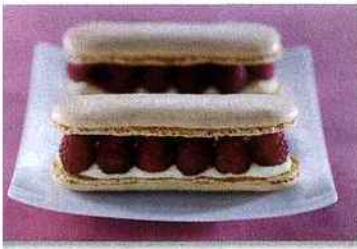


**ACTUALITÉS** → Salon  
*Les incontournables...*

► **La Cigale**



Spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, la Cigale présentera sur son stand le « Macaron Finger ». En forme de coque de macaron allongée, ce produit offre de nouvelles sources d'inspiration aux pâtisseries comme aux glacières. Il est disponible en 4 parfums : nature, framboise, pistache et chocolat et en 2 formats (pour desserts ou cafés gourmands). A noter : ces coques « très tendances » sont réalisées avec des arômes entièrement naturels.

**Hall 2 – Allée P – Stand 038**



► **Les Compagnons du Devoir**

Lors de ce salon international, 5 compagnons pâtisseries, formateurs et professionnels confirmés lèveront le voile sur leurs méthodes de fabrication en proposant chaque jour



des démonstrations en pâtisserie. Forts de leur expérience acquise lors du Tour de France des Compagnons et maîtrisant parfaitement leur métier, ils seront là pour répondre aux attentes et aux questions de chacun.

**Hall 1 – Allée L – Stand 010**

► **Les Vergers Boiron**

Installé près de Valence depuis le 2<sup>e</sup> semestre 2009, Boiron Frères SA continue sa modernisation en regroupant l'ensemble de ses équipes sur un seul site géographique. Perpétuant depuis

plus de 60 ans la passion du fruit en développant sa gamme de produits, l'entreprise souhaite avant tout satisfaire les attentes de ses clients en leur proposant régulièrement de nouvelles recettes élaborées.

La technique d'assemblage, propre à l'entreprise, ainsi que le procédé de transformation adapté à chaque fruit, sont des gages de qualité pour les pâtisseries, chocolatiers ou glacières soucieux de créer un dessert riche en goût.

**Hall 1 – Allée G – Stand 086**



► **MAE**

Leader français des plaques silicone avec un taux de croissance de 30%/an, MAE dispose d'une large gamme de références pour ses clients chocolatiers, pâtisseries ou traiteurs. L'autre point fort de la société est de proposer le retraitement des supports de cuisson (selon un procédé utilisant une « formule liquide » et non thermique) et la fabrication de filets à pain (comme le Fil'Maé, fabriqué avec des matériaux de première qualité).



**Hall 4 - Allée H - Stand 028**