Sous le haut patronage de Monsieur Emmanuel MACRON Président de la République





Programme | Pâtiss'Pro

LUNDI 27 OCT. 2025









Conférences et Tables rondes sur des thématiques destinées aux professionnels. Aborder les enjeux clés de la profession à travers des conférences thématiques et des interventions d'experts :

LUNDI 27 OCT. 2025



Pâtiss'Art



10h00

Lever de rideau sur l'avenir de la pâtisserie



Vers une pâtisserie responsable : innover sans gâcher

Muriel REVELANT
Cheffe Pâtissière formatrice/
Consultante

Leslie LEYZOUR Cheffe Pâtissière

Innover pour demain : quand science et gourmandise se



Cheops
CONSCIL MATIONAL
MANGER A MANON
OF PACKMENT
SPECIALISES

France Travail

Inclusion & talents: bâtir une profession ouverte à tous

CHEOPS

Organisme de placement spécialisé.



rencontrent
INSTITUT LYFE
Management en Art culinaires et

hôtellerie
Vianney BELLANGER
Artisan Chocolatier

Charlotte HUAULT Cheffe pâtissière



14h15 - 14h30

La voix des artisans : défendre et transmettre notre savoir-faire

Laurent LE DANIEL
Chef pâtissier, Meilleur Ouvrier
de France

Mélanie SIMON et Gaël REMY NERIS Commissaires du salon



14h30 - 15h15



Intelligence artificielle : alliée créative ou révolution culinaire ?

Emmanuel MOYRAND Expert IA générative



RELAIS DESSERTS



Génération Z : réinventer la pâtisserie pour demain



16h30 - 18h00

Pâtiss'Art

REMISE du TROPHÉE GRAND PRIX PÂTISS'ART : célébrer l'excellence et la passion

Je m'inscris à Pâtiss'Pro: cliquez ici