

Sugar Paris, le salon dédié au Cake design, ouvre ses portes à tous les gourmands du 20 au 22 avril à Paris

Tout le monde connaît une amie, un cousin, une collègue, qui s'est déjà lancé dans l'aventure de ces gâteaux encore plus impressionnants à admirer qu'à savourer : le Cake design.

Alors qu'internet et les réseaux sociaux sont devenus un véritable hall d'exposition géant pour ces incroyables créations, Sugar Paris donne au monde du Cake design français et international une vitrine digne de ce nom.

Le salon Sugar Paris, unique en France, entièrement dédié à l'art du Cake design se tiendra du 20 au 22 avril 2018 au Parc Floral de Paris. Ouvert à tous, il réunira les professionnels de la vente la cuisine comme les particuliers, amateurs ou experts de cette technique décorative gourmande.



20.21.22 AVRIL 2018 PARC FLORAL DE PARIS

Sugar Paris : à la gloire du Cake design !

Le "Cake design", aussi appelé "Pâtisserie décorative" est un véritable art culinaire qui consiste à créer des gâteaux d'exception, évidemment bons, mais surtout à l'apparence incroyablement travaillée. En 2018, Sugar Paris et Exogato fusionnent pour proposer un événement unique prêt à ravir tous les Cake designers, du néophyte au confirmé.

Acteur mondial de l'événement depuis 1978 et organisateur de 250 salons à travers le monde, c'est GL Events Exhibitions qui organise le salon Sugar Paris. Échanger, partager, démontrer mais aussi découvrir, voici quelques-uns des mots d'ordre du Salon Sugar Paris.

Le vaste monde du Cake design en un unique lieu



Sugar Paris, c'est d'abord la plus grande surface de vente éphémère consacrée au **Cake design**. Près de 3 000m² permettront aux amateurs de pâtisserie créative d'en prendre plein les yeux, mais aussi de faire des achats pour leurs réalisations futures.

Des performances en Cake design, liant pâtisserie créative, travail du chocolat ou de toute autre matière sucrée sont réalisées sur place et commentées par des chefs talentueux. La plus brillante des cake designers français, **Dolce Dita**, est notamment présente sur le salon.

De nombreux ateliers de pâtisserie décorative haut de gamme et concours sont ouverts aux amateurs et aux professionnels. Un espace dédié - **La Fabrik à Gato** - est également prévu pour accueillir les débutants en Cake design qui souhaitent se lancer dans l'aventure.

Pendant le salon, un pôle de démonstrations en live - **Le Pastry Show** - accueille des chefs de renommée internationale pour découvrir leurs secrets et astuces.

Plusieurs **Concours** sont également organisés durant ces 3 jours de fête sur des thèmes aussi variés que pièce montée "oeuvre d'art", tower cake "trompe l'œil" ou encore gâteau sculpté "technologie", pour qu'amateurs et professionnels puissent y confronter leurs talents.

Informations Pratiques

Voici toutes les informations à retenir à propos du Salon Sugar Paris :

Billetterie :

Tarif plein : 13€
Tarif réduit : 11€
Pass 3 jours : 15€

Inscription à un concours : 15€

Gratuit pour les moins de 12 ans

Tarif de groupe : Association, club, CE... à partir de 10 personnes et sous conditions : 8€/personne (uniquement en prévente)



QUAND ?

Dates : Du vendredi 20 au dimanche 22 avril 2018.

Horaires : de 9h à 18h tous les jours sans interruption.



OÙ ?

[PARIS - Parc Floral](#) , Route de la Pyramide, 75012 Paris

Le Hall d'exposition est facilement accessible aux personnes à mobilité réduite.



COMMENT ?

Les informations concernant l'accès au lieu, tous moyens de transport confondus (vélo, voiture, vélib', train, avion...), se trouvent sur le site www.Salon-Sugar.com

En savoir plus

Site internet : <https://www.salon-sugar.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/salonsugarparis>

Instagram : https://www.instagram.com/sugarparis_salon/

Dossier de presse : <http://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/dp/sugarparis.pdf>

Contact presse

Chloé Secondé

E-mail : chloe.seconde@gl-events.com

Tél. : 03 59 08 38 53

Port. : 06 82 09 46 27