

Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **40000**
 Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture



Edition : **Du 20 novembre au
20 décembre 2022 P.4**
 Journalistes : -
 Nombre de mots : **260**

N'oubliez pas !

Lyon, Eurexpo, du jeudi 19 au lundi 23 janvier

21^e édition du SIRHA LYON qui fête ses 40 ans. Cinq jours intenses de rencontres entre les acteurs du Food Service. Sirha Lyon rassemble aujourd'hui une offre panoramique de 4 000 exposants et marques, et des centaines de conférences, démonstrations, présentations et concours sur 140 000 m². Le tout dans une atmosphère chaleureuse et conviviale pour échanger entre professionnels et générer des affaires, et découvrir les nouveaux talents avec les 15 concours régionaux et internationaux dont la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Championnat Européen du Sucre d'Art et, bien sûr, le Bocuse d'Or.

Info : www.sirha-lyon.com

Rimini (Italie), du 21 au 25 janvier

44^e SIGEP « The Dolce World Expo » se déroule au parc des expositions de Rimini. Industriels et artisans du gelato et du café se côtoient, tandis que, dans les six Arenas, des concours nationaux et internationaux alterneront avec des démonstrations de grands maîtres italiens. On attend ainsi les finales du Gelato World Cup, du Championnat du Monde Junior de la Pâtisserie, et du Championnat du Monde Dames, qui élira la prochaine Pastry Queen.

Info : <https://en.sigep.it>

**Biarritz, Halle d'Iraty,
du 19 au 21 mars**

HORESTA salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation.

Lyon, Eurexpo, les 20 et 21 janvier

18^e COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 20 pays sélectionnés, deux jours de concours et dix heures d'épreuves pour réaliser les 44 desserts de dégustation et les trois pièces artistiques : une pièce artistique en chocolat, 165 cm socle compris, une pièce artistique en sucre, 165 cm socle compris, et une pièce artistique en glace hydrique sculptée, 50 cm socle compris ; c'est le grand retour de cette épreuve, revisitée pour cette nouvelle édition. En 2023, les candidats devront respecter le thème du changement climatique, comme le souhaite Pierre Hermé, le Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui veut que la compétition évolue vers plus de responsabilité sociétale et environnementale.

Info : www.cmpatisserie.com

**Yssingaux, ENSP École Ducasse,
les samedi 4 et dimanche 5 mars**

19^e Festival national des Croquebouches présidé par Stéphane Glacier M.O.F. et Daniel Chaboissier. Pièce d'exposition sur le thème « les instruments de musique et les fleurs ». Les candidats devront également réaliser une assiette dégustation de 15 choux garnis d'une crème pâtissière ou mouseline. [Tous les détails dans notre Agenda des Concours.]

Info : Tél. : 06 69 65 47 09

E-mail : chaboissier.daniel@orange.fr

**LA VERSION ÉLECTRONIQUE
DU JOURNAL DU PÂTISSIER**
 est consultable par tous nos abonnés ayant un abonnement en cours : sur notre site Internet, rubrique « connexion » avec votre numéro d'abonné [ABxxxxx] indiqué sur votre facture.

