

PROGRAMME CONCOURS

	DIMANCHE 22 OCT.	LUNDI 23 OCT.	MARDI 24 OCT.	MERCREDI 25 OCT.
ESPACE CONCOURS CULINAIRES Grand Palais Niveau 2	Concours des Maîtres Restaurateurs Organisation : Maîtres Restaurateurs / Terres de Chefs 9h20 - 13h20 Remise des prix à 14h00 Les Ors de la Mer Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA44 15h00 - 17h30 Remise des prix à 18h30	Trophée Masse Organisation : Maison Masse 10h15 - 15h30 Remise des prix à 18h30	11 ^e Trophée des Etablissements de Restauration Collective Autogérée Organisation : ACEHF et Serbotel 7h30 - 15h30 Remise des prix à 17h30	Challenge des Jeunes Talents Organisation : GNI Grand Ouest INTER BIO / Serbotel 9h30 - 13h00 Remise des prix à 15h30 Trophée du Partage Organisation : GNI Grand Ouest 13h30 - 15h00
	Concours National de Boucherie Etal Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 8h00 - 17h00 Remise des prix à 16h30	Concours Boucherie Inter Région Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 9h00 - 13h00 Remise des prix à 16h30	Concours Mention Complémentaire Traiteur/CIFAM Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44 9h00 - 12h00 Remise des prix à 16h30	Concours Régional BP Bouchers Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 9h00 - 12h00 Remise des prix à 16h30
ESPACE BOUCHERIE ET CHARCUTERIE TRAITEUR Grand Palais Niveau 2	Trophée des Bergers de France Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 8h15 - 12h45 Remise des prix à 17h00	3 ^e Challenge Départemental Bouchers et Charcutiers-Traiteurs Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 / Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44 13h30 - 16h00 Remise des prix à 17h15	Concours Départemental CAP Boucher 2 ^e année Organisation : Syndicat de la Boucherie 44 13h00 - 16h00 Remise des prix à 17h00	Concours BP Charcutiers-Traiteurs Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs 44 13h00 - 16h00 Remise des prix à 17h00
	1 ^{er} Challenge des CFA Région Pays de la Loire des jeunes charcutiers Organisation : Fédération des Artisans Charcutiers 44 13h30 - 16h30 Remise des prix à 17h30	Remise des prix du 4 ^e Concours de la paupiette de veau à 17h00 Remise des Prix des Concours Artisanaux Régionaux à 17h45		
		Remise du 1 ^{er} prix d'Excellence du meilleur charcutier à 18h00		
ESPACE PÂTISSERIE Hall XXL	Championnat de France de sculpture sur glace hydrique Organisation : UPPCC44 9h30 - 17h00 Remise des prix à 18h00		Remises des prix du concours Pièce Artistique pour présentation d'une boule tradition et du concours Régional du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie à 17h30	
ESPACE CONCOURS BOULANGERIE Hall XXL	Coupe d'Europe de la Boulangerie Organisation : Fédération des Boulangers 44 6h00 - 17h00	6 ^e Mondial du Pain Organisation : Ambassadeurs du Pain 6h00 - 17h00	6 ^e Mondial du Pain Organisation : Ambassadeurs du Pain 5h00 - 15h45 Remise des prix à 17h00	Concours Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie Organisation : SNMOF / Equipe de France de Boulangerie / Ambassadeurs du Pain 6h30 - 16h00 Remise des prix à 17h00
		Remise des prix Coupe d'Europe de la Boulangerie à 16h30		
ESPACE WORLD CHOCOLATE MASTERS® Hall XXL	World Chocolate Masters Cacao Barry® Organisation : Cacao Barry 8h00 - 17h00	World Chocolate Masters Cacao Barry® Organisation : Cacao Barry 8h00 - 18h10	World Chocolate Masters Cacao Barry® Organisation : Cacao Barry 8h30 - 16h30 Remise des prix à 17h30	World Chocolate Masters Junior Cacao Barry® Organisation : Cacao Barry 8h00 - 14h45 Remise des prix à 15h30
ESPACE PIZZA Hall 3		France Pizza Tour Organisation : Esprit Pizza 9h00 - 18h00 Remise des prix à 18h30		
ESPACE ANIMATIONS Hall 4	Challenge Mojito Organisation : Ligue des Barmen de l'Ouest 15h30-19h00	Concours Mémoire d'Eléphant Organisation : GNI Grand Ouest 10h00 - 17h00 Remise des prix à 17h00	Concours Barman Organisation : Henriman Formation 13h00 - 17h30 Remise des prix à 18h00	Concours Un des Meilleurs Apprentis de France Sommelierie Organisation : SNMOF / Henriman Formation 7h30 - 16h30 Remise des prix à 17h00

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

DIMANCHE 22 OCTOBRE

**ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES**
Grand
Palais
Niveau 3

10h30-11h30

Organisation : Min de Nantes Métropole / Nantes Métropole

L'innovation en agroalimentaire : comment les recettes des jeunes pousses (start-up) nantaises apportent des solutions aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ?

- Illustration avec le soutien du MIN de Nantes Métropole
- Pitches de start-up issues des incubateurs métropolitains

15h00-19h00

Organisation : Académie Culinaire de France

10h30-11h30

Organisation : Bourmaud Equipement

La législation sur les fluides frigorigènes

Aujourd'hui quels sont les fluides frigorigènes qui peuvent être utilisés et dépannés ?

Pourquoi faut-il un certificat d'étanchéité annuel ?

Intervenant : Patrice Lucas, Société EBERHARDT

13h30-15h00

Organisation: Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique /

La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

15h00-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier, Animé par Carré Diag

L'accessibilité aux personnes handicapées oui bien sûr mais comment le mettre en œuvre ?

16h00-17h00

Organisation : Valhrona

Responsabilité Sociétale des Entreprises

**ESPACE
PIZZA**
Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza

Animations autour de la pizza

10h30-11h30

Organisation : GNI

La création d'entreprise dans le secteur CHR

Tout nouvel entrepreneur le sait : le chemin à parcourir entre « l'idée » et le lancement de son entreprise est semé d'embûches. Cela est d'autant plus vrai dans l'Hôtellerie Restauration du fait des nombreuses obligations du secteur. Frédéric Schmitt-RestauGestion, représentant du GNI Grand Ouest vous propose ce temps fort afin de mettre en lumière les principales étapes à ne pas oublier pour que votre concept voie le jour dans les meilleures conditions. Il reviendra également sur les solutions de financements qui existent.

Intervenant : Frédéric Schmitt - RestauGestion / GNI Grand Ouest

11h30-12h30

Organisation : Cashpad

13h30-15h00

Organisation : Fédération des Vins de Nantes

Masters Class : « sur la diversité des terroirs du Muscadet et sur des accords détonnants ! »

**ESPACE
ANIMATIONS**
Hall 4

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

LUNDI 23 OCTOBRE

10h00-11h00

Organisation : **Food Connexion**

Un atelier qui permet aux professionnels des métiers de bouche de développer ou améliorer leur business grâce aux réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Google My Business)

Un atelier interactif basé sur échanges et expériences. Mise en pratique à la fin de l'atelier via Instagram.

Intervenants : **Iris Collas et Sacha Baron**

11h00-12h00

Organisation : **Restauration21**

Le gaspillage alimentaire en restauration commerciale et collective

Table-ronde qui mettra en avant des pistes d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration.

Au programme : témoignages de restaurateurs et présentation de solutions alternatives.

Intervenant : **Lydie Anastassion - Restauration21, Claire Pennarum - Maison Pennarum, Franck Marchand - Phénix, Marianne Hinsinger - Butterfly Tourism et Luc Delahaye - Restau'Co**

12h00-13h00

Organisation : **GRDF / La cité du goût et des saveurs / CMA 44**

Bio méthane, comment valoriser vos déchets de restauration ?

Acteur de référence pour l'énergie gaz, une énergie qui a toute sa place dans la transition énergétique, GRDF s'engage fortement dans le développement de la méthanisation et du biométhane. Le biométhane est un biogaz épuré, respectant 100% des propriétés du gaz naturel afin d'être réinjecté dans le réseau de distribution public. Il est produit à partir de déchets issus de l'industrie agro-alimentaire, de la restauration collective et de l'agriculture. D'ores et déjà, 6 stations de méthanisation injectent du biogaz dans les réseaux Bretagne et Pays de Loire permettant de chauffer 7000 logements. Ainsi le gaz naturel devient une énergie produite localement favorisant une économie circulaire du déchet de restauration jusqu'à la flamme du piano de cuisine.

Intervenants : **Michel Kersach en charge du développement de la méthanisation GRDF et Pierre André Galy dirigeant de la société Axibio**

14h00-15h00

Organisation : **INTER BIO des Pays de la Loire**

Communiquer sur la bio dans mon restaurant

De nombreux restaurateurs intègrent désormais des produits bio dans leur cuisine. Des aliments sains, savoureux et issus d'une agriculture responsable et durable sont les arguments régulièrement cités. Qu'en est-il pour vous ? Quelles sont les conditions à respecter pour communiquer sur la bio dans votre restaurant ? Quels fournisseurs de produits bio peut-on trouver localement ?

Avec la participation de **Certipaq et de restaurateurs**

15h00-16h30

Intervenants : **Bernard Boutboul - Gira Conseil, Marie Morcel - Reso et Karine Brisset - La Cité du Goût et des Saveurs**

Les adaptations nécessaires pour répondre à la mutation du marché et aux nouvelles attentes des consommateurs

Focus sur la Loire-Atlantique et Nantes, ville aux nouveaux concepts (format : TED Conference)

17h30-19h00

Organisation : **La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44**

Vers une nouvelle cuisine, diversifiée et durable !

Comment répondre aux nouvelles attentes des clients en matière de restauration diversifiée et durable ?

Aujourd'hui, les restaurateurs et métiers de bouche sont bousculés par des attentes qui lient l'exigence nutritionnelle, environnementale, locale, saisonnière... avec une demande spécifique croissante sur le végétarien, le sans gluten...

Les cuisiniers et les artisans ont besoin de nouveaux lexiques culinaires pour savoir utiliser ces produits végétaux dont on parle de plus en plus : légumineuses, céréales et légumes de saison... pour se diversifier sans se renier.

Gilles Daveau propose un atelier où il montrera notamment comment des produits à forte identité régionale, telles que des mogettes ou du sarrasin, peuvent se décliner hors des clichés, enrichir très simplement une carte et apporter un positionnement commercial et économique sur l'ensemble de ces nouvelles attentes.

Intervenant : **Gilles Daveau**

10h30-12h00

Organisation : **Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique / Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44**

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

12h00-13h00

Organisation : **Cabinet Bocquier / Adventi Informatique**

Logiciel d'encaissement et réglementation

15h00-16h00

Organisation : **Cabinet Bocquier, Animé par Carré Diag**

L'accessibilité aux personnes handicapées ou bien sûr mais comment mettre en œuvre ?

10h00-14h00

Organisation : **La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44**

Tendance Pâtisserie : de la créativité pour des desserts surprenants moins sucrés !

Du snacking au dessert de restaurant : comment innover, créer, revisiter des recettes moins sucrées tout en conservant saveurs et textures pour une mise en place simple et rapide ? Des idées à décliner... pour développer votre gamme de pâtisserie ou votre carte de desserts.

Intervenant : **Eric Chivert**

15h30-17h00

Organisation : **La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44**

Tendance pâtisserie : **Le café Gourmand, un incontournable de votre carte 1 - atelier à 4 mains**

Devenu incontournable sur la carte des restaurants, le café gourmand se décline à toutes les heures de la journée (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner). Comment en faire un atout ?

Bien sélectionner son café ou ses cafés en découvrant les origines, les terroirs, les arômes des cafés du monde (Papouasie, Guatemala, Pérou, Afrique équatoriale...) pour obtenir des produits aux qualités gustatives riches et subtils. Bien équilibrer les saveurs et créer des recettes originales aux cafés du monde.

Intervenants : **Ludovic GUILLOT - Pâtissier chocolatier et Crystelle Di Castera - Torrêfactrice**

10h00-17h00

Organisation : **Restau'Co**

Les Rencontres Restau'Co 2017

En présence de la Fondation pour la Nature et l'Homme (créée par Nicolas Hulot) co-porteur, avec Restau'Co de la démarche : Mon Restau Responsable®

ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES
Grand
Palais
Niveau 3

ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE
Hall XXL

ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE
Hall XXL

SALLE
CANOPÉE
Hall XXL

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

10h00-11h00

Organisation : *Restau'Co*

Restauration collective : quand les distributeurs s'engagent sur les territoires

Intervenants : *Marie-Cécile Rollin - Restau'Co, Anne-Maud Ledru - Bleu Blanc Coeur, Claudine Hervo - Sté Henaff, le Réseau Vivalya et un membre ACEHF*

11h00-12h00

Organisation : *Gira Conseil*

La mutation du marché de la restauration et les nouvelles attentes des consommateurs

Intervenant : *Bernard Boutboul*

12h00-13h00

Organisation : *GNI*

Obligation du secteur (formations, accessibilité)

Aujourd'hui, toute entreprise a pour obligation de former ses salariés pour leur offrir la possibilité d'évoluer dans leur poste et de perfectionner leur service. Lola WAHNICH, chargée de formation du GNI Grand Ouest vous proposera de faire le point sur les formations qui existent ainsi que sur les moyens de prises en charges mis à votre disposition. Enfin, Audrey Lonqueux de Carré Diag reviendra sur les obligations en matière d'accueil du public et fera le point sur les normes d'accessibilité entrées en vigueur et les procédures encore envisageable pour vous mettre à jour.

Intervenants : *Lola Wahnich - GNI Formation et Audrey Lonqueux - Carré Diag*

13h30-14h30

Organisation : *Restau'Co*

Le gaspillage alimentaire en restauration collective n'est pas une fatalité

Intervenants : *Luc Delahaye - Restau'Co, Pascal Ollitrault - Sté Enodis, Jérôme Latour - Lauréat du Gargantua 2017 et un membre ACEHF*

14h30-15h30

Organisation : *L'Autre Cuisine*

La cuisine du futur (restauration collective)

Intervenants : *Sarah Jafarshad-Rajei, BleuVertConcept et Dominique Van Moerkercke, consultant*

15h30-17h00

Organisation : *GNI / CCI Nantes St-Nazaire / Nantes Métropole*

Biodéchets, lutte contre le gaspillage et démarches environnementales en CHR

Les entreprises du secteur CHR s'engagent massivement dans l'ensemble des démarches liées au développement durable.

Le GNI Hôtellerie Restauration travaille aux côtés des institutionnels et collectivités locales afin d'accompagner les professionnels dans cette évolution.

Réduction du gaspillage alimentaire, collecte et valorisation des biodéchets, diminution des déchets d'emballage, mis en place de politiques écoresponsables au sein des entreprises sont autant de défis sur lesquels travaillent conjointement le GNI Grand Ouest, la CCI Nantes St-Nazaire et Nantes Métropole. Ceux-ci vous proposent de nous arrêter quelques instants sur les travaux en cours et écouter le témoignage de professionnels engagés.

Intervenants : *Hubert Vendeville - Butterfly Tourism, Michelle Delcroix Fialex - CCI Nantes St-Nazaire et Sophie Adam - Nantes Métropole*

17h30-18h30

Organisation : *GNI*

Aides financières et financement participatif

Nos partenaires acteurs du financement exposent au cours de cette conférence les différents modes de financements possibles pour un professionnel de l'hôtellerie restauration. Cette discussion sera ouverte à la fois sur les besoins de financements dus à la création d'une entreprise mais aussi aux possibilités qui existent pour vous aider à développer votre activité. Le GNI Grand Ouest réunit à cette occasion des acteurs du secteur bancaire, des courtiers en crédit, des plateformes de financement participatif ainsi que des professionnels du prêt d'honneur et des subventions grâce auxquels vous pourrez tout apprendre sur les aides financières et le financement participatif.

Intervenants : *Mickaël Blanchard - Prêt pro, Caroline Bernard - Crédit Mutuel et Pascal Mignen - BG (crowdfunding)*

ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES
Grand
Palais
Niveau 3

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

ESPACE CONFÉRENCES BOULANGERIE Hall XXL

10h30-11h30

Organisation : Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique
Accueillir et intégrer pour un recrutement réussi

Objectifs : Garantir une prise de poste rapide et efficace pour plus de performance
Face aux difficultés de trouver de la main d'œuvre tout à fait adaptée aux besoins de l'entreprise, il convient d'apporter un soin particulier à l'intégration des salariés nouvellement recrutés.

Bien souvent, l'arrivée du candidat est un soulagement devant la charge de travail et il lui faut très rapidement produire au rythme de ses nouveaux collègues. Pourtant, le recrutement n'est pas une fin en soi, c'est le début d'une aventure qu'il faut structurer : organiser l'arrivée de la personne, prévoir sa première journée, sa première semaine, son premier mois dans l'entreprise, faire un suivi régulier,...

Lors du recrutement, il a été identifié des compétences adéquates au poste, mais il est bien rare si des points ne répondent pas tout à fait à ce qui est recherché. Il convient de bien les identifier et de mettre en place des actions pour limiter les risques.

Cette conférence a pour but de partager avec vous et non d'apporter des réponses toute faite qui nous le savons bien n'existent pas.

Intervenant : Odile Rousseau, consultante Dialonis, Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique

11h30 à 12h30

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Les grands enjeux et Challenges de la boulangerie pâtisserie dans un contexte hyper concurrentiel

Concurrence importante, contexte économique complexe, exigence accrue des consommateurs... Les exploitants de la Boulangerie-Pâtisserie doivent toujours plus s'adapter aux multiples évolutions de leur marché. Polyvalence, créativité et outils digitaux semblent être les maîtres mots !

Intervenant : Nicolas Nouchi, Directeur Général de CHD Expert Europe

13h30-14h30

Organisation : Festival des Pains

Diagnostic magasin

L'artisan boulanger est souvent pris par la gestion du quotidien de son entreprise qui est accaparante. Il n'a que rarement l'occasion de prendre le recul nécessaire à son analyse objective et sereine. C'est le but du diagnostic magasin qui lui permettra de prendre ce recul indispensable dans ses choix stratégiques sur le plan de son activité commerciale.

Intervenant : Franck Pichard - Festival des Pains

14h30-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique / Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

16h00 à 17h00

Organisation : RSI / RAM / MAPA / RCBF

La protection sociale du TNS dans sa globalité

L'objectif de la conférence est de présenter la couverture sociale du commerçant par le RSI et son complément par une couverture complémentaire défiscalisante (Madelin). Il y aura un point d'actualité sur les évolutions législatives en cours sur le RSI.

Intervenants : Ludovic Riou, MAPA et Brian Yeboue, RSI

ESPACE PIZZA Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza
Animations autour de la pizza

10h30 à 11h30

Organisation : UMIH

Hôteliers – Restaurateurs – Cafetiers : Attention aux arnaques...

Les différents interlocuteurs donneront, entre autres, des conseils pour lutter contre les principales pratiques frauduleuses, nombreuses dans notre secteur.

Intervenant : Roland Heguy, Président confédéral de l'UMIH

11h30 à 13h00

Organisation : Fédération des Vins de Nantes

Master Class : « sur la diversité des terroirs du Muscadet et sur des accords détonnants ! »

10h00 à 13h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

L'innovation en pâtisserie

Quelle sera la pâtisserie du futur face aux enjeux actuels ?

Pour une pâtisserie toujours plus gourmande et savoureuse Raphael Haumont proposera d'explorer des recettes innovantes pour répondre aux questionnements sur la pâtisserie durable, plaisir et bien-être... Comment réaliser une confiture instantanée sans sucre, une mousse de chocolat et un gâteau expansé ? Appliquer la cryoconcentration...

Intervenant : Raphael Haumont

13h30 - 15h00

Organisation : Rational

Venez goûter les mignardises préparées avec le dernier SelfCookingCenter®. Nicolas Chambon, chef RATIONAL, prépare devant vous de délicieux macarons, cannelés, namandiers, et autres mignardises pour vos cafés gourmands. Animation garantie !

Intervenant : Nicolas Chambon

15h00 à 17h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Pâtisseries du monde : des techniques nouvelles, des saveurs originales !

Innover et enrichir sa gamme avec de nouvelles recettes du monde pour découvrir des textures, des saveurs nouvelles mais aussi travailler sur l'esthétique et le design de vos pâtisseries ! Pour des pâtisseries gourmandes et design !

Intervenants : Alice Zhao Feng, chef Dim Sum Délice et Jonathan Ventura et Sébastien Laroche, pâtisseries Cake Revol

ESPACE CONFÉRENCES PÂTISSERIE Hall XXL

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MERCREDI 25 OCTOBRE

**ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES**
Grand
Palais
Niveau 3

10h30 à 11h30

Organisation : CCI Nantes St-Nazaire

Créer ou reprendre, comment choisir ?

Face à ces deux options qui s'offrent aux futurs chefs d'entreprise, Philippe Mercier, conseiller CCI, propose de fournir des clés d'analyses pour s'orienter vers la meilleure solution en fonction des situations.

Intervenant : Philippe Mercier, CCI Nantes St-Nazaire

11h30-12h30

Organisation : TESTO

13h30-14h30

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44 / Cabinet Inovalys

L'évolution de la réglementation en hygiène pour les artisans et chefs (allergènes, étiquetage ingrédients)

Intervenant : Olivier Poizac - Conseiller Développement des Entreprises CMA 44 et Marc Macé - Laboratoire Inovalys

**ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE**
Hall XXL

10h30-11h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Poser mon modèle économique pour prendre les bonnes décisions

11h30-12h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Co-créer avec mes clients une offre innovante

13h30-14h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Se développer en multi-sites

14h30-15h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Manager & motiver mon équipe

**ESPACE
PIZZA**
Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza

Animations autour de la pizza

**ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE**
Hall XXL

12h00 à 13h30

Organisation : Rational

Amateur de chocolat ? Martin Dumas, chef RATIONAL, vous présente les classiques mais incontournables brownies, moelleux chocolat au lait, fondants au chocolat blanc, tout droit sortis du SelfCookingCenter® lors de l'atelier de pâtisserie gourmand « Chocolat ».

Intervenant : Martin Dumas