP), Ireks, Lesafre, AIT ....**

Pour n'en citer que quelques-uns.

Ils sont nombreux et représentent non pas les grandes maisons mais ces maisons indépendantes, près de leurs clients, avec lesquels elles travaillent main dans la main.

Avec ces maisons, les artisans sont partenaires ; Ils progressent ensemble, ils mettent au point ensemble, ils valorisent ensemble. C'est une relation de proximité dans laquelle on s'identifie l'un à l'autre, on met en avant sa région, On s'appuie sur ses ressources et on avance, ensemble, dans la même direction.

04/01/2007 - 4

**CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

## Le Matériel

### Le meilleur et le plus performant pour nos fournils et nos laboratoires

L'offre est large et diversifiée car elles comprennent, notamment, la présence de : **Bongard, Panifour, Eurofours, Salva, Matfour, Panimatic, B3C-SOEHNLE, Industrace S.A., Autofrigor, Mussana France, Hengel Industrie, Stoppil S.A., JAC S.A., Paniservice, Ice Cool...**

Le **gros matériel**, d'une part, nécessitant des investissements importants permettant de renouveler un laboratoire de s'agrandir ou d'élargir son offre afin de s'adresser à un spectre de clientèle plus étendu ;

Le **matériel léger**, du laminoir au batteur-mélanger, pouvant être déplacé au gré des besoins offrant à la fois une flexibilité et une souplesse d'utilisation et permettant également d'améliorer et d'optimiser production et cuisson afin de s'adapter aux besoins selon les saisons et les événements.

Et enfin, les maisons qui présentent du **petit matériel**. Le matériel du quotidien de nos laboratoires. Ces sociétés n'ont cessé de proposer le meilleur à leurs Clients... Toujours à l'écoute des besoins, elles rivalisent de compétitivité et de créativité afin de proposer à leurs clients l'outil qui leur permettra de travailler mieux, plus efficacement, plus rapidement et en toute sécurité.

### Et un espace d'animation autour du pain...

## L'Atelier Sandwich

### Il met en valeur le PAIN, compagnon de nos déjeuners

En partenariat avec le CEPROC et l'INBP, le **pain** est mis en valeur avec un espace et de nombreuses animations afin d'apporter de nouvelles idées et techniques aux artisans amenés à contenter une clientèle toujours plus exigeante en termes de variété, qualité et saveur :

\* **L'Atelier du Sandwich** animé par Pascal Tepper, Meilleur Ouvrier de France, comprenant, en même lieu, un espace d'expression et un laboratoire d'idées pour les boulangers à la recherche de nouveaux relais de croissance.

\* Le **1<sup>er</sup> Concours National Junior de Sandwich** une épreuve qui présente trois candidats en même temps de midi à 14h les trois premiers jours du salon soit 6 candidats par jour avec une remise de prix chaque soir.

\* Les **Conférences du Salon National de la Boulangerie - Pâtisserie**, un programme établi en partenariat avec l'I.N.B.P. - Institut National de la Boulangerie - Pâtisserie et le Ceproc - Ecole Supérieure des Métiers de Bouche- propose des réponses concrètes aux besoins des boulangers, des pâtisseries et des charcutiers-traiteurs souhaitant s'adapter aux nouveaux modes de consommation et aux attentes de leurs clients..

04/01/2007 - 5

#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

L'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie propose le premier **Concept « nutri-rapide »** à l'attention des Nomades du 21<sup>ème</sup> siècle...

Fruit du travail entre une spécialiste en nutrition et des boulangers-pâtisseries Meilleurs Ouvriers de France, ce concept inédit en France propose une formule « entrée, un plat, un dessert » basée prioritairement sur des ingrédients céréaliers. Cette formule mise en vente chez le boulanger se présente en un emballage identique, aisément reconnaissable, et recyclable.

Pour de plus amples informations, contacter :  
**Pierre-Tristan Fleury, Le Repas Boulanger, I.N.B.P.**  
Tel . 02.35.58.17.58 – [lerepasboulanger@inbp.com](mailto:lerepasboulanger@inbp.com)  
[www.lerepasboulanger.com](http://www.lerepasboulanger.com)



**Sur Intersuc, le mot d'ordre est à la mobilisation générale !**

**Plus que jamais, en 2007, Intersuc se veut fédérateur des métiers de la chocolaterie et de la confiserie.**

Une offre renforcée présentée par de nombreux exposants dont **plus de 40% sont nouveaux**, preuve s'il en est, qu'Intersuc participe efficacement au développement d'es des artisans et des PME, une profession toute entière dédiée aux douceurs...

**Ils sont déjà inscrits à INTERSUC 2007**

Bacoma Créations, Barry Callebaut, Confiserie de Médicis, Coufidou, Cracocarte, Déco Relief, Elaut Products, France Bonbons, Francis Miot, Gika, Gunthart décor, Lyon Gourmand, Monbana, le Rucher fleuri, Savy Goiseau, Baron Cocoa, Andréxy Confitures ...

Le **Chocolat** est à l'honneur puis que le salon accueille les épreuves éliminatoires France des **World Chocolate Masters** organisés par Cacao Barry.

Le chocolat présente :

- \* Un **espace de démonstrations et d'échanges de savoir-faire** autour du chocolat
- \* Une **animation dédiée aux chocolatiers** toujours à la recherche d'idées et de matière pour leurs créations

04/01/2007 - 6

**CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

## Découvrir **TOUS** les talents de professionnels au fil des évènements et des animations

Toutes les professions sont représentées au fil d'animations plus passionnantes les unes que les autres. Passionnantes pour ceux qui les regardent mais surtout pour ceux qui en sont les acteurs passionnés.

### La Seconde Edition de la Coupe Louis Lesaffre Avant tout une affaire de passion et savoir-faire

Dernière étape avant la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la réunion des professionnels les plus talentueux du monde entier qui aura lieu lors du salon **Europain-Intersuc 2008**, parlons ... Pain, Plaisir et Avenir avec la Coupe Louis Lesaffre :

**La Coupe Louis Lesaffre** est organisée en partenariat avec :

- \* l'UFFEB dont les adhérents fournissent 2 fournils complets,
- \* Européen
- \* et l'Équipe de France de la Boulangerie présidée par Christian Vabret, un nom synonyme de passion.

Le lien avec Lesaffre se fait donc tout naturellement car valoriser le métier de la boulangerie est une priorité pour le Groupe.

En effet, la Coupe Louis Lesaffre a été créée en 2003 parce le groupe voyait dans cette compétition de haut niveau le moyen idéal de faire émerger les talents de demain, de susciter la passion du métier et de valoriser l'excellence de la profession de boulanger.

Lors du Salon National de la Boulangerie Pâtisserie se tiendra la finale de la Coupe Louis Lesaffre France soit un total de **24** candidats ! A cette occasion l'ensemble des candidats vainqueurs des sélections régionales seront présents.

La Coupe Louis Lesaffre, c'est un état d'esprit qui se veut, avant toute chose, sans prétention. Quatre critères de sélection sont retenus :

**Excellence, Technicité, Créativité et Esprit d'équipe...**

La Coupe Louis Lesaffre se veut bon enfant, bienveillante, une compétition saine en somme.

A ce propos, les jurés ne sont jamais de la zone où a lieu la Coupe afin de garantir leur indépendance. Par conséquent, le choix de lauréats se fait en toute transparence.

04/01/2007 - 7

#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

## Coupe Louis Lesaffre France 2007

Classement Général de la dernière sélection pour les régions qui s'est déroulée dans les locaux du Baking Center Marquette-Lès-Lille le 20 Novembre dernier :



### CATEGORIE BAGUETTE ET PAINS SPECIAUX

- 1<sup>er</sup> Monsieur Arnaud DUEZ**  
79, Rue B Palissy - 62590 OIGNIES  
Tél : 06.19.90.19.33      Mail : [arnaud.duez@tiscali.fr](mailto:arnaud.duez@tiscali.fr)
- 2<sup>ème</sup> Monsieur Jérôme BRUET**  
88, Rue Raspail - 02100 SAINT QUENTIN  
Tél : 03,23,05,67,88      Mail : [boul-feudebois@wanadoo.fr](mailto:boul-feudebois@wanadoo.fr)
- 3<sup>ème</sup> Monsieur Luc VAILLANT**  
60, Rue d'Arras - 59000 LILLE  
Tél : 06,80,81,82,36

### CATEGORIE VIENNOISERIE

- 1<sup>er</sup> Monsieur Thomas PLANCHOT**  
3, Rue du Houdet - 85500 LES HERBIERS  
Tél : 06,60,46,83,92
- 2<sup>ème</sup> Monsieur François FRANGEUL**  
17. Rue Gambetta - 59830 CYSOING  
Tél : 06.64.97.74.24
- 3<sup>ème</sup> Monsieur Etienne GOMEZ – LOPEZ**  
7, Rue de Lemery - 76000 ROUEN  
Tél : 06,03,00,65,03

04/01/2007 - 8

#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

**4<sup>ème</sup> Monsieur Jérémy DELALANDRE**  
CFA - Chambre de Métiers de Seine Maritime - 78, Rue Hilaire Colombel -  
76600 LE HAVRE  
Tél : 02,35,19,85,55

**5<sup>ème</sup> Monsieur Julien BURGMAN**  
118. Route de Babylone - 59491 VILLENEUVE D'ASQ  
Tél : 06.73.56.97.15

### **CATEGORIE ARTISTIQUE**

**1<sup>er</sup> Monsieur DEBERSEE Christophe**  
731, Rue de Loffre - 59287 LEWARDE  
Tél : 06.50.01.52.79      Mail : [DEBERSEECHRIS@AOL.COM](mailto:DEBERSEECHRIS@AOL.COM)



04/01/2007 - 9

#### **CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

**Le 5ème Festival National des Croquebouches dans les étoiles...**  
**Un grand classique ? Certes, mais un classique sans cesse re-visité par nos professionnels de tous horizons**

- ☆ Ce concours organisé par Daniel Chaboissier a su, en peu d'années, redonner
- ☆ vie à une spécialité à part entière du domaine de la pâtisserie : la pièce
- ☆ montée.
  
- ☆ Professionnels et consommateurs vous le diront : bien exécuté avec des
- ☆ produits de qualités, le croquebouche répond à tous les critères de
- ☆ dégustation modernes. En pièce montée, il allie en effet le croquant du
- ☆ caramel, le fondant de la crème pâtissière et une infinité de saveurs qui
- ☆ projette petits et grands au paradis des douceurs.

**Témoignages ☆☆☆**

**Valentin Brondani, Vainqueur Senior 2006 :** « J'aime particulièrement le travail du croquebouche et des pièces montées. Ce qui me plaît, c'est le montage, le fait d'avoir à se concentrer pour donner un résultat soigné. A l'époque, je travaillais au Plazza Athénée ; je suis maintenant Ouvrier Pâtissier aux Desserts à l'Assiette du Crillon et je sais que le Festival des Croquebouches m'a aidé. C'est important de participer à des compétitions ; ça ainsi que travailler dans les bonnes maisons, ça permet d'acquérir un bon niveau de savoir-faire et de parfaire son expérience professionnelle. »

**Loïc ABRAHAM, Vainqueur Senior 2005**

« J'avais été vainqueur du festival national en faisant équipe avec Benjamin Heck. Notre professeur en Brevet de Maîtrise et pensait que nous avions nos chances alors nous nous sommes lancés dans l'aventure. A l'époque, nous étions chez Pascal Caffet à Troyes. Ce qu'on peut dire sur le concours ? Il se fait dans un bon esprit de compétition et de respect des concurrents entre eux. Il est aussi très organisé en termes de temps, de matériel... on est à l'aise pour travailler. Si je l'ai fait, c'est d'abord pour une satisfaction personnelle mais il faut dire qu'un concours tel que celui-ci ouvre des portes, c'est certain. Aujourd'hui, je continue à progresser ; Je travaille dans un Relais-Dessert à Luxeuil-les-Bains, chez Monsieur Rubichon. J'aide mon patron à préparer le Meilleur Ouvrier de France et j'apprends beaucoup ! »

Les jurys, composés de professionnels de haut niveau et de personnalités de la professions, représentants des grandes maisons partenaires de la profession, ou Meilleurs Ouvriers de France, sélectionnent les pièces réalisées par les candidats de chaque niveau selon les critères qui ont fait la pâtisserie française d'hier et d'aujourd'hui :

Pour le jury de travail :

Organisation  
Utilisation optimale des matières premières  
Hygiène  
Propreté du montage

Pour le Jury de

dégustation :  
Respect du thème  
Présentation  
Et Goût

- ☆ Durant deux jours, juniors et seniors s'activeront à fabriquer et monter des
- ☆ dizaines de petits choux à grand renfort de caramel, sur le thème
- ☆ **"Espace & Planètes" ☆☆☆**

Pour tout renseignement sur le concours, contacter :

**Daniel CHABOISSIER**

Tel : +33 (0)4 93 47 93 64

e-mail : [chaboissier.daniel@wanadoo.fr](mailto:chaboissier.daniel@wanadoo.fr)

04/01/2007 - 10

**CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

## Les Rubans Bleus

Ils récompensent les produits novateurs et encouragent la créativité en chocolaterie, confiserie, biscuiterie, Pâtisserie et Produits Gourmets

En 2007, afin d'accompagner l'évolution de la profession, les Rubans Bleus se sont remis en questions et présentent un **nouveau règlement** :

Les Rubans Bleus récompensent les produits présentés par les professionnels exposant sur le Salon INTERSUC. Ils sont choisis parmi les **catégories** suivantes et tout au plus un seul par catégorie :

*	Confiserie	*	Pâtisserie
*	Chocolaterie	*	Promotion
*	Biscuiterie	*	Spécialité régionale
*	Présentation, emballage, vitrine		

Ou, pour une performance exemplaire réalisée dans un domaine particulier, laissée à l'appréciation du jury.

L'exposant candidat ne peut participer que pour un seul article par catégorie qu'il ne pourra pas présenter de nouveau, même sous une autre présentation, s'il a déjà reçu le Ruban Bleu pour ce produit.

Le **jury** est composé de personnalités françaises ou internationales ayant l'expérience dans les domaines de la fabrication et la promotion en rapport avec la Chocolaterie, Confiserie, Biscuiterie et Pâtisserie, ainsi que la Presse Professionnelle.

Le concours se déroule de la manière suivante :

- ① La veille de l'ouverture du salon, à 18h au plus tard, dans une salle allouée par le Commissariat de Salon : Dépôt des articles accompagnés de leur fiche technique.
- ② Le jour de l'ouverture du salon, de 10h à 13h : Examen par le jury.
- ③ Dès les résultats connus : Annonce des nominés au micro.
- ④ Dans l'après-midi du premier jour du salon : Remise du **Diplôme** et des **Trophées Ruban Bleu**.
- ⑤ Les résultats sont transmis au Service de Presse du Salon chargé de les communiquer aux journalistes.

Afin d'assurer leur promotion pendant toute la durée du salon, les produits ayant concouru sont présentés dans la **Vitrine Rubans Bleus**.

### Tout le spectacle est dans la salle...

Chaque exposant se met en scène déployant savoir-faire et créativité pour mettre en avant toute l'ingéniosité de ses produits. Où que l'on regarde, des démonstrations de toutes natures permettent à chacun d'apprendre, de découvrir auprès des meilleurs professionnels savoir-faire, utilisation optimale des matériels, mise en avant des produits...

**Le Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie & Intersuc, c'est une vaste salle de classe qui donne à qui veut bien apprendre, tous les outils de son évolution professionnelle.**

04/01/2007 - 11

#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement - 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

[infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) - Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

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

## TOUTES LES DATES, LES CHIFFRES & LES CONTACTS

**RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR : [www.salonboulangerie.com](http://www.salonboulangerie.com)**

Date :	<b>11 au 14 Février 2007</b>
Lieu	<b>Paris-Expo Porte de Versailles Hall 4</b>
Périodicité	Annuelle
Secteurs	Boulangerie, Pâtisserie, Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Glacerie, produits Gourmets, Traiteur/vente à emporter.
Surface	<b>19.000 m<sup>2</sup></b>
Exposants	<b>250+</b>
Visiteurs	<b>30 000+ professionnels attendus</b>
Horaires visiteurs	<b>9h-18h</b>

### Tous les chiffres clés de la session 2006

Nombre d'exposants : 218  
Nombre de visiteurs : 29 187

### ORGANISATION

EUROPAIN GESTION /EXPOSIUM  
1 rue du Parc  
92593 – Levallois Perret Cedex France

#### Information exposants :

Tel : +33 (0)1.49.68.49.18 ou 52.26  
Fax : +33 (0) 1 49 68 56 30  
e.mail : [europain@exposium.fr](mailto:europain@exposium.fr)

#### Information visiteurs, écoles et animations :

Europain Développement  
Tel. +33 (0)1.40.16.44.48  
Fax : +33 (0)1.40.16.44.81  
e.mail : [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com)

04/01/2007 - 12

#### **CONTACTS PRESSE :**

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