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



Lever de rideau sur l'avenir de la pâtisserie



Le Consultant en pâtisserie ou l'enfant caché du **laboratoire**

Muriel REVELANT Consultante en pâtisserie raisonnée





11h15 - 11h45



Inclusion & talents: bâtir une profession ouverte à tous

CHEOPS

Organisme de placement spécialisé.



RELAIS

la R&D au service d'une pâtisserie gourmande, saine et durable

ESTELLE PETIT

Responsable Innovation **INSTITUT LYFE**

MARION ESTEVE

cheffe de projet R&D INSTITUT LYFE

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



15h15 - 16h15

Artisan Pâtissier de France

Génération Z : Adapter ses pratiques et renforcer la coopération intergénérationnelle



16h30 - 18h00



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

Je m'inscris à Pâtiss'Pro: cliquez ici