

DOSSIER DE PRESSE

de **SALON** la **GASTRONOMIE**

Photo : Olivier Douard



10-13 NOV.
2022
Le Cube
TROYES
Champagne Expo

JEU. À SAM.
10H-21H

DIM.
10H-19H

maisonduboulangier.com



Crédit Mutuel



CC Troyes et Aube





LE SALON DE LA GASTRONOMIE DE TROYES : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES GOURMETS DE L'AUBE ET DES DÉPARTEMENTS LIMITROPHES !

du Jeudi 10 au Dimanche 13 novembre 2022 au Cube Troyes Champagne Expo

20 000 visiteurs attendus !

La Maison du Boulanger organise, la 24ème édition du Salon de la Gastronomie qui se tiendra du Jeudi 10 au Dimanche 13 Novembre au Cube - Troyes Champagne Expo. Durant ces quatre jours, une centaine d'exposants est attendue de toute la France afin de faire découvrir les richesses et produits du terroir proposés par des producteurs passionnés et engagés représentant les diverses régions et richesses du territoire national.

Notre positionnement

Le positionnement du Salon de la Gastronomie de Troyes est axé sur la mise en avant des savoir-faire des producteurs de nos régions et la valorisation des circuits-courts de consommation. Dans le respect de l'éthique environnementale, le Salon de la Gastronomie a pour objectif de fédérer et créer des synergies avec l'ensemble de ces partenaires territoriaux pour proposer une consommation responsable, ultra locale en favorisant les circuits courts, les savoir-faire et privilégier la consommation locale parce que manger locale est une autre façon de consommer.

De plus, afin de garantir une offre commerciale de qualité et variée, un Comité de Sélection est instauré au sein de l'établissement. Quatre critères objectifs ont été déterminés pour le secteur alimentaire. À partir de pièces justificatives à fournir par les candidats, ils permettent d'évaluer les qualités suivantes : **1) La possession de labels**, d'appellations contrôlées, de certification ou de qualification (IGP, AOP, label rouge, label bio...), **2) L'activité exercée par la société** présente sur le stand apportant un nombre de points décroissants en fonction de la catégorie de celle-ci déterminée selon la classification suivante : Artisan / Producteur Commerçant au détail, **3) L'originalité du produit** (vis-à-vis des produits déjà présents sur le salon), **4) L'esthétique du stand**.

Cette année, sur **4 500m²** sera réunis, les différents pôles fédérant les acteurs agricoles et viticoles du département ainsi que les produits d'exception du territoire national (via les Sites Remarquables du Goût).

Labellisation nationale de l' "Année de la Gastronomie" obtenue cette année



Afin de soutenir les efforts de l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants, l'État a lancé, en métropole et dans les outre-mer, un appel à projet national « année de la gastronomie », lancé officiellement le 27 septembre 2021. Cette action vise à soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

Le cahier des charges à respecter était précis :

- Actions de modernisation et de numérisation, avec un prisme sur l'économie circulaire et le renforcement des liens directs entre producteurs et consommateurs grâce à la numérisation
- Maîtrise des impacts environnementaux et sociaux liés à la livraison à domicile (transport et suremballages, conditions sociales des livreurs)
- Mise en avant via les applications et réseaux sociaux des démarches écoresponsables mises en œuvre
- Promouvoir une gastronomie française unique, variée, dynamique et attractive en France et partout dans le monde...

L'organisation de la Maison du Boulanger sur le Salon de la Gastronomie a été retenue pour ce projet cette année et bénéficie d'une labellisation nationale « **année de la gastronomie** ».

La Maison du Boulanger souhaite valoriser des produits de qualités et les professionnels dont les pratiques sont exemplaires, les producteurs locaux ainsi que les circuits-courts.

La Maison du Boulanger animera l'espace du Salon de la gastronomie grâce aux partenariats développés avec des acteurs majeurs du territoire comme :



- La **CMA** (Chambre de Métiers et de l'Artisanat) Grand-Est, établissement de l'Aube et de la Haute-Marne qui assure la relation avec les métiers de bouche en garantissant ainsi la promotion du salon en direction de ses ressortissants et au sein de ses multiples réseaux.



- **La 20ème édition du Trophée Chocolat Pascal Caffet**

En tant que partenaire majeur, La Maison du Boulanger accueillera, comme chaque année, le **Trophée Chocolat Pascal Caffet** qui fêtera son 20ème anniversaire dans le cadre du Salon de la Gastronomie 2022.

Un concours réputé

Le trophée chocolat Pascal Caffet a été créé en 1997. Il bénéficie ainsi d'une forte notoriété. Cet événement a pour but de faire émerger les talents de demain et promouvoir le métier de chocolatier dans ce qu'il y a de plus exigeant.

« Depuis 20 ans, la vocation du concours reste inchangée : continuer à faire émerger les talents, encourager le métier de chocolatier et passer le flambeau. » raconte Pascal Caffet.

Il faut dire que la transmission est ancrée dans ses valeurs. Les concours pour passionnés, il les connaît sur le bout des doigts ! Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1989, puis Champion du monde des Métiers du Desserts (1995), Pascal Caffet a ensuite officié pendant 4 ans à la présidence du concours des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries-Confiseurs. La Maison CAFFET forme chaque année des apprentis chocolatiers pâtisseries et les guide vers les plus hauts sommets, la reconnaissance nationale et internationale. Depuis 1997, le trophée a révélé un bon nombre de talents, aujourd'hui reconnus par la profession. Le concours compte parmi les concours les plus réputés.

Preuve est faite au regard des résultats : 5 vainqueurs du Trophée sont aujourd'hui Meilleurs Ouvriers de France Chocolatier ou Pâtissier (Quentin Bailly, Angelo Musa, Frédéric Hawecker, Stéphane Leroux, Julien Boutonnet, David Capy, Guillaume Mabilieu, Yvan Chevalier etc.)

Le déroulement du concours

Le concours se déroule en 2 étapes. La première se concentre sur la créativité artistique, l'esprit d'initiative et le savoir-faire professionnel des participants. Chacun devra réaliser le temps d'une journée (**Samedi 12 novembre**), une pièce artistique en chocolat, sans thème imposé, en 7 heures. L'épreuve se déroulera sous les yeux des visiteurs, qui pourront suivre la matérialisation des œuvres en direct !

La seconde étape fera l'objet d'une recette imposée : un bonbon de chocolat, praliné noisette avec un décor fourchette, réalisé au préalable par les candidats et dégusté sur place, lors de l'épreuve.

Le jury

L'organisation du Trophée est portée par l'Association Promotion des Arts Qualités Pâtisserie Française représentée par Pascal CAFFET Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Champion du Monde des Métiers du Dessert.

Auréolé des titres les plus prestigieux - Champion du monde de la Pâtisserie & Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée, Angelo Musa est le président du jury d'exception de l'édition 2022 du Trophée. Avec la Maison Caffet, le « Fait main » prend ainsi tout son sens. Il sera accompagné de Jean-Christophe Jeanson, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2019, passé entre-autres par la prestigieuse Maison LENOTRE. Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 et élu Grand Chef Relais et Châteaux en 2011... et Olivier Bajard, Meilleur ouvrier de France Pâtissier 1995 et Champion du Monde des Métiers du Dessert.

Détail des récompenses :

1er prix – 5 000€ + Le Trophée Pascal CAFFET

2ème prix – 2 000€

3ème prix – 1 000€

Pris de dégustation - 500€

Modalités d'inscription : Pour être admis à se présenter au concours, il faut impérativement être âgé de plus de 16 ans, démontrer une maîtrise professionnelle de son métier et il est conseillé un minimum de 3 ans d'expérience pour participer.

LA MAISON CAFFET - 40 ans : l'ADN d'une marque d'exception



Pascal CAFFET
Crédit photo : Olivier Douard

Excellence, confiance, challenge, respect, transmission, l'ADN de la Maison CAFFET est unique. C'est à Troyes en Champagne, ville d'art et d'histoire où sont ses racines, que Pascal CAFFET a ressenti ses premières émotions chocolatées. Son inspiration est née dans le petit laboratoire de son père, aux côtés de celui qui lui a transmis sa passion, son exigence et sa rigueur.

Depuis 40 ans, la Maison Caffet trace la voie de l'excellence en Chocolaterie Pâtisserie. L'audace du Maître Artisan et Praliné qui a valu à la maison éponyme son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant, n'a d'égal que son irrésistible envie de sortir des sentiers battus. Visionnaire hypersensible, créatif exacerbé, curieux, attentif aux autres, le premier Meilleur Ouvrier de France de la Maison est un architecte bâtisseur aussi passionné par son métier que par la transmission qui guide ses choix et donne du sens.

Plus d'informations sur <https://maison-caffet.com/>



Angelo MUSA - Président du Jury du 20ème Trophée Chocolat Pascal Caffet
Crédit photo : Laurent Fau

“

Cette année, nous prévoyons un melting-pot de créativité, de flashback, de rencontres, de remerciements, de challenges et de découvertes !

”

LA MAISON CAFFET







- Une autre NOUVELLE PARTICIPATION, cette année, avec la présence des **Sites Remarquables du Goût de France (SRG)**, un label national de référence en termes d'exigence et de qualité garantie des produits. L'alliance du savoir-faire des hommes et les richesses du terroir sera, également, représentée sur ce pôle. La Fédération Nationale des Associations locales des Sites Remarquables du Goût dont le siège social est basé aux Riceys dans la Côte des Bar (Aube) devient un nouveau partenaire incontournable de La Maison du Boulanger sur le Salon de la Gastronomie. Ils réuniront sur leur espace une grande variété de produits nationaux d'une qualité exceptionnelle.

Les Sites Remarquables du Goût de France présents sur le salon :

-SRG les vins des Riceys avec un bar à Champagne des adhérents des SRG

3 produits : Le vin Rosé des Riceys, les vins Coteaux champenois et le Champagne. Les Riceys est la seule commune de la Champagne viticole à posséder 3 A.O.C avec 350 vigneron.

Plus d'informations sur www.srg-lesvinsdesriceys.fr

-SRG huîtres de Cancale avec la famille Boutrais

Cette famille possède cinq exploitations ostréicoles sur lesquelles sont installées des équipes françaises capables de travailler avec un savoir-faire unique. Sublimant la connaissance et la maîtrise des terroirs, la qualité du travail est sans cesse améliorée afin d'obtenir un produit hors du commun.

Plus d'informations sur www.lafamilieboutrais.com

-SRG Chateauneuf du Pape avec le Domaine la Consonnière

C'est avec l'exigence de travail et la rigueur de ses aînés, que Sébastien Cuscusa met désormais son savoir-faire et sa passion dans la recherche d'une qualité incontestable.

Plus d'informations sur www.domainelaconsonniere.fr

-SRG Fort des Rousses avec son Comité élu cette année "Meilleur fromage du monde".

Le Fort des Rousses s'est mis au service du goût avec 140 000 meules de Comté Jurafloré.

Un savoir-faire d'exception : le maître fromage veille sur ses meules pendant toute la durée de leur affinage délicat

Sonde en main, il ausculte et prodigue tous les soins dont les meules ont besoin pour devenir les trésors de saveurs attendus. Avec une attention et une patience infinie.

Le palmarès des distinctions a fait la renommée des Fromageries Arnaud : plus de 200 médailles d'or, d'argent et de bronze au concours général agricole de Paris ont déjà récompensé les exceptionnels Comtés, Morbiers et Mont d'Or de la fromagerie Arnaud. Un record de légende au pays du Comté.

Plus d'informations sur : www.fort-des-rousses.com

-SRG Saint Emilion avec les Vignobles Bouchereau, propriété familiale depuis 4 générations

Plus d'informations sur les Vignobles Bouchereau : www.facebook.com/grandterrierdeseyriaux

-SRG Val d'Ajol avec le fumoir vosgien

Cette maison fait partie des dernières à fumer encore à l'ancienne, c'est-à-dire à chaud à la bûche de bois de hêtre et non à la sciure. Cette méthode produit une légère cuisson de la viande, ce qui lui donne un goût si unique.

Ce SGR s'attache à travailler des viandes de qualités sélectionnées auprès d'éleveurs locaux afin d'obtenir des charcuteries maison respectant la tradition ancestrale de village.

Plus d'informations sur www.aufumoirvosgien.fr

-SRG Cajarc cité Safran du Quercy

Claude-Emmanuel Robin, chef étoilé du restaurant l'Allée des Vignes, est le porte-parole du safran en tant que restaurateur. Il succède à la présidence de Michel Vincent depuis 2018. L'objectif est de valoriser le safran et son territoire. Il sera présent avec sa gamme latitude safran : www.latitude-safran.com

Plus d'informations sur : www.facebook.com/srgcajarcsafranduquercy / www.facebook.com/claudeemmanuel.robin / www.alleedesvignes.com.



- « **Le Petit Marché Nature** », est une association d'une vingtaine de producteurs et artisans, dédiée à la promotion de la production locale et de la vente directe. Lors des différentes manifestations collectives, Le Petit Marché Nature invite d'autres producteurs locaux afin de montrer la diversité de la production locale. Cette année, Le Petit Marché Nature invite le magasin de producteurs Tendance Fermière où un grand nombre d'entre eux commercialisent en direct leurs produits.

Durant l'événement, les producteurs proposeront une large palette de produits à emporter sur ses surfaces de stands ou à consommer sur place dans le cadre de leur espace de restauration (en configuration assise) mais aussi des dégustations à partir de fromages, de confitures « faites-maison », de foie gras, d'escargots et de nombreux autres produits biologiques. Ces producteurs renforceront les mises en avant des produits issus du territoire Aubois.

Les enseignes présentes sur "Le Petit Marché Nature"

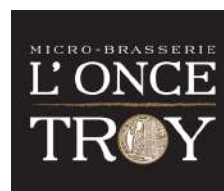
Domaine de Grillot, James Haigre : Chablis
Ferme des trois Vallons : Pâtes fermières au blé dur
Délice Décadol : Confits d'Alcool
Les champignons de Cussangy : Champignons frais et dérivés
L'Once Troy : Bières artisanales
L'escargotière des lacs : Escargots
Le Paty d'Arelles : Canard, foie gras
Patrice Lemoine : Miel et Pain d'épices

Domaine de Grillot.



Les invités du Petit Marché Nature

Champagne Rollin : Champagne
Malice et fromage blanc : Fromages de vaches
Grains de nature : Graine de chanvre, de lin, quinoa
Tendance fermière : Magasin de producteurs
Earl des Abesses : Huiles de tournesol, cameline, chanvre bio, farine, lentille
La Ferme des Charmes : Jus de pomme et cidres





- L'association « **Terres et Vignes de l'Aube** », un collectif créé à l'initiative de la Chambre d'Agriculture qui rassemble 17 acteurs majeurs du développement agricole, viticole et rural de l'Aube (syndicalisme, coopératives, négoce, banques et assurances, mutualistes, Chambre d'Agriculture) représentera aussi les saveurs de l'Aube et les communiquera auprès du grand public à travers diverses animations programmées durant le salon. Son rôle sera aussi de faire la promotion autour de la formation des décideurs de demain avec SEVE (Savoir, Entreprendre, Valoriser, Ensemble), de fédérer les forces vives de l'Agriculture et de l'ensemble de ses filières.

Cette année encore, Terres et Vignes met à l'honneur l'Aube en créant des animations sur les 4 jours du salon et en renouvelant son concours intitulé "Coup de Coeur du Terroir"

Les animations débuteront le **jeudi 10 novembre** avec la présence du Chef cuisinier Pierre Quentin qui fera en direct des recettes avec des produits locaux. Ancien cuisinier de restaurant étoilé, après ses années d'apprentissage, il cherche sans cesse à développer ses capacités, imaginer des recettes, créer de nouvelles choses afin de s'épanouir pleinement et de s'exprimer au travers de ses créations. Toutes ces expériences aussi riches les unes que les autres lui ont permis d'en acquérir suffisamment pour s'accomplir dans un projet de restaurant gastronomique, le restaurant du Château de Hattonchâtel, en Meuse, non loin du Lac de Madine afin de proposer une cuisine locale, gourmande et créative.

Le **vendredi 11 novembre**, la brigade du lycée Herriot sera présente pour des démonstrations de cuisines haut en couleur !

Le **samedi et le dimanche**, des producteurs locaux 100% Aubois viendront vous faire découvrir leurs produits.

En plus de ces animations, fort de son succès en 2016, Terres et Vignes continue le concours "Coup de Coeur du Terroir". C'est un concours participatif où les visiteurs votent pour leur produit aubois préféré, tout le long du salon. Ce concours permettra de mettre en lumière les talents locaux ainsi que la qualité des producteurs sur leurs savoir-faire.

Plus d'informations sur : <https://www.terres-et-vignes.org/>





- Les adhérents de « **Savourez la Champagne-Ardenne** » seront également présents sur le salon en proposant sur leur stand leurs produits. Ils seront aussi amenés à proposer de la dégustation de produits afin de faire découvrir aux visiteurs, les produits de la Champagne-Ardenne. Un jeu-concours sera aussi mis en place pour faire gagner un papier garni.

Qui sont-ils ?

« Savourez la Champagne-Ardenne ! » est une bannière collective destinée à mettre en avant les entreprises et les produits de Champagne-Ardenne en magasin et en restauration. La bannière regroupe 40 entreprises signataires d'un cahier des charges et 800 produits.

Secteurs représentés : Boissons, Boulangerie-pâtisserie, Céréales, Épicerie salée, Épicerie sucrée, Fromages & Œufs, Ingrédients, Fruits & Légumes, Surgelés & Traiteurs, Viandes & Charcuterie.

Les entreprises présentes sur le pôle de "Savourez la Champagne-Ardenne"

Les Volailles de l'Aube (10)

La marque commerciale "Volailles Chatelain" a été créée en 1991 par Richard Chatelain qui a repris l'entreprise de ses parents.

M. Barnet a succédé à M. Chatelain en 2021. Le cœur de métier de l'entreprise est l'élevage et la commercialisation de volailles de chair, principalement poulets et pintades.

L'entreprise est située à Lépine dans l'Aube.

Elle élève ses volailles sur une litière de paille et n'administre pas d'antibiotique. L'entreprise propose même chapon, poularde, dinde noire, oie, pintade chaponnée, cane, canard pour les fêtes de fin d'année.

Les Nominettes (51)

Niché au pied de la montagne de Condé-sur-Marne, Les Nominettes propose des pâtes fabriquées à partir de blé tendre cultivé sur place et issu de l'agriculture raisonnée. Les Nominettes, des produits 100% terroir qui prônent l'envie de bien faire et le local.

L'entreprise est située à Condé-sur-Marne dans la Marne.

L'entreprise propose 6 gammes de pâtes :

- Les natures.
- La gourmande.
- La semi-complète.
- La blé-sarrasin.
- La champenoise.
- La parisienne.

Branbendicy Distribution : Des produits régionaux variés

Branbendicy Distribution est un grossiste qui commercialise des produits d'entreprises de Champagne-Ardenne. Il fournit des magasins en Champagne-Ardenne et en dehors du territoire. Il compte 14 entreprises dont 6 sont adhérents à "Savourez la Champagne-Ardenne" : **Didier Barbe Entreprise**, **Guilleminot Traiteur**, **André Laurent**, **Cidre Bellot**, **A les Champs** et **le Bon Pain de France**.

L'entreprise est située à Lusigny-sur-Barse dans l'Aube.

Plus d'informations sur : <https://savourez-la-champagne-ardenne.fr/>



Les Volailles de l'Aube



Les Nominettes



Branbendicy Distribution





- Une NOUVELLE PARTICIPATION, cette année avec la présence de l'association « **CAP'C** », organisatrice des événements œunotouristiques importants comme « La Route du Champagne en fête », « Mon week-end en Champagne » ou bien encore « Le Champagne Day » cette association fédère 300 viticulteurs assurant la promotion du vignoble de la Côte des Bar, de Montgueux et de Villenauxe-la-Grande.

L'association CAP'C va ainsi piloter un nouvel espace axé sur le « Champagne » où seront réunis des acteurs majeurs du secteur viticole. Les représentants des caves de Champagne de l'Aube proposeront, alors, des dégustations aux visiteurs durant le salon.

Plus d'informations sur : <https://www.cap-c.fr/>

- **La Fédération des Boulangers de l'Aube** sera également présente avec son président Frédéric AMIOT.

Deux concours seront organisés le **Jeudi**, avec la participation des apprentis du CFA (Centre de formations d'Apprentis) :

- "La Meilleure baguette tradition de l'Aube"
- "Meilleur croissant au beurre du département"

Ces concours permettent de valoriser et de faire connaître la profession auprès du grand public, de transmettre un savoir-faire et de montrer l'implication et la qualité du travail des jeunes apprentis. C'est le moment pour les boulangers de s'exprimer autrement.

Durant les 4 jours du salon, la Fédération Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Aube fabriquera également des produits devant les yeux de nos visiteurs.

- Dans la continuité de la mise en valeur de ces métiers, la présence de la **Confédération Générale de l'Alimentation en détail** avec la présidence de Patrick MAURY, Maître Artisan Champion du Monde, qui invitera le public à une démonstration et une élaboration d'une terrine à base de lapin (par groupe de 4-5 maximum pendant 30 min), le **Vendredi à partir de 14h**.

- Le troisième à rejoindre cet espace sera Laurent DUPARCO, Chef pâtissier. Il sera présent le **Dimanche** pour élaborer une pièce montée devant le public.



Crédit photo : La Maison du Boulanger

RENCONTRE & DÉBATS « 4ème de Couverture »
sur des sujets de l'actualité littéraire
avec des personnalités de renom



Depuis 2007, La Maison du Boulanger, Centre Culturel de la Ville de Troyes propose une programmation éclectique de rencontres et débats sur des sujets de l'actualité littéraire. Après un exposé du thème abordé par l'invité, les rencontres offrent la possibilité au public de poser toutes les questions souhaitées et d'échanger avec l'auteur.

Les invités précédents des rencontres & débats « 4ème de Couverture » sont :
 Pascal BRUCKNER, Jean-Charles DE CASTELBAJAC, Marc LEVY, Christophe ANDRÉ, Luc FERRY, Jean-François KAHN, Jean-Claude CARRIÈRE, Jérôme CLÉMENT, Aldo NAOURI, Alain DUHAMEL, Benoîte GROULT, Marek HALTER, Patrick POIVRE D'ARVOR, Élisabeth ROUDINESCO, Claude HAGÈGE, Franz-Olivier GIESBERT, Amélie NOTHOMB, Bernard WERBER, Alain REY, Daniel PICOULY, Enki BILAL, Eric-Emmanuel SCHMITT, Alain FINKIELKRAUT, Odon VALLET, Maxime CHATTAM, Alain BARATON, Pierre LEMAITRE, Jean-François COLOSIMO, Alexandre ADLER, André COMTE-SPONVILLE, David FOENKINOS, Yann MOIX, Tobie NATHAN, Alexandre JARDIN, Vladimir FÉDOROVSKI, Jacques WEBER.



Dans le cadre de son Salon de la Gastronomie 2022, La Maison du Boulanger propose un nouveau concept de :

4ème de Couverture Gastronomique

Rencontre, débats,
dédicaces et dégustation



Angelo MUSA
Crédit photo : Laurent Fau

4ème de Couverture Gastronomique

Rencontre, débats,
dédicaces et dégustation

Angelo MUSA

Meilleur Ouvrier de France
Champion du Monde de la Pâtisserie
Chef pâtissier exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée

Et

Céline MANOUKIAN

Auteure de l'ouvrage autobiographique d'Angelo MUSA

« Ma promesse » Récit d'un pâtissier d'exception

Dimanche 13 Novembre 2022 à 14h30
Espace de conférences au Cube - Troyes Champagne Expo
Dans le cadre du Salon de la Gastronomie organisé par La Maison du
Boulangier

**Tarif comprenant l'entrée au Salon de la Gastronomie le Dimanche 13
Novembre 2022 uniquement, la rencontre/débats, la séance de
dédicaces et la dégustation d'une pâtisserie préparée par le Chef
Angelo MUSA :**

Tarif unique (tout compris) : 8 €

Jauge limitée à 50 places

ANGELO MUSA
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Ma promesse
Récit d'un pâtissier d'exception



OUVERTURE DE LA BILLETTERIE le Mardi 25 Octobre 2022

RÉSERVATIONS :

AUX GUICHETS de La Maison du Boulangier, 42 rue Paillot de Montabert à Troyes

PAR TELEPHONE : 03 25 40 15 55

et INTERNET : maisonduboulangier.com

Angelo MUSA

Auréolé des titres les plus prestigieux, Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, et un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007, le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée est l'auteur de techniques artistiques qui ont marqué l'histoire de la profession. Véritable électron libre, il redéfinit sans cesse les contours de sa pâtisserie pour en faire naître un genre nouveau, alliance de sa passion et de son expertise. À la jonction des goûts sublimés, d'accords magnifiés, et de visuels pensés, il insuffle une force créative pour révéler une synergie des matières, des textures et des saveurs uniques. En 2019, il est nommé Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres.

FORCE - AUDACE - ÉMOTION

Cette autobiographie captivante retrace l'itinéraire d'un pâtissier audacieux et avant-gardiste. Angelo Musa évoque sans fard la pâtisserie comme son chemin de vie. Il livre ici un récit inspirant, émaillé de superbes photographies. 21 pâtisseries emblématiques, expression d'autant d'émotions liées à des moments clés de son parcours. Les rencontres et la tarte chocolat de Claude Bourguignon ; les concours avec Papilio, la brioche feuilletée du MOF ; la force de son inventivité illustrée à travers le sucre d'art et la bûche 2017 ; la synergie créative des matières, des textures et des saveurs avec le flan à la vanille et le tiramisu ; ses recettes élaborées pour La Pâtisserie des Rêves, le paris-brest, la forêt-noire, la tarte Tatin ; sa symphonie de créations originales du Plaza Athénée, 100 % vanille, le roll cake coco, la merveille framboise-pistache. Avec en fin d'ouvrage, un cahier de recettes qui révèle les secrets de ces pâtisseries.

Un ouvrage élégant, raffiné, à l'image de ce pâtissier talentueux.

Texte : Céline Manoukian
Photographies : Laurent Fau
Éditions de La Martinière

La succulente confiture d'Angelo MUSA sera en vente sur l'espace de conférences du Salon de la Gastronomie le Dimanche 13 Novembre 2022.

LA CONFITURE



**"Créer l'exceptionnel
à partir d'un produit simple"**

Sélectionner des fruits de saison,
Jouer sur leurs qualités gustatives,
Les équilibrer pour les révéler.



Pour découvrir angelomusa.com

 [laconfitureangelomusa](https://www.instagram.com/laconfitureangelomusa)

Une exposition présentant les agrandissements des photographies réalisées par Laurent Fau sera installé autour de l'espace de conférences pour mettre en scène les pâtisseries d'Angelo Musa.



Le Mont Blanc



Autour de la fraise



100% Vanille



La brioche feuilletée

LES TEMPS FORTS DU SALON DE LA GASTRONOMIE :

Jeudi 10 novembre 2022

- Démonstrations culinaires par le chef Pierre Quentin : sur le stand de Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
- Concours "Coup de coeur" par Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
- Concours Meilleure baguette tradition de l'Aube et Meilleur croissant au beurre du département par les apprentis du CFA : sur l'espace partagé des chefs avec la Fédération des Boulangers et Frédéric AMIOT
- Restaurant éphémère par le collectif "Rest Ô Ensemble" - Service au déjeuner uniquement
- 16h : Mixologie et dégustation de cocktails "Prunelle de Troyes-Champagne" et softs, par Alexandre Krumenacher du Cellier Saint-Pierre - sur réservations

Vendredi 11 novembre 2022

- Démonstrations culinaires par la brigade du Lycée Herriot : sur le stand de Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
- Concours "Coup de coeur" par Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
- Ateliers de terrines de lapin : sur l'espace partagé des chefs avec la Confédération Générale de l'Alimentation en détail avec Patrick MAURY
- Restaurant éphémère par le collectif "Rest Ô Ensemble" - Service au déjeuner uniquement

Samedi 12 novembre 2022

- La 20ème édition du Trophée Pascal Caffet : toute la journée
- Remise des trophées à 17h00
- Concours "Coup de coeur" par Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
 - Restaurant éphémère par le collectif "Rest Ô Ensemble" - Service au déjeuner uniquement
 - 14h30 : Conférence "Une renaissance par Sainfolia" par Pascale Gombault, Directrice de Sainfolia - Jauge limitée

Dimanche 13 novembre 2022

- Élaboration d'une pièce montée : sur l'espace partagé des chefs avec le Chef pâtissier Laurent DUPARCQ
- Concours "Coup de coeur" par Terres & Vignes de l'Aube - au cours de la journée
- 14h30 : Rencontre "4ème de Couverture gastronomique" : rencontres, débats, dédicaces et dégustation avec Angelo MUSA et Céline MANOUKIAN, de l'ouvrage "Ma Promesse" Récit d'un pâtissier d'exception
- Restaurant éphémère par le collectif "Rest Ô Ensemble" - Service au déjeuner uniquement





Exposition de la nouvelle Renault Mégane E-Tech 100% Électrique

Centre Alpine Reims s'associe à Renault Troyes pour exposer les véhicules de marque Alpine.

Venez découvrir les véhicules de la gamme Renault E-Tech.



LISTE DES EXPOSANTS DU SALON :

HALL 1

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
DOMAINE YOHANN WELVAERT VANILLA SAVA MAISON CAFFET	Vins d'Anjou, blanc, rose, rouge, effervescent Vanille, poivre et épices de Madagascar Chocolats, biscuits, confiseries, macarons, viennoiseries, pâtes à tartiner, pâtisseries	A12 C1 B5
DOMAINE DE CASTELNAU	Foie gras, rillettes, confits, plats cuisinés à base de canard, figues farcies foie gras, piment d'Espelette. Vin moelleux Tursan et cote de Gascogne	C13
CAVES GUERIN et FILS	Bières, Whisky, Rhum, Vins, Spiritueux, Buvettes softs, Champagnes, Tireuses à bières, Coffret cadeaux, Paniers gourmands, Prunelle de Troyes	B3
RODY-CHOCOLATERIE CORSICA BREIZH	Chocolats plaques/Idees cadeaux/Micachocs Charcuterie de la Casinca, fromage Altamira, vin bio de patrominio, confitures corses de la maison cappacini, bière de la brasserie Pietra	A11 B7
DELICES CATALANS	Noix de jambon, magret de canard, rosette de magret de canard, rosette extra maigre. Saucisse de canard (9 variétés) saucisson de porc (20 variétés) noix de bœuf	A3
CAFETERIA LA FONTAINE	Dégustation de produits mignardises salées/sucrées maison à certaines heures de chaque journée. Diffusion vidéo de nos activités ainsi que des flyers	B10
FERME DE LE HOUN	Conserves de canards. Foie gras. Paté terrines confits plats cuisinés coffrets kdo+ assortiments. Poulet galantine, rillettes, basquaise+veau Axoa blanquette	C3
LES VINS JACKY LAMBLIN	Vins de Bordeaux-Sauternes-Saint Emilion-Margaux-Saint Estèphe-Graves-Mise en bouteilles chez les producteurs	C9
RHUMS DES ILS PATES DE FRUITS LIEGAULT LA CAVE A COMTES	Rhums arrangé, vieux rhums, cognac arrangé Pates de fruits Fromage du jura comtés, morbier, savoie beaufort éte 12M, 24M, 36Mois, abondance tomme fermière alpine, tomette de brebis, fromages Suisse, gruyère 18mois, vacherin, appenzeller, salaisons ibérique, chorizo, jambon, patanegra, tome de chèvre truffée, brie truffé	B4 A8 B6
SPECIALITES DU DOUBS	Comté, Morbier, Tomme, saucisses Morteau, Saucisses Montbéliard, saucisses aux choux, terrines vin jaune, échine fumée, Sandwichs raclette, assiettes Franc-comtoises.	A16
O DELICES DE LUCAS TETES D'AUTREFOIS ETXE PEIO	Confitures/ pate à tartiner/chutney Meringues et guimauves chocolatées Salaisons (jambon, lomo, kopa, filet mignon, saucisson...) Fromages (Tome bio, ossau Iraty mixte, coulis piment) Aperities (vin blanc à base de fruit) Condiments piment, confiture	C15 C7 A7
ARTCOUTEL BOURNOT	Coutellerie-Cisellerie-Articles de table	A6
POWER PAT LESSIVE DETACHANTE BIODEGRADABLE ECOCERT	Lessive détachante biodégradable ecocert, produits lave vaisselle dégraissant pierre blanche, savons au fiels de boeuf	A1

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON :

HALL 1

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
LE PANIER DE PROVENCE	Olives, tapenades, antipasti	B1
L'EST ECLAIR	Presse	A14
POÊLE PIERRE	Poêle en pierre	C11

HALL 2

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
GRIVELET PÈRE ET FILS	Vins de Bourgogne	F8
DOMAINE DEBRAY	Vins de Bourgogne	F12
VERI-GOOD	Prunaux d'Agen, confiture, crème, abricots secs, jus de pruneaux, noix	D15
CHTIEBRETONNE	Caramel22, miel breton, chouchen, sablés bretons, cidre breton	D13
VIGNOBLES PEJANOUEIX	Montagne Saint Emilion vignoble HVE Saint Emilion Pomerol	F11
BERGERIES DE SOLOGNE	Tous nos produits cuisinés en conserve à base de notre agneau fermier+condiments, moutrade, framboises et asperges de sologne en bocaux. Lainage divers (adultes et enfants)	F7
CHÂTEAU LES ALBERTS	Blaye cote de Bordeaux rouge Bordeaux rouge - Bordeaux rosé - Bordeaux Blanc	D9
AU PANIER AUVERGNAT	Salaisons, fromages d'auvergne + lentilles du puy + liqueur, sapinette (production artisanale) + bières artisanales de la haute loire	D4
BARBOT-MARCADIER COGNAC PINEAU	Cognac Grande Champagne- Pineau des Charentes- Jus de raisins- Vin de pays rosé- Moutarde au Cognac	D17
ROCQ SAVOIE	Salaisons et fromages des savoies	E3
BISCUITERIE NAVARRO	Biscuits artisanaux : Amaretti, navettes, croquants et rochers	F10
AU COMTE D'ARVERGNE	Salaisons, fromages d'auvergne, conserves, tripoux, potée...	E7
TERRES DES TEMPLIERS	Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, vins et VDN AOP	F9
LES SUCRES D'OLIVIER	Macarons, Biscuits, Cakes, Gateaux de voyage	E8
CELLIER DE REVIGNY	Vin de fraise, sirop, confitures	E2
DOMAINE CHEVEAU	Vins de producteur : Pouilly Fuissé/ Saint Véran/ Saint Amour/ Beaujolais Leynes	E11
DISTILLERIE GUILLON	Esprit du Malt de la montagne de Reims-Don Teodorico de la Sierra-Jeanson's	E9
SAFRAN DES CHARRONS	Safran et produits dérivés (miel, moutarde, confitures, caramels, vinaigre, sirop, rillettes de poissons, bière, savons, foie gras, tous les produits sont safranés)	E5
VINS SCHUELLER	Vins et crémants d'Alsace	E4
L'AUDACE DU GOUT	Huile infusée de Homard (250ml et 100ml) huile infusée de crustacés (250ml et 100ml) mayonnaise à l'huile infusée de homard mayonnaise à l'huile infusée de crustacés (nature-estragon-ail/piment)	D11

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON :

HALL 2

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
MCL DISTRIBUTION	Huile d'olive, épicerie fine, feuille de vigne, thon sauvage fumé, sardines, anchois, gressin artisanaux, miel de thym, café grec, produits frais: yaourt grec, feta, tzatziki, anchois marinés	F14
LE RUCHER DE JEANNE	Miel/Pain d'épices/Pollen/Miel en rayon/Bonbons au miel/Gateaux /Cake	E6
FFCE MORILLES DE LA MER A LA MAISON	Morilles sèches Conserves de poisson, sel marin, algues culinaires	F15 D6
L'OMNICUISEUR VITALITÉ MENENTI OLIVIER		D7 F13
PROVENCE TAPENADE	Olives antipasti huiles et toutes tapenades	G6
MAISON BIRGHAN DOMINIO IBERICO	Vins d'Alsace, crémant d'Alsace, grand cru, agriculture biologique Jambon pata negra charcuterie ibérique fromage manchego espagnol	D8 F6

HALL 3

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
LA CONSERVERIE DE LA TUILERIE SALAISON DU PAYS D'OTHE	Saucissons secs maison, sans colorants, sans lactose, sans sel nitrite, sans conservateur, en boyau naturel. Saucisson au Chaource (fromagerie Auxon), au Chablis, au Marc de Bourgogne ou de champagne, et autres. Filet mignon, noix de jambon, filet de porc, échine, poitrine, saucisses au Chablis, séchés et fumés; terrines au cidre du Pays d'Othe (cidre artisan local), au Chablis, à l'andouillette, au ratafia de Champagne, au ris de veau et autres. Tripes au cidre ou au Chablis, jambon persillé, fromage de tête au chablis, plats cuisinés. NOUVEAUTÉS : terrines au Chaource et Pleurotes (Chaource d'Auxon, et pleurotes des Champignons de Cussangy)	H5
ART DU PATE CROUTE BOURGOGNE EPINEUIL-LES NOISETIERS - M. BEAU	Pâté croûte, Tourtes Bourgogne-Epineuil	G10 I3
LES PETITS POTINS AU FUMOIR VOSGIEN DOMAINE STIRN	Tartinables aux légumes pour apéritif Spécialités maison fumées au feu de bois de hêtre Vins AOC Alsace, Pinot blanc, Riesling, Pinot muscat, vendanges tardives, vins AOC grands crus, Schlossberg, Mambourg, crémants d'Alsace, crémant Ice	G3 H4 H6
LA GRAND MAISON COTEAUX DU LAYON	Vins de Chinon : Bouteilles rouge, rosé, blanc et méthode trac Coteaux du layon-Cabernet d'Anjou-Roséde Loire- Sauvignon chemin- Chardonnay- Anjou rouge- Anjou village- Crémant de Loire Blanc et Rosé	G5 H8
CHATEAU DE CALADROY	Côte du Roussillon (AOC) Côte du Roussillon village (Aoc) vin doux naturel	G7

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON :

HALL 3

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
LA HALLE AUX SAVEURS LE COMPTOIR DE MON ENFANCE	Salaisons, fromage du pays d'Urfay et Val de vichy Créateur fabricant de pate à tartiner/drowlat guimauve/terroirs Paul Bocuse	I1 G4
RUDE FLORENT JARDIN DU PERE GUYOT	Brouilly, Morgon, Cote de brouilly Production de légumes/corbeille de fruits/fruits exotiques/boisson du jardin/sac vitrine (composition de fruits à offrir)/autres fruits divers	G1 H9
HANSMANN LE BON PAIN DE FRANCE	Aoc/vins d'Alsace/Crémant d'Alsace/Alsace grand cru Zotzenberg Brioques chaource, brioche praline, brioche royale, ponettone, gougère, grelon, viennoiserie, cookies, pains spéciaux, bretzel	I5 G8
ILIOS GRECE	Huiles d'olive, olives, pistaches, haricots, confitures, miels, tisane, loukaims, feuille de vigne, jus de grenade, crème de pistache	G2
FEDERATION DES BOULANGERS DE L'AUBE	Boulangerie	G13
BIERE DE LA GAULTOISE O DELICES D'ORLINE	Bières artisanales fabriquées à la ferme en bouteilles, à la pression Diablotine, caramels beurre salé, chocamel, caramoka, caramel beurre salé à la vanille de Madagascar et gelée de noel	H1 H3
SARL OR VERT	Foie gras cuit au sel et mi cuit. Cous farcis et pâtés rillettes. Confits cuisses et magrets.	H7

CUBE

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
DOMAINE ROUSSEAU CHAMPAGNE R-VALLET-GADRET	Champagne, Crémants de Bourgogne - Vins de Bourgogne Champagne, Ratafia Champenois, Rosé des Riceys, Coffret cadeau	M13 M15
SAVOUREZ LA CHAMPAGNE- ARDENNE	Boissons, Boulangerie-pâtisserie, Céréales, Épicerie salée, Épicerie sucrée, Fromages & Œufs, Ingrédients, Fruits & Légumes, Surgelés & Traiteurs, Viandes & Charcuterie	L4 J10
BRASSERIE D'ORGEMONT	Bières en bouteilles et fût (bières artisanales bio) Rouges: VALMY	M17
ASSOCIATION COLLECTIF GUYANNAIS LA COMMANDERIE DU SAULTE BOUCHON CHAMPENOIS		L1
Les SRG :		
DOMAINE LA CONSONNIERE HUITRE FAMILLE BOUTRAIS SRG SAINT EMILION FORT DES ROUSSES FUMOIR VOSGIEN SAFRAN DU QUERCY VINS DE RICEYS	Vins Chateaufort du pape, vins de France Huitres/moules/conserverie de la mer (soupes, terrines...) Vins de St Emilion, Bordeaux et cotes de Duras Fromagerie Fumage à l'ancienne Safran Rosé des Riceys, vins Coteaux champenois et Champagne	J8 J8 J8 J8 J8 J8 J8

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON :

CUBE

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
TERROIR HAUTEMARNE	Miels, confitures, apéritifs, vins de pays, huiles, glaces, escargots, canard, bières, farines, champagnes	L10/L12

Liste des exposants présents sur ces deux stands :

CASSIS D'ALICE	Produits aux fruits rouges / farines
FERME DU TREMBLAY	Glaces
GAEC Miot	Huiles
FERME DU BOCAGE	Conserves
EARL CAQUAS	Bières
SAVEUR D'ANNALICE	Huiles
RUCHER DU GRAND JARDIN	Miel
RUCHER DU MIEL D'OR de CHEZ JEK	Miel
EARL DU GROS CHÊNE	Escargots
CHAMPAGNE HUDELET	Champagne
MUID MONTSAUGEONNAIS	Vins de Haute-Marne
DOMAINE FLORENCE PELLETIER	Vins de Haute-Marne bios

ENSEIGNE	PRODUITS EXPOSÉS	STAND
----------	------------------	-------

LE PETIT MARCHÉ NATURE

Liste des exposants présents :

DOMAINE DE GRILLOT	Chablis
FERME DES TROIS VALLONS	Pâtes fermières au blé dur
DELICES DECADOL	Confits d'Alcool
LES CHAMPIGNONS DE CUSSANGY	Champignons frais et dérivés
L'ONCE DE TROYES	Bières artisanales
L'ESCARGOTIERE DES LACS	Escargots
LE PATY D'ARELLES	Canard, foie gras
PATRICE LEMOINE	Miel et Pain d'épices
CHAMPAGNE ROLLIN	Champagne
MALICE ET FROMAGE BLANC	Fromages de vaches
GRAINS DE NATURE	Graine de chanvre, de lin, quinoa
TENDANCE FERMIERE	Magasin de producteur
EARL DES ABESSES	Huiles de tournesol, cameline, chanvre bio, farine, lentille
LA FERME DES CHARMES	Jus de pomme et cidres

TERRES ET VIGNES DE L'AUBE

sur les stands : K9

Liste des exposants présents :

SAINFOLIA	Sainfoin
LA PETITE BISCUITERIE	Biscuits, Macarons, glaces et sorbets
PARTHIOT	Producteurs de légumes secs

INFORMATIONS PRATIQUES :



Horaires

Ouverture au public

Jeudi 10 novembre 2022 de 10h à 21h

Vendredi 11 novembre 2022 de 10h à 21h

Samedi 12 novembre 2022 de 10h à 21h

Dimanche 13 novembre 2022 de 10h à 19h

(jusqu'à minuit pour la partie restauration sauf le dimanche)



Tarifs d'entrée

Tout public - en prévente : 4€

Tout public - sur place : 5€

Réduit : 3€

(groupes à partir de 20 billets et PMR - en prévente et sur place)

Étudiant : 2€

Enfant 5-12 ans : 1€

Gratuit pour les moins de 5 ans

ENTRÉE GRATUITE POUR LE PUBLIC LE JEUDI DE 10H À 14H

Réservations en amont du Salon de la Gastronomie à La Maison du Boulanger, Centre Culturel

GUICHETS : 42 rue Paillot de Montabert à Troyes

TÉLÉPHONE : 03 25 40 15 55

maisonduboulangier.com

Ventes aux guichets et sur le WEB au Cube-Troyes Champagne Expo pendant toute la durée du salon

Pensez à réserver vos billets en ligne, pour éviter les files d'attente le jour du salon

ACCÈS AU CUBE-TROYES CHAMPAGNE EXPO

Boulevard Charles Delestraint 10000 TROYES

Plan d'accès



En voiture :

- à 180 km de Paris, par autoroute A5 et E511, prendre sortie N°20 (Troyes-centre / Sainte-Savine)
- à 100 km de Chaumont, par autoroute A5 et E54, prendre sortie N°21 (Auxerre/ Troyes-centre/Tonnerre/Saint-Julien-les-Villas)
- à 184 km de Dijon, par autoroute A5, prendre sortie N°21 sur A5 (Auxerre/ Troyes-centre/Tonnerre/Saint-Julien-les-Villas)
- à 74 km de Sens par autoroute

NOS PARTENAIRES ET LABEL :

Crédit  Mutuel



 **CCI TROYES ET AUBE**




TROPHÉE
PASCAL CAFFET



Le Petit Marché
Nature

Dès l'Aube, des saveurs à partager

 **TERRES
& VIGNES**
de l'Aube

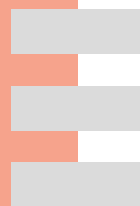
CAP  **C**
48°17' N - 4°4' E

AM*pro*
Antonio Moreno

Chérie  **99.7**
TROYES

PROCHAINS ÉVÉNEMENTS AU CUBE TROYES CHAMPAGNE EXPO :

- Julien Doré "Aimée" : Vendredi 25 novembre 2022 à 20h
- Salon du Tatouage : Samedi 26 et Dimanche 27 novembre 2022
- Grand Corps Malade : Mercredi 30 novembre 2022 à 20h
- Véronic Dicaire "Showgirl Tour" : Jeudi 8 décembre 2022 à 20h
- Aldebert "Enfantillages 4" : Samedi 10 décembre 2022 à 20h
- Studyrama : Samedi 10 décembre 2022
- Michaël Grégorio "L'odyssée de la voix" : Dimanche 11 décembre 2022
- Irish Celtic "Le Chemin des Légendes" : Mardi 13 décembre 2022
- Salon des Métiers d'Arts : du 10 au 13 février 2023



ORGANISATION :

LA MAISON DU BOULANGER

**42 rue Paillot de Montabert
10000 Troyes**

BILLETTERIE :

03 25 40 15 55

ADMINISTRATION :

03 25 43 55 00

LIEU DE L'ÉVÉNEMENT :

LE CUBE - TROYES CHAMPAGNE EXPO

Boulevard du Général Charles Delestraint 10000 TROYES

