

RENCONTRE CEBP

“NOUVEAUX VISAGES ET NOUVELLES TENDANCES DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE”

Mardi 30 Novembre 2022
de 9H15 à 12H45

PARIS

—Café d'Accueil à partir de 8H45—



NOS INVITÉS :

Philippe Lapidus est le co-fondateur de l'enseigne de Boulangerie-Bistrot "Merci Jérôme !" qui compte aujourd'hui 7 points de vente à Paris. Philippe Lapidus nous présentera la création de cette enseigne atypique : à l'origine, elle a été imaginée comme un "bistro à emporter" et à bifurqué vers un concept de "Boulangerie-Bistrot".



PHILIPPE LAPIDUS
BOULANGERIES MERCI JÉRÔME !



ALAIN PANOU
LA GRANDE
BOULANGERIE DE PARIS

Alain Panou est le Responsable du développement de la Grande Boulangerie de Paris, une entreprise semi-artisanale qui fabrique du pain frais premium pour les professionnels de la restauration (pains individuels, spéciaux, sandwiches, baguettes...). Il nous présentera l'entreprise et le marché de la boulangerie consacrée la restauration commerciale et collective.

Anaïs Hodet dépoussière l'univers de la pâtisserie avec son entreprise familiale "La Chef en Box". Pour lancer le Chef en Box, la box qui réinvente la pâtisserie à domicile, Anaïs fonde la société Oui Chef qui propose des pâtisseries en box. Elle a aussi fondé une Ecole en ligne "La Pâtisserie en Ligne" pour accompagner celles et ceux qui veulent se former au CAP de Pâtisserie. Elle nous présentera cette nouvelle forme de commercialisation et de formation.



ANAÏS HODY
LE CHEF EN BOX



CHRISTOPHE FERTILLET
LEVAIN LE VIN

Christophe Fertillet est le fondateur de l'enseigne "Levain Le Vin", un concept de Bar à Vins et à Pains à Paris et Bordeaux. Il vient d'ouvrir son enseigne à la franchise et nous présentera l'histoire et l'ambition de ce concept hybride de la boulangerie d'aujourd'hui et de demain.

Maxime Lefebvre est le fondateur de l'enseigne "Maxime Boulangerie" qui compte 3 boulangeries-restaurants à Amiens et Longueau, un concept très axé sur la restauration boulangère. Maxime est un personnage atypique et il nous présentera un concept dédié totalement à la restauration boulangère qui propose des innovations permanentes.



MAXIME LEFEBVRE
MAXIME BOULANGERIE



LOUIS TORTOCHOT
DU PAIN POUR DEMAIN

Louis Tortochot est le fondateur de la Boulangerie "Du Pain pour Demain" à Dijon. Celui qui été vainqueur de la Meilleure Boulangerie de France en 2019, a décidé de s'ouvrir au B2B et nous présentera son projet de fournir une alternative aux produits industriels pour les artisans boulangers-pâtisseries.

NOTRE EXPERT :

Michael Ballay est Directeur Associé chez Food Service Vision, un expert français et européen de l'ensemble de la chaîne de valeur du food service. Il interviendra après chaque présentation de nos invités pour apporter son expertise et ses remarques toujours très pointues sur le marché de la Boulangerie.



MICHAEL BALLAY
FOOD SERVICE VISION