

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
PÂTISSERIE									
Nicolas Bacheyre	Pâtisseries de saison, sans gluten et élégantes					11 – 13			
Thierry Bamas	Tartes, entremets et petits gâteaux d'été					03 – 05			
Luc Baudin	Pâtisserie saine et légère	04 – 06							
Loïc Beziat	Entremets et petits gâteaux: saison automne hiver							14 – 16	
Mickaël Bolaingue	Entremets, petits gâteaux et tartes				13 – 15				
Mickaël Bolaingue	Entremets et bûches							07 – 09	
Lilian Bonnefoi	Tea time et chariot de desserts								25 – 27
Nicolas Boucher	Petits fours et pièces cocktail sucrées	18 – 20							
Julien Boutonnet	À l'heure du goûter: gâteaux de voyage et gourmandises							21 – 23	
Romain Chalumeau	Pâtisserie sans gluten et sans additifs		25 – 27						
Jérôme Chaucesse	Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage		04 – 06						
Maëlig Georgelin	Desserts de fêtes et événements					24 – 26			
Maëlig Georgelin	Desserts de fêtes et événements						30.09 – 02.10		
Cédric Grolet	Tea Time					11 – 13			
Jérôme Langillier	Croquembouches		25 – 27						
Jérôme Langillier	Petits gâteaux spécial allergènes				20 – 22				
Jérôme Langillier	Bûches tendances							14 – 16	
Gabriel Le Quang	Afternoon tea londonien		11 – 13						
Etienne Leroy	Entremets et petits gâteaux	25 – 27							
Yoan Palamara	Intuitions gourmandes								18 – 20
Christophe Rhedon	Petits fours et gâteaux de thé				20 – 22				
Christophe Rhedon	Entremets et petits gâteaux d'automne						09 – 11		
Julien Rives Torrens	Tartes et desserts de partage							21 – 23	
Sébastien Serveau	Tartes estivales classiques et modernes				27 – 29				
Sébastien Serveau	Entremets et bûches								04 – 06
Xavier Sterke	Pâtisserie sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté								25 – 27
Curélien Trottier	Vitrine d'un artisans pâtissier		18 – 20						
CHOCOLAT ET CONFISERIE									
Luc Baudin	Snacks chocolatés et confiseries				27 – 29				
Yvan Chevalier	Sujets et gourmandises de Pâques	04 – 06							
Yvan Chevalier	Bonbons chocolat, grignotages gourmands, confiseries et sujets					17 – 19			
Yvan Chevalier	Produits chocolatés des fêtes de Noël						23 – 25		
Fabien Deal	Chocolats et montages de Pâques	11 – 13							
Fabien Deal	Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries						09 – 11		
Fabien Deal	Confiseries			01 – 03					
Jean-Paul Gaucher	Confitures					24 – 26			
Pierre Mirgalet	Confiserie et chocolat					03 – 05			
Paul Occhipinti	Le chocolat dans tous ses états								12 – 14
Stéphane Perrotte	Confitures: développer une nouvelle gamme de produits					17 – 19			

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
DESSERTS DE RESTAURANT									
Grégoire Berger	Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours	25 – 27							
Grégoire Berger	Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours								12 – 14
Jérôme Chaucesse	Desserts de restaurant et petits fours							07 – 09	
Julien Dugourd	Desserts à l'assiette								18 – 20
Marc Payeur	Desserts de restaurant bistronomiques	11 – 13							
GLACE									
Stéphane Dugé	Glacetronomie : la glace de la pratique à la théorie		04 – 06						
Stéphane Dugé	Glaces d'été			08 – 10					
Stéphane Dugé	Glaces d'hiver							28 – 30	
Clain Chartier	Glaces toute l'année		18 – 20						
Clain Chartier, Franck Fouchereau et Christian Dorange	Sculpture sur glace et desserts glacés						30.09 – 02.10		
Luc Debove	Du royaume des glaces				13 – 15				
PIÈCES DE PRÉSENTATION									
Stéphane Leroux	Pièces artistiques chocolat							28 – 30	
Marc Payeur	Wedding cake à la française			08 – 10					
SUCRE									
Étienne Leroy	Sucre		11 – 13						
PAINS ET VIENNOISERIES									
Mathieu Moulin	Pains et viennoiseries						23 – 25		
Gaëtan Paris	Pains et viennoiseries								04 – 06
TRICITEUR COCKTAIL – SNACKING									
Nicolas Boucher	Petits fours et pièces cocktail sucrées	18 – 20							
Pierre Koch	Pièces cocktails salées	18 – 20							
Mathieu Moulin	Sandwichs, tartines et quiches			01 – 03					