

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
PÂTISSERIE									
Nicolas Bacheyre	Tartes et petits gâteaux tendances					14-16			
	Cutour du goûter						27-29		
Luc Balavoine	Petits gâteaux						13-15		
Thierry Bamas	Tartes, entremets et petits gâteaux d'été				31 ——— 02				
Luc Baudin	Pâtisserie saine et légère				25-27				
Loïc Beziat	Entremets et petits gâteaux			26-28					
Mickaël Bolaingue	Entremets, petits gâteaux et tartes				10-12				
	Bûches et entremets de fêtes de fin d'année							18-20	
Frédéric Bourse	Pâtisserie de boutique «esprit festif»								02-04
David Briand	Petits gâteaux et entremets				10-12				
Romain Chalumeau	Pâtisseries raffinées, sans gluten ni additifs	15-17							08-10
Jérôme Chaucesse	Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage					28-30			
Luc Debove	Gourmandises de Noël							25-27	
Maëlig Georgelin	Entremets et petits gâteaux				25-27				
	Gâteaux de voyage					21-23			
Bastien Girard	Entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage	01-03							
Cédric Grolet	La pâtisserie de Cédric Grolet					14-16			
Patrice Ibarboure	Tartes - L'univers sucré de Patrice Ibarboure				03-05				
Jérôme Langillier	Pâtisserie sans allergènes			12-14					
	Snacking sucré et tartes				03-05				
Gabriel Le quang	Petits fours et mignardises						06-08		
Etienne Leroy	Petits gâteaux et entremets	15-17							
	Bûches et entremets						20-22		
Pierre Mathieu	Petits gâteaux et petits fours frais			19-21					
Jonathan Mougel	Pâtisserie innovante - Les petits gâteaux			12-14					
Christophe Rhedon	Tea-time					14-16			
	Entremets et petits gâteaux d'automne							11-13	
Qurélien Trottier	Vitrine d'un artisan pâtissier		08-10						
	Bûches et entremets des fêtes de Noël							04-06	
CHOCOLAT ET CONFISERIE									
Luc Baudin	Sujets et chocolats de Pâques	15-17							
Régis Bouet	Comprendre la ganache								02-04
Yvan Chevalier	Bonbons chocolat, gourmandises, confiseries et sujets				17-19				
	Montages de Pâques	08-10							
	Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries						27-29		
Fabien Deal	Montages de Noël et bonbons chocolat						20-22		
Vincent Durant	Confiserie classique et moderne					21-23			
Serge Granger	Sujets de Noël et bonbons chocolat							18-20	
Frédéric Hawecker	Confiserie à la folie					07-09			
Pierre Mirgalet	Confiserie et chocolat				31 ——— 02				
Paul Occhipinti	Confiserie moderne			26-28					
	Le chocolat dans tous ses états						06-08		
Stéphan Perrotte	Confitures - Développer une nouvelle gamme de produits					28-30			

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
DESSERTS DE RESTAURANT									
Grégoire Berger	Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours	08-10							
Jérôme Chaucesse	Desserts de restaurant	01-03							
Julien Dugourd	Desserts à l'assiette		15-17						
Julien Rives Torrens	Desserts bistronomiques et tartes de partage								22-24
Christophe Tuloup	Desserts de restaurant								15-17
GLACE									
Stéphane Dugé	Techno'ice - Ma glacetronomie	22-24							
	Summer breeze			26-28					
	Winter freeze							25-27	
Clain Chartier	Glaces - Nouveautés de l'été : Plaisir santé - clean label		08-10						
	Glaces toute l'année special fêtes							04-06	
Luc Debove	Qu cœur des glaces				17-19				
PIECES DE PRESENTATION									
Vincent Durant	Sculpture chocolat								08-10
Jérôme Langillier	Croquembouches		15-17						
SUCRE									
Etienne Leroy	Sucre		22-24						
Jonathan Mougel	Mon sucre d'art								22-24
PAINS ET VIENNOISERIES									
Gaëtan Paris	Pains et viennoiseries						13-15		
Thomas Subrin	Pains et viennoiseries	22-24						11-13	
Cyrille Van Der Stuyft	Pains et viennoiseries			19-21					15-17
SNACKING									
Mathieu Moulin	Snacking		22-24			7-9			
TRICITEUR									
Luc Balavoine	Petits fours et pièces cocktail sucrées		01-03						
Pierre Koch	Pieces cocktail salées		01-03						
	Buffet, entrées, plats, snacking et animation pour une réception						13-15		