



SIRHA 2025

PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATIONS

STAND HALL 4 : 4F62 // Pâtisserie-Chocolaterie

JEUDI 23 JANVIER

10h30 MACARON CHOCOLAT
par le Chef Clément Louis-Joseph

11h45 ROYAL CHOCOLAT
par le Chef Clément Louis-Joseph

14h00 FINGER MATSIRO
par le Chef Jean-Michel Perruchon

15h15 L'ŒUF DE PÂQUES
par le Chef Matthieu Gaudefroy

16h30 BONBON L'ÉCLAT ROOIBOS
par le Chef Clément Louis-Joseph

VENDREDI 24 JANVIER

10h30 PÂTE À TARTINER & SABLÉ AU MALT
par le Chef Matthieu Gaudefroy

11h45 BARRE TERRA ROUGE
par le Chef Clément Louis-Joseph

14h00 CHOUX CAMEL
par le Chef Clément Louis-Joseph

15h15 L'ŒUF DE PÂQUES
par le Chef Thibault Doridot

16h30 ELLIPSE
par le Chef Ramon Morató

SAMEDI 25 JANVIER

10h30 MACARON CHOCOLAT
par le Chef Dimitri Fayard

11h45 ROYAL CHOCOLAT
par le Chef Dimitri Fayard

14h00 FINGER MATSIRO
par le Chef Jean-Michel Perruchon

15h15 BARRE TERRA ROUGE
par le Chef Clément Louis-Joseph

16h30 ELLIPSE
par le Chef Ramon Morató

DIMANCHE 26 JANVIER

10h30 PÂTE À TARTINER & SABLÉ AU MALT
par le Chef Thibault Doridot

11h45 ŒUF EN CHOCOLAT
par le Chef Thierry Bamas

14h00 CHOUX CAMEL
par le Chef Thibault Doridot

15h15 TARTELLETTE MATSIRO
par le Chef Thierry Bamas

16h30 BONBON L'ÉCLAT ROOIBOS
par le Chef Matthieu Gaudefroy

LUNDI 27 JANVIER

10h30 FLEUR D'AMANDIER EXOTIQUE
par le Chef Ken Thomas

11h45 BONBON L'ÉCLAT ROOIBOS
par le Chef Dimitri Fayard

14h00 FLEUR D'AMANDIER EXOTIQUE
par le Chef Ken Thomas

