

Pâtiss'Art

26 AU 28 OCT. 2024
DEAUVILLE C.I.D

**Le Salon Grand Public
de la Pâtisserie
&
ses Rencontres
Professionnelles**



Un événement



www.patissart.com



PÂTISS'ART

Un Rendez-vous international qui réunit en un même lieu, tous les secteurs de la filière pâtisnière et chocolatière pour transmettre les savoir-faire, pour faire découvrir & partager la gastronomie sucrée au plus grand nombre - initié ou novice.

Une opportunité pour les professionnels de partager leur expertise, mais aussi pour les amateurs de découvrir de nouvelles saveurs, de stimuler leur créativité et d'apprendre des techniques de pâtisserie de qualité

Et, enfin, la découverte de spécialités régionales & européennes



La pâtisserie en quelques chiffres :

- 13,2 Milliards de CA,
- 2,3 Milliards pour la pâtisserie artisanale,
- 2,5M de consommateurs réguliers,
- 1 Français sur 2 consomme au moins 1 pâtisserie par semaine.

Quoi ?

Une expérience unique, immersive et éducative : Pour découvrir l'Art de la Pâtisserie, pour rencontrer et échanger avec les Chefs les plus talentueux, pour tester et réaliser « **en live** » les trucs et astuces des chefs.



Comment ?

Exposition de produits, master classes de chef renommés, ateliers pratiques, démonstrations, une exposition d'art, un forum de l'emploi, des dégustations, des animations ludiques pour les plus jeunes, des séances de dédicaces et la possibilité d'acheter des produits sur place.



Avec qui ?

Des Chefs renommés et de jeunes talents, des artisans, des professionnels, des personnalités régionales & internationales et des passionnés de pâtisserie.





Pâtiss'Art PRATIQUE

- Dates : **Samedi 26, dimanche 27 et lundi 28 Octobre 2024** (Vacances scolaires nationales)
- Lieu : **DEAUVILLE - C.I.D**, un site au cœur de la ville, le choix d'un lieu engagé et durable. 1 avenue Lucien Barrière 14800 Deauville
- Surface : plus de **6 000 M²**
- + de 9M de touristes par trimestre (dont 32% d'étrangers US, Royaume Uni, Belgique, Allemagne, Pays Bas...)



UNE STATION ACCESSIBLE ET DE STANDARD INTERNATIONAL

VOITURE

à 2 h de Paris par l'autoroute A13

TRAIN

Liaison directe en train
Paris Saint-Lazare / gare Deauville-Trouville

AVION

3 aéroports normands :

- Deauville Normandie (15 min),
- Le Havre (45 min),
- Caen-Carpouet (45 min)

QUI VISITE

Amateurs et Passionnés de pâtisserie, Initiés, Influenceurs (Foodies et Gourmets), Grands Chefs, Chefs en devenir, étudiants en pâtisserie, Pâtissiers en herbe, Médias, Artisans à la recherche des nouvelles tendances, Entrepreneurs, Artisans, ...

POURQUOI SE DÉPLACER?

- Découvrir l'Art de la pâtisserie, les nouvelles tendances et créations, les ingrédients indispensables ;
- Rencontrer des experts passionnés et Échanger ;
- Faire le plein de délices sucrés, Déguster des échantillons gratuits, « Faire ses achats » ;
- Participer aux Animations





POURQUOI EXPOSER ?

- Renforcer la **notoriété** de votre entreprise : l'occasion idéale pour exposer vos produits et votre marque / enseigne à un public qualifié + Générer du buzz et attirer l'attention des médias et des acheteurs potentiels
- Élargir votre **réseau** professionnel : établir des contacts avec d'autres acteurs du secteur de l'industrie y compris des chefs pâtissiers renommés, des restaurateurs, des fournisseurs de matières premières ou des entreprises de distribution,
- **Contact clientèle** : Présenter vos produits / vos nouveautés ; réaliser des démonstrations de pâtisserie en direct, et permettre aux visiteurs de déguster vos créations. Collecter de précieuses données pour orienter les offres commerciales ou le développement de futurs produits ET Vendre sur place pour un ROI immédiat
- Assoir votre **réputation** en tant qu'acteur incontournable du secteur / Partager son expertise

LES ANIMATIONS

- **PÂTISS' LIVE (STUDIO TV)**
Un amphi de 250 places dédié aux Tables rondes et Masterclass des Chefs.
Animé par Carinne Teyssandier et relayé en direct sur notre chaîne You Tube PÂTISS'ART TV.
- **PÂTISS'CLASS**
Un espace de 150 places dédié aux démonstrations de pâtisserie
- **L'EXPOSITON by Patrick ROUGEREAU**
Présentation d'une sélection d'œuvres d'art de l'artiste
Vernissage & Preview VIP et Presse (vendredi soir)
- **PÂTISS' FACTORY**
4 espaces personnalisés proposant chacun des ateliers de 12 personnes
- **PÂTISS' KIDS**
Ateliers ludiques destinés aux enfants animés par le Chef Olivier Chaput
- **PÂTISS & PAGES**
Librairie et séances de dédicaces
- **POP'UP PÂTISS'ART**
Boutique
- **PÂTISS'HUB**
Formations de la filière & Forum de l'emploi (Pitches et Job Dating)
- **PATISS'CLUB by Laurent PERRIER**
Un espace de rencontres réservé exclusivement aux Chefs et aux sponsors





PÂTISS' LIVE (STUDIO TV)

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.

Tournées dans l'auditorium de 250 places situé au cœur du salon, ces interventions seront relayées 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.

Cet espace sera animé par notre journaliste Anne Limbour.



L'EXPOSITION BY PATRICK ROUGEREAU

L'artiste présente une sélection de ses œuvres (photographies et sculptures) gourmandes et explosives.

Vernissage de l'exposition "Imaginaire" & Preview VIP et Presse le vendredi 25 Octobre au soir.



PÂTISS'FACTORY

4 espaces pouvant accueillir chacun 12 personnes pour des ateliers thématiques de 3 heures orchestrés par des chefs.





PÂTISS'KIDS

Ateliers ludiques destinés aux enfants animés par le chef Olivier Chaput.

Le fondateur de l'association "Les enfants cuisinent" sait trouver les mots et les recettes pour allier gourmandises, apprentissage et alimentation durable.

10 ateliers par jour de 12 enfants (6-12 ans)





PÂTISS & PAGES

En plus de notre large sélection de livres de cuisine, notre librairie propose également des rencontres, des séances de dédicaces avec des auteurs et chefs renommés.





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 dating.



LE CLUB BY LAURENT PERRIER

Un espace de rencontres réservé exclusivement aux chefs et aux sponsors et exposants B to B.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

LA JOURNÉE PÂTISS'PRO

LUNDI 28 OCTOBRE 2024

- Une journée dédiée aux professionnels du secteurs
- Tables rondes sur des thématiques destinées aux professionnels
- Organisation sur le salon de réunions interprofessionnelles
- Remise du trophée Dessert signature Pâtiss'Art 2024 en collaboration avec l'UMIH
- L'espace Pâtiss'Club réservé aux chefs et aux exposants B to B permettant des rencontres dans un espace chaleureux et convivial
- Le Pâtiss'Hub destiné aux entreprises qui souhaitent recruter de nouveaux talents (Job Dating et Pitches)



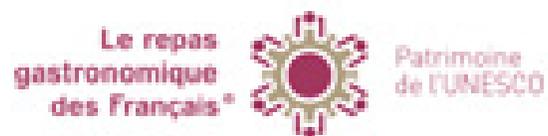


NINA MÉTAYER MARRAINE DE L'ÉVÉNEMENT

Distinguée deux années de suite Pâtissier(ère) de l'année avant l'âge de 30 ans et consacrée "**Pâtissière mondiale 2023**", elle devient ainsi la première femme à être récompensée par ce titre. Forte de ses convictions d'excellence, d'écologie et d'engagement sociétal, Nina Métayer nous fait l'honneur d'être la Marraine de Pâtiss'Art 2024.

PROGRAMME HORS LES MURS

- **CRÉATION DE L'ASSOCIATION PÂTISS'ART** pour la promotion du territoire et de son patrimoine gastronomique
- **PARTENARIATS LOCAUX** : Musées, Lieux culturels, Moulins, Fabriques (usines)
- **CONCOURS DES AMATEURS** : Réaliser le dessert Pâtiss'Art de la région normande. (lancement en amont/ Vote et remise de prix sur le salon)
- **LA « QUINZAINÉ PÂTISS'ART »** : mobiliser les commerçants et restaurateurs locaux pour créer et réaliser le dessert *Signature Pâtiss'Art*
- **LE « DÎNER DES CHEFS »** : pour se retrouver et inter-agir entre pairs



PROGRAMME HORS LES MURS

CRÉATION DE L'ASSOCIATION PÂTISS'ART

ASSO Pâtiss'Art

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.

PROGRAMME HORS LES MURS

CONCOURS DES AMATEURS



Réaliser le dessert Pâtiss'Art "La Tarte normande Revisitée"
Co-organisation avec la Confédération de la Pâtisserie.
Lancement des inscriptions vers le 15 juin 2024.
Cette compétition familiale (enfant autorisé à partir de 7 ans)
se jouera dans un premier temps sur dossier, avant l'épreuve
pratique sur place pour les 12 familles sélectionnées.

Accueil de 6 binômes le samedi après-midi et 6 autres le
dimanche matin (12 binômes = 24 participants au total)
Cet événement sera organisé sur l'atelier de la Confédération
des Artisans Pâtissiers.
En jeu, le titre du "Meilleur dessert amateur famille Pâtiss'Art
2024" remis par la présidente du jury Nina Métayer.

PROGRAMME HORS LES MURS

LA QUINZAINE PÂTISS'ART



Mobiliser les commerçants et restaurateurs locaux pour créer et réaliser le dessert Signature Pâtiss'Art.

Les visiteurs pourront se munir d'une petite carte et aller acheter au moins 4 pâtisseries en compétition afin d'accéder au salon gratuitement.

La remise du trophée du dessert Pâtiss'Art 2024 sera organisée le lundi après-midi en collaboration avec l'UMIH

PROGRAMME HORS LES MURS



LE DINER DES CHEFS

Un dîner réservé aux chefs pâtisseries.
Une occasion parfaite pour se rencontrer
entre pairs, dans un cadre convivial



UN PLAN DE COMMUNICATION D'ENVERGURE

- **Achat d'espace :**
 - * **Affichage :**
 - Paris cœur de la Capitale
 - Deauville et Région Normandie
 - Gares SNCF (Paris, Région)
 - * Réseaux sociaux : campagne digitale, affiliation ... ,
 - * Radios, TV, Web, Audio Digital
- **Relations Presse, Medias online et offline**
- **Relations publiques : conférence de presse, vernissage**
- **Partenariats ciblés**
- **Newsletters, emailings ciblés**
- **Animation des canaux digitaux propres à l'événement :**
 - Site web,
 - RS : Instagram, FB, Tiktok ...

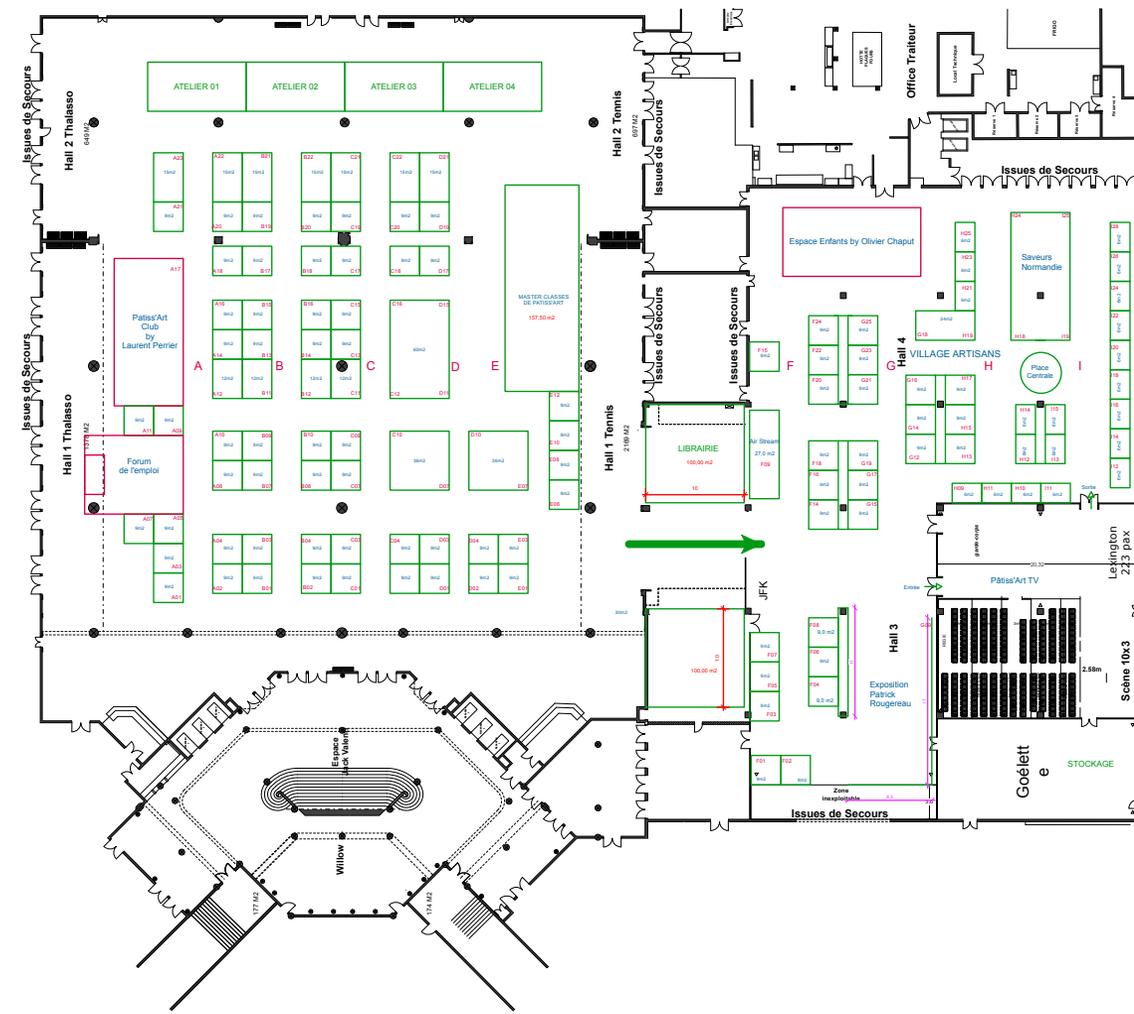


*Investissement : 200 K€
Valorisation estimée : 500K€*

IMPLANTATION

Hauteur exploitable :

Hall 1	5,400 m
Hall 2	5,000 m
Hall 3 / Hall 4	4,200 m sous les ponts 3,800 m sous les pavs 56 démontables



Pâtiss'Art
 CID de Deauville
 Plan du 29 avril 2024

NOMENCLATURE

- **Pâtissiers / Glaciers / Chocolatiers**
- **Produits alimentaires**
- **Équipements de cuisine / Matériels de pâtisserie**
- **Arts de la table / Décoration / Scrapcooking**
- **Boissons / Cafétérie / Champagne / Spiritueux / Alcools**
- **Organisateurs de réception / Traiteurs événementiel**
- **Vêtements professionnels**
- **Mise en valeur des pâtisseries : Photographes culinaires / Appareils / Services**
- **Écoles / Organismes de formation / Services et Conseils / Technologie**
- **Medias / Organisations professionnelles / Institutionnels / Associations**



SALON, CONGRÈS, CONVENTION

Ensemble, le succès de nos événements

Le groupe SPAT met à disposition son savoir-faire, ses méthodes, ses outils et ses équipes spécialisées pour la création, l'organisation et l'optimisation des salons, congrès, ou convention.

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.

www.spat.fr - #groupespat  

Groupe SPAT en Chiffres :

- 40 ans
- 79296 exposants
- 1480 Salons/Congrès/conventions

UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE AVEC DE SOLIDES RÉFÉRENCES

Pôle Salons & Développement



Mélanie Simon

Directrice associée Groupe SPAT
Directrice des Opérations



Gaël Remy-Neris Leveque

Directrice Communication & Développement

Pôle Technique



Benoît Hubert

Directeur associé Groupe SPAT
Directeur Technique



Iris Larvor

Cheffe de projet



Julie Bailleul

Cheffe de projet

Pôle Visiteurs & Animations



Fanny Hubert

Directrice associée Groupe SPAT
Directrice Congrès



Tiphaine Colin

Cheffe de projet



Claire Susdorf

Cheffe de projet

Pôle Communication



Noël Castagnier

Graphic Designer



Jules Poirier

Assistant Chef de projet

UNE ÉQUIPE COMMERCIALE A VOTRE ÉCOUTE

Sophie COUSIN



Consultante Salon Pâtiss'Art
+33 (0)6 09 80 88 93
commercial@patissart.com

Philippe PIOT



Consultant Salon Pâtiss'Art
+33 (0)6 03 20 94 69
philippe@ppc.paris

Valérie FELLI



Consultante Salon Pâtiss'Art
+33 (0)6 70 27 15 18
fellivalerie@gmail.com

Nos références

