

Pâtiss'Art

26 au 28 Oct. 2024 | Deauville C.I.D

**LE RENDEZ-VOUS
DE LA HAUTE PÂTISSERIE**



Un événement



patissart.com



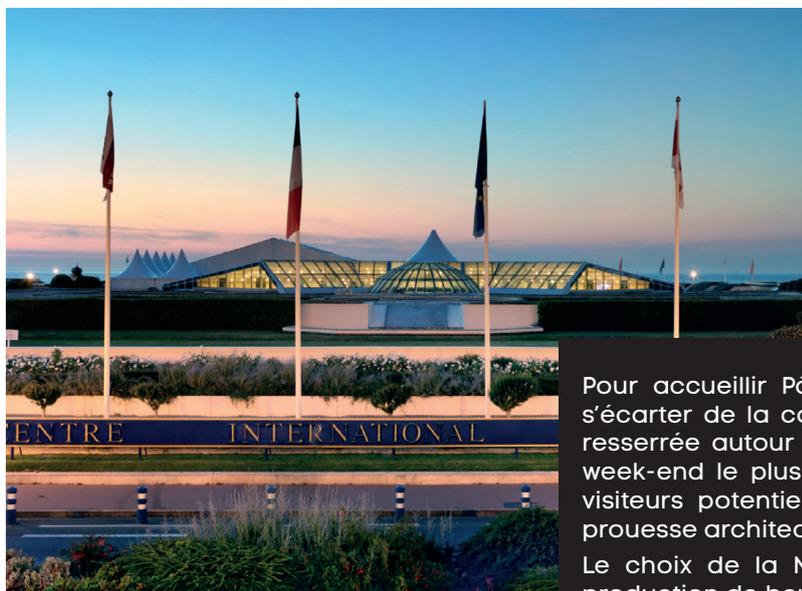


Le nouveau rendez-vous de la haute pâtisserie

Pâtiss'Art, le nouveau salon de la pâtisserie, se déroulera du 26 au 28 octobre à Deauville. Nina Métayer sera la marraine de cette première édition destinée aux professionnels comme au grand public. Entre master class et ateliers, expositions et rencontres, plus de 10 000 visiteurs sont attendus. En outre, les organisateurs prévoient un programme « hors les murs », pour faire rayonner la pâtisserie plus largement.

C'est le nouveau salon consacré aux gourmandises et aux arts sucrés. Pâtiss'Art prendra place au C.I.D. de Deauville du 26 au 28 octobre 2024. L'occasion pour tous les amateurs du sucré de vivre pleinement leur passion : en plus d'une centaine de stands, l'évènement accueillera diverses animations, des démonstrations aux ateliers immersifs, en passant par des tables rondes et une exposition d'art. Un programme suffisamment alléchant et ambitieux pour ravir les professionnels de la pâtisserie comme le grand-public.

Une initiative du groupe Spat, organisateur de salons, congrès et conventions, depuis quarante ans (BtoB et BtoC).




C.I.D.
DEAUVILLE

Deauville, luxueux écrin

Pour accueillir Pâtiss'Art, le groupe Spat a choisi de s'écarter de la capitale. Sa sélection s'est rapidement resserrée autour de Deauville, qui vit à ces dates son week-end le plus fréquenté de l'année – un vivier de visiteurs potentiels. Le salon prendra place au C.I.D, prouesse architecturale de trois étages, face à la mer...

Le choix de la Normandie, région référente pour la production de beurres et de crèmes, s'avère également logique, pour des pâtisseries qui utilisent ces matières premières au quotidien... Un cadre attrayant pour des clients qui pourraient profiter de leur visite pour s'offrir une escapade aussi dépaysante que gourmande.



Nina Metayer Marraine de rêve et engagée

Une fée, déjà, s'est penchée sur le berceau de Pâtiss'Art. Et pas n'importe laquelle ! C'est Nina Métayer, consacrée « meilleure pâtissière mondiale », en 2023 par l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisiers et « Meilleure cheffe pâtissière du monde », par The World's 50 Best Restaurant awards, qui sera la marraine de l'événement.

« Je suis ravie d'être la marraine de Pâtiss'Art, le premier salon 100 % pâtisserie en dehors de Paris, indique la créatrice de Délicatissérie. Quand j'ai entendu parler de cette idée géniale de rendre la pâtisserie accessible sur notre belle côte normande, je n'ai pas pu dire non ! »

Inspiration, formation, grandes maisons, distinctions, expression, passion, de la Rochelle à l'international, de la viennoiserie au dessert à l'assiette étoilée, parcours d'une jeune femme talentueuse et engagée...



Issue d'une famille qui lui a transmis le goût des bonnes choses, c'est après une année d'échange scolaire au Mexique que Nina Métayer décide de se former à la boulangerie et la viennoiserie, avec déjà l'idée de partager ce savoir-faire français à l'international. Après un Bac littéraire et son apprentissage à La Rochelle, tout juste diplômée en boulangerie, elle poursuit son itinérance en Australie où elle exerce son métier à Melbourne. De retour en France, c'est à l'École Ferrandi Paris que la jeune femme se forme, cette fois en pâtisserie. Major de sa promotion, elle poursuit sa carrière dans les palaces parisiens.

Au Meurice, sous la direction de Yannick Alléno, elle rejoint la brigade de Camille Lesecq, son mentor auprès de qui elle apprend vraiment son métier. Nommée Cheffe pâtissière de l'hôtel***** Le Raphaël par Amandine Chaignot, elle y gère cinq points de vente dont la carte des desserts du restaurant gastronomique et crée son premier dessert signature, L'île flottante exotique. Puis, Jean-François Piège lui confie la création de la carte des desserts de son nouvel établissement parisien, Le Grand Restaurant, lequel obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin six mois après son ouverture.

Hôtellerie de luxe, restaurant étoilé, pâtisserie boutique, forte de son expérience, Nina Métayer ressent en 2019 le besoin de maîtriser l'intégralité de la chaîne pour mieux participer au monde de demain en intégrant dans sa démarche les enjeux écologiques et sociétaux.

En 2020, elle lance Délicatissérie, une boutique en ligne, où les desserts sont réalisés à la demande dans son laboratoire parisien - une boutique en accord avec son époque et ses valeurs, en faveur d'une démarche globale de développement durable. L'artisanat à l'heure du numérique au service des desserts de qualité.

Distinctions

2016 - Chef Pâtissier de l'Année : Magazine Le Chef, distinguée par les professionnels.

2017 - Chef Pâtissier de l'Année : Guide Gault & Millau, France / Palmarès avant-garde française
« 30 éclaireurs » : Vanity Fair

2018 - Chef Pâtissier de l'Année : Magazine GQ, Russie

2023 - Meilleure pâtissière mondiale par l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisiers

2024 - Meilleure Cheffe Pâtissière du monde par The World's 50 Best Restaurant



Riche programme d'animations gourmandes

Master Class, ateliers participatifs, démonstrations live, rencontres professionnelles, dédicaces... Pâtiss'Art s'oriente vers le partage et la transmission. Différents espaces seront aménagés pour accueillir toutes les animations imaginées pour l'occasion.



Pâtiss'Live



Au Pâtiss'Live, c'est comme à la télé : sur scène, l'animatrice Carinne Teyssandier accueille pâtissiers de renom et spécialistes du secteur pour des conférences et Master Class dans l'air du temps. Les thématiques liées au sourcing et à la tendance végétale sont, déjà, inscrites au planning. Tournées dans l'auditorium de 250 places, situé au cœur du salon, ces interventions seront relayées en direct sur la chaîne Youtube Pâtiss'Art TV.

Pâtiss'Class dispose de 150 places, pour celles et ceux qui auraient envie d'apprendre. Ici, les pros sont en démonstration, et l'on peut collecter de nombreux tours de main. Qui sait, à l'occasion, goûter quelques créations ? Cet espace sera animé par Anne Limbour.



Pâtiss'Class



L'Expo by Patrick Rougereau

L'art a évidemment toute sa place sur Pâtiss'Art. Pour cette première édition, l'artiste Patrick Rougereau présentera une sélection de ses œuvres (photographies et sculptures) gourmandes et explosives. Le vernissage de l'exposition « Imaginaire » se déroulera le vendredi 25 octobre, en pré-ouverture du salon.

La Pâtiss' Factory, ce sont quatre espaces, pouvant accueillir chacun 12 personnes pour des ateliers thématiques de 3 heures orchestrées par des chefs pâtissiers. Qui veut mettre la main à la pâte ?

Pâtiss'Factory



Pâtiss'kids

Les bambins ne sont pas en reste ! Olivier Chaput leur concocte des ateliers ludiques. Le fondateur de l'association « Les enfants cuisinent » sait trouver les mots et les recettes pour allier gourmandise, apprentissage et alimentation durable. 10 ateliers programmés par jour de 12 enfants (6-12 ans).

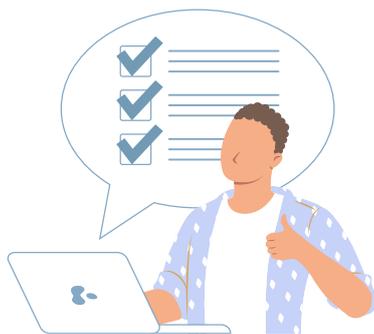


Pâtiss & Pages

Dans l'espace Pâtiss & Pages, le livre est star. Et les chefs-auteurs présents pour dédicacer leurs œuvres.

Au Pop'up Pâtiss'Art, l'endroit idéal pour faire son shopping de délices sucrés et d'accessoires tendance.

Pop'up Pâtiss'Art



Pâtiss'Hub

Au Pâtiss'Hub, la profession déclenche des vocations. Ici, les écoles présentent leurs formations et un forum de l'emploi permet de mettre en contact candidats et employeurs au cours de job datings.



Pâtiss'Pro : un rendez-vous important

Artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, boulangers, glaciers, chefs, écoles, torrificateurs, minotiers, sucriers, fournisseurs de matériel et d'ustensiles, équipementiers, commerçants des arts de la table... Pâtiss'Art souhaite attirer tous les professionnels de la gourmandise !

Le lundi 28 octobre sera particulièrement attractif pour eux : ce jour-là, le programme comprendra des tables rondes dédiées, sur des thématiques très « pro » et le salon accueillera des réunions interprofessionnelles.

En outre, durant tout le salon,

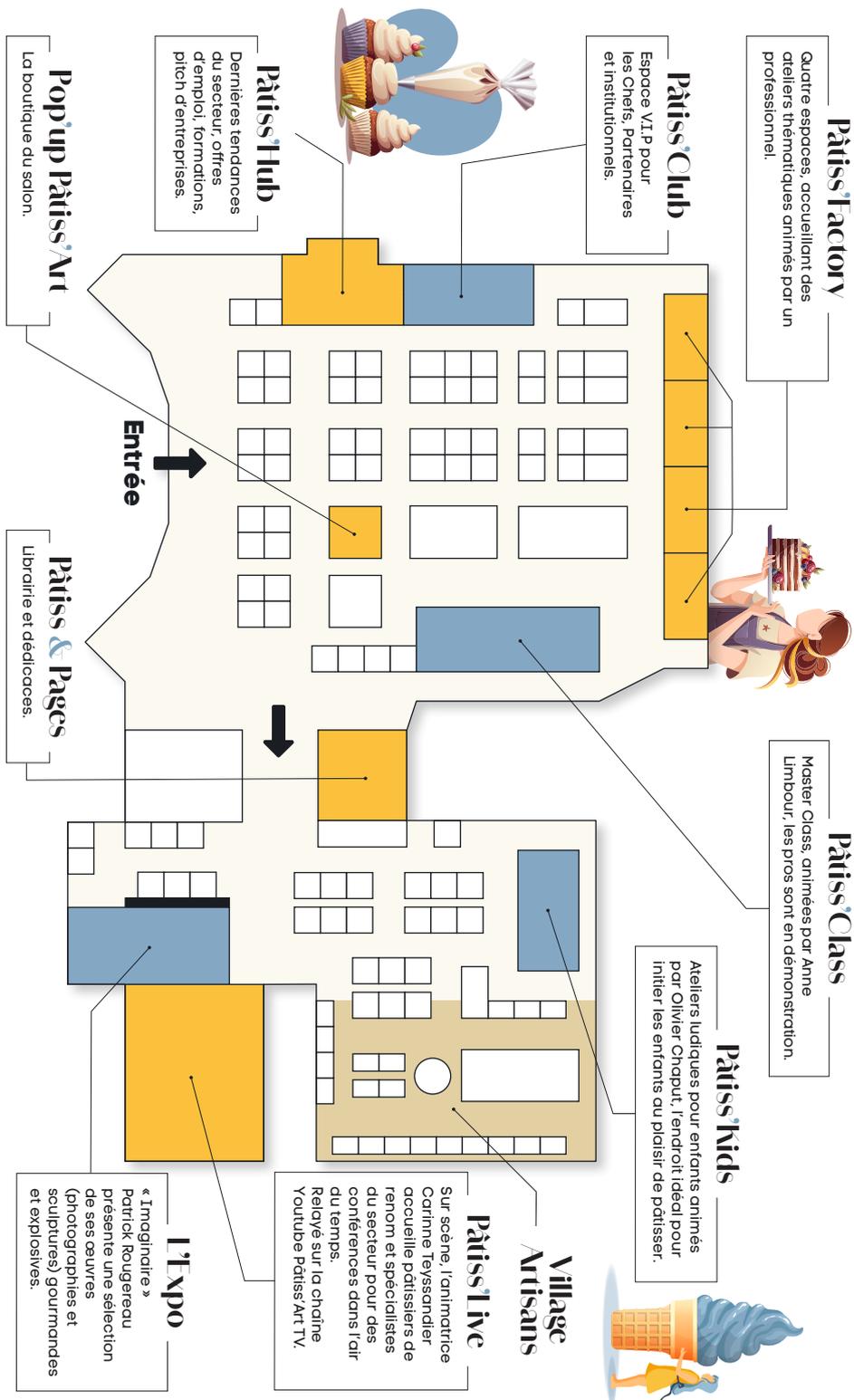
- l'espace **Pâtiss'Club** sera réservé aux chefs et aux exposants B to B, pour encourager les rencontres dans un cadre chaleureux et convivial.
- le **Pâtiss'Hub** est également destiné aux entreprises qui souhaitent recruter de nouveaux talents, entre pitches et job datings.

Pâtiss'Art représente, pour les entreprises du secteur, une opportunité idéale pour s'offrir de la visibilité, rencontrer des partenaires potentiels, consolider leur image de marque et s'immerger dans un environnement propice aux échanges et aux opportunités commerciales. Leur présence contribue à faire du salon un lieu de convergence, où se mêlent savoir-faire, innovation et dynamisme économique.





Pâtiss'Art en un coup d'œil





Hors les murs, la Normandie à l'honneur

Choisir Deauville, c'est aussi choisir la Normandie, région hautement pâtissière compte tenu de sa production d'ingrédients laitiers chers aux pâtisseries... Pour faire honneur au terroir, les organisateurs ont imaginé « Hors les murs », un événement plus large, lancé dès le mois de septembre.

En marge du salon, Pâtiss'Art est aussi une **association**, destinée à promouvoir le territoire normand et son patrimoine gastronomique. Elle a pour mission de mettre en avant les producteurs et artisans locaux, les matières premières régionales et tous ceux qui contribuent, en Normandie, à faire rayonner la haute pâtisserie. Elle pourrait, par exemple, nouer des partenariats avec des musées, des lieux culturels, des moulins, des fabriques...

La quinzaine Pâtiss'Art

La quinzaine Pâtiss'Art est un concours inédit, ouvert aux artisans de la région. Boulangers, pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs et autres commerçants gourmands, sont invités à créer leur dessert signature dédié à l'événement. Ils pourront le vendre pendant les deux semaines précédant le salon, afin d'être départagés par le public. Tous bénéficieront d'une communication dédiée, orchestrée par les organisateurs du salon, en amont et pendant l'événement.

Le concours des familles enjoint tous les pâtisseries amateurs à présenter leur meilleure recette de tarte normande. Cette compétition familiale se jouera dans un premier temps sur dossier, avant l'épreuve pratique sur place pour les douze binômes sélectionnés. En jeu, le titre du « **Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art 2024** ».

Le concours des familles

Le dîner des chefs

Le dîner des chefs est un événement réservé à 14 chefs pâtisseries (clin d'œil au chiffre du département). Une occasion parfaite pour se rencontrer entre pairs, dans un cadre convivial. Un privilège réservé à une poignée de chanceux !

Enfin, le **championnat de France de cake design**, une technique toujours impressionnante (et très instagramable !).

Cake design



Chiffres clés

3 jours du 26 au 28 octobre 2024

100 chefs, pâtisseries attendus

10 000 visiteurs attendus

21 Master Class

24 ateliers adultes accueillant 288 passionnés

28 ateliers enfants (6 à 12 ans) accueillant 336 enfants

8 tables rondes sur des sujets d'actualité sur l'alimentation sucrée

6 000m² de surface d'exposition

3 concours (Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art 2024 – Concours du Cake Design – Concours de la quinzaine Pâtiss'Art)

80 à 100 exposants



Une sélection de nos exposants



APIWILLY

Depuis 2019, nous (Emilie & Wilfrid) sommes apiculteurs «Apiwilly» au Marais Vernier, en Normandie. Notre cheptel se compose d'environ 200 ruches et nous produisons deux types de miels : le miel de printemps (au goût léger et fruité ; fleurs de pommiers, poiriers, aubépines...) et le miel d'été (au goût plus prononcé ; fleurs de châtaigniers ronces...) Nous sommes en agriculture biologique. Nous diversifions notre production de miel en proposant des miels aromatisés, de l'hydromel, du vinaigre de miel, des bonbons et du savon. Nos produits sont commercialisés en vente directe ou avec un seul intermédiaire. Afin de faire connaître notre activité et de sensibiliser le public aux abeilles, nous proposons aussi des visites pédagogiques au cœur des abeilles. Et nous vendons aussi des essaims.

Bicuit a été créé en 2023 par un couple d'entrepreneurs (Laurène et Gaëtan) passionnés de pâtisserie. Bicuit propose à ses clients la possibilité de pouvoir préparer leurs propres biscuits/goûters maison. Nous commercialisons des emporte-pièces et des recettes testées par nos soins. Bicuit c'est l'alternative aux biscuits industriels : préparer ses propres goûters (ou ceux des enfants), en moins sucrés, plus sains et surtout en ayant connaissance de tous les ingrédients que l'on y met. Pas de conservateurs ou tout autre additif non désiré.



BICUIT



CAVALETTI

La barre craquante qui fait fondre de bonheur les amateurs de praliné à l'ancienne. Cavaletti Paris, jeune maison française fondée par Sophie Basselier, c'est la différence entre le bon et le très bon, entre la satisfaction et la perfection. Cavaletti, du nom de ces petites barres d'obstacles qui permettent d'entraîner le cheval, un clin d'œil au monde équestre que Sophie n'a jamais quitté. Parce que la forme et le goût vont ensemble, Sophie a conçu un praliné parfait, raffiné et craquant, qui sublime les arômes des fruits secs torréfiés et de chocolat fin. Du pralin jusqu'à la barre, Sophie façonne elle-même chaque cavaletti. Elle retrouve le plaisir de travailler le geste juste, et le bonheur de contempler cette magie de la métamorphose de la matière brute. Avant d'être dégustés, les cavaletti sont enrobés de chocolat et "gravés" selon le parfum.



CHEZVERA.COM

PLUS DE 950 MODELES D'EMPORTE-PIECES ORIGINALS

Découvrez leur univers d'emporte-pièces ! Nos découpoirs, majoritairement fabriqués dans leur entreprise en République Tchèque, sont d'une qualité supérieure. Conçus avec un souci du détail, nos emporte-pièces varient en taille de 1 centimètre à 18,5 centimètres. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ils assurent une découpe nette et précise pour des résultats parfaits à chaque utilisation. Que ce soit pour des occasions spéciales, des fêtes d'anniversaire ou simplement pour le plaisir de créer, nos emporte-pièces ajoutent une touche d'originalité et de fun à toutes vos préparations. Notre nouveauté cette année : des rouleaux et des tampons à pâtisserie gravés avec divers motifs pour une créativité encore plus grande !

La boulangerie Ferreira O Grain d'or a été créée le 11 août 2015. Lors de l'ouverture nous proposons une gamme de pâtisserie et boulangerie exclusivement Française faite maison. À la suite de la forte demande de nos clients en 2018 Monsieur Ferreira Da Silva d'origine portugaise s'est lancé dans la fabrication de produits portugais fait maison. La boulangerie propose maintenant des produits sucrés, comme les Pastel de Nata, en passant par du pain et les accras de morue. Fort de son succès en boutique grâce à leurs savoir-faire du fabrication maison et aux produits portugais ; Monsieur et Madame Ferreira décident de commencer à faire des salons afin de faire connaître leur produit portugais fait maison.



FERREIRA O
GRAIN D'OR



HONEYST

A Paris en 2022, deux jeunes amis partageaient une passion commune pour le miel naturel. Un jour, ils eurent l'idée de partager leur amour pour le miel avec le monde en créant leur propre entreprise. Après des mois de travail, ils lancèrent enfin leur entreprise de miel aux fruits naturels, sans sucres ajoutés ni conservateur, soucieux de leur santé et souhaitant proposer une offre nouvelle aux consommateurs. Leur miel est récolté avec respect de l'écologie, à la main, afin de préserver toutes ses qualités naturelles et ses bienfaits pour la santé. Il est issu d'un environnement sain, sans pesticide ou produit chimique utilisé.



Jules & Gabrielle
Ingrédients pâtisseries artisanaux
Handcrafted pastry ingredients

JULES & GABRIELLE

Depuis 2020, la raison d'être de J&G est de proposer des ingrédients artisanaux d'exception aux chefs, pâtisseries, chocolatiers, glacières, boulangeries, ceci tant en France qu'à l'étranger.

Nos produits sont fabriqués traditionnellement à la main dans le plus pur savoir-faire pâtisseries français. Nous travaillons avec des matières premières rigoureusement sélectionnées et, de la torréfaction des noix au conditionnement, nous maîtrisons et contrôlons chaque étape de production dans notre atelier du nord de la France pour garantir la meilleure qualité qui soit.

L'Atelier de Claire, ce sont vos desserts personnalisés en toutes occasions ! Artiste attentive et passionnée, votre pâtissière vous émerveillera avec des créations gourmandes et des visuels originaux. Ses propositions sont exclusives et originales, elles vous permettront de vous démarquer et de surprendre tous les êtres qui vous sont chers. Vous adorez la pâtisserie traditionnelle : vous ne résistez pas aux authentiques pièces montées en choux et nougatine ? Vous préférez les wedding cakes très tendance ? L'Atelier de Claire s'adapte à votre style, à vos exigences au niveau du visuel, à vos envies gustatives et à vos régimes spécifiques. Vous adorerez sa touche personnelle : L'Atelier de Claire utilise des fleurs naturelles et comestibles qui sublimeront votre gâteau, produites en collaboration avec une herboriste normande.



L'ATELIER DE CLAIRE



LA GÉNOISE

La marque La Génoise - SweetArt by Iva est née de la passion et de l'amour pour l'art de la pâtisserie. En tenant compte des besoins et des désirs des amateurs de sucreries du monde entier, la marque se concentre sur la fabrication de produits de première qualité qui apporte joie et inspiration dans chaque cuisine. Nos pâtes à sucre sont soigneusement fabriquées à partir d'ingrédients de haute qualité pour offrir une saveur et une consistance maximales à vos créations sucrées. Nos colorants alimentaires sont disponibles dans une large gamme de nuances pour donner à vos desserts une apparence unique et attrayante. Les arômes et essences que nous proposons sont totalement originaux et spécifiques, apportant à vos gâteaux, cupcakes et pâtisseries des expériences gustatives uniques.



LA GOURMANDISE À LA MAISON

La Gourmandise à la Maison propose des kits de pâtisserie pratiques et complets, pour permettre à tous de réaliser tout simplement, des gâteaux maison variés et délicieux, tout en passant un bon moment. Chaque recette se compose d'un kit complet prêt à l'usage : des ingrédients secs déjà pesés, une recette détaillée sur un livret ou en vidéo pour les abonnés, un moule ou du matériel adapté pour un montant de 34,90 la box. Il suffit de suivre la recette détaillée et d'ajouter les ingrédients frais, comme le lait, les oeufs ou le beurre. Le moule ou le matériel «professionnel» nécessaire est fourni avec la box. Chaque box permet de réaliser une pâtisserie pour 6 à 8 personnes. A partager avec son entourage, ses amis, sa famille...

La Pâtisserie Numérique est une start-up normande qui conçoit et fabrique des imprimantes 3D alimentaires pour créer des biscuits personnalisables et sur-mesure. Ainsi, la Patiss3 se met au service des professionnels pour élargir le champ des possibles en créant des formes complexes et variées. Préparez-vous à révolutionner la cuisine avec Patiss3, où la technologie se met au service de la pâtisserie professionnelle.



LA PÂTISSERIE NUMÉRIQUE



LE CORDON BLEU

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde, Le Cordon Bleu a ainsi pour vocation de dispenser toutes les formations techniques ou universitaires liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Depuis l'ouverture du premier institut à Paris en 1895, la philosophie Le Cordon Bleu est d'atteindre le plus haut niveau d'excellence tout en perpétuant les traditions, mais aussi d'être les pionniers de l'évolution des arts culinaires à chaque génération dans le monde. Le Cordon Bleu en chiffre c'est 30 instituts dans 20 pays différents avec plus de 20 000 diplômés chaque année de nationalités du monde entier.



LE MOULIN DE VERSAILLES

Notre Farine est produite à Versailles dans un bâtiment historique du XIXème siècle.

Le Blé utilisé est cultivé dans un rayon moyen inférieur à 100 km du Moulin. Des aliments qui voyagent moins sont des aliments qui polluent moins. Notre Moulin est le premier moulin à cylindres labélisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Label décerné par l'état et reconnaissance d'un savoir-faire d'exception. Depuis 1905, la famille Chaudé perpétue son savoir-faire de génération en génération. Le matériel utilisé allie tradition et technologie. Des machines modernes côtoient du matériel de collection. Ceci confère à notre farine un caractère unique.

Bienvenue dans l'univers gourmand des Monts du Vaucluse, niché au pied majestueux du Mont Ventoux. Fruit d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, découvrez l'authenticité des saveurs provençales à travers leur sélection exquise, allant des nougats moelleux aux pâtes de fruits gorgées de soleil, en passant par les calissons découpés avec précision. Chaque bouchée est une invitation à un voyage gustatif, une ode aux traditions gourmandes de la Provence. Chez eux, le travail se fait en harmonie avec les matières nobles de la région (miel de lavande de Provence, fruits bio).



LES CONFISERIES DES MONTS DU VAUCLUSE

THEOBROMA COLLECTION FRUITS DES DIEUX

Par Amour du Chocolat...

THEOBROMA

Theobroma est un petit atelier culinaire, spécialisé dans la fabrication artisanale de tablettes de chocolat de qualité supérieure, élaborées avec les meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés. Nos créations uniques offrent une expérience gustative inoubliable, alliant des saveurs audacieuses, une texture fondante et une richesse de goût inégalée. Nous offrons des produits de qualité exceptionnelle, en mettant l'accent sur la préservation des arômes naturels du cacao et en respectant les normes les plus élevées de l'industrie chocolatière. Vous trouverez dans notre collection un véritable festin pour les sens, avec une variété de saveurs exquises et une présentation élégante.

Nous proposons aussi divers ateliers pour partir à la découverte du monde du chocolat, inspirant et en constante innovation.



Infos pratiques



Dates : Du samedi 26 au lundi 28 octobre 2024 (Vacances scolaires nationales)

Horaires d'ouverture du salon : samedi – dimanche 10h à 18h / lundi 10h à 17h

Lieu : Deauville - C.I.D (Centre International Deauville) - 1 avenue Lucien Barrière – 14800 Deauville

Billetterie ouverte début septembre sur www.patissart.com

Entrées :

- 10€ la journée pour un adulte
- 5€ pour un enfant de 6 à 12 ans
- 20€ pass 3 jours adulte (1 journée offerte)

Ateliers adultes (3h) :

4 espaces accessibles sur inscription proposant chacun des ateliers de 12 amateurs pour pâtisser avec un chef

50€ par adulte pour un atelier de 3h animé par un chef renommé

Ateliers enfants :

5€ par enfant

Master class :

Pâtiss'Live, auditorium de 250 places assises

Pâtiss'Class, espace de 150 places dédié aux démonstrations de pâtisserie

Accessibles gratuitement avec votre billet

Accès :

- Voiture : A13 – Paris-Deauville 2h - A29 plusieurs villes desservies
- Train : La gare de Deauville Trouville est reliée quotidiennement par différentes gare, Paris Saint-Lazare - Deauville 2h
- Avion : situé à Saint-Gatien-des-Bois, l'aéroport Deauville Normandie propose des lignes régulières
- Bateau : liaisons quotidiennes avec la Grande-Bretagne : Brittany ferries

www.patissart.com



www.instagram.com/salon_patissart



www.facebook.com/salonpatissart



www.tiktok.com/@salon.patissart



www.youtube.com/@PatissArtTV



Le Groupe SPAT



Depuis 40 ans, le groupe Spat est organisateur de salons (BtoB et BtoC), congrès et conventions.

Le groupe SPAT met à disposition son savoir-faire, ses méthodes, ses outils et ses équipes spécialisées pour l'organisation, la coordination et l'optimisation de tout ou partie de vos événements professionnels, salons, congrès, conventions...

Ce succès est lié à la performance de nos équipes, professionnels reconnus dans chacun des domaines et chacun des métiers de l'organisation d'un événement.



Le Groupe SPAT est membre de l'Union Française des Métiers de l'Événement (Unimev)

Groupe SPAT
233 rue de la Croix Nivert - 75015 Paris
www.spat.fr



Contacts

Presse

ANNE DAUDIN

ADquat

anne.adquat@gmail.com

+33 (0)6 50 71 65 13



Mélanie SIMON

Directrice associée Groupe SPAT

melanie@patissart.com

Organisation



Organisation

Gael REMY NERIS LEVEQUE

Directrice Communication & Développement

gael@patissart.com