



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



PAYS S A G E S
PAYS CAPABLES

PAYS CAPABLES



GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

LA BOULANGERIE ET LA PATISSERIE REVISITEES





Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



PAYS CAPABLES



PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

L'arte bianca rivisitata



Pays Capables



GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Le CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR propose des formations autour de la boulangerie et de la pâtisserie
- Thomas Subrin MOF Boulanger vous fera découvrir de nouvelles saveurs autour des traditionnels produits boulangers
- Etienne LEROY Champion du monde de Pâtisserie partagera de nouvelles techniques et des nouvelles palettes de goût pour vous faire redécouvrir la pâtisserie française
- Les mots d'ordre de ces journées de partage de pratiques professionnelles sont innovation, saveurs et modernité.



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



PAYS S A G E S
PAYS CAPABLES

PAYS CAPABLES

PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

- IL CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR offre formazioni relative all'arte bianca
- Thomas Subrin MOF Panettiere ti farà scoprire nuovi sapori relativi ai prodotti da forno tradizionali
- Etienne LEROY World Pastry Champion condividerà nuove tecniche e nuovi sapori per farti riscoprire la pasticceria francese
- Le parole d'ordine di queste giornate di condivisione di pratiche professionali sono innovazione, sapori e modernità.



GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Ces journées de formation sont ouvertes à tous les professionnels français et italiens
- L'objectif est un échange de pratique auprès de professionnels reconnus nationalement et internationalement
 - Thomas Subrin Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019
 - Etienne Leroy Champion du monde de Pâtisserie 2017
- Leur envie de partage et le plaisir de faire découvrir de nouveaux produits les poussent à animer des journées de formation pour faire entrevoir à leur pairs les évolutions du métiers, leur savoir-faire créatif et leur volonté de moderniser produits pâtisseries et boulanger pour le plus grand plaisir des consommateurs



PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

- Queste giornate di formazione sono aperte a tutti i professionisti francesi e italiani
- L'obiettivo è uno scambio di pratiche con professionisti riconosciuti a livello nazionale e internazionale
 - Thomas Subrin «Meilleur Ouvrier de France » Panettiere 2019
 - Etienne Leroy «Campione del Mondo» di Pasticceria 2017
- La volontà di condivisione di entrambi ed il loro piacere di scoprire nuovi prodotti, li spingono a pilotare giornate di formazione per mostrare ai loro colleghi le evoluzioni dei 2 mestieri, il proprio know-how creativo e la propria volontà di modernizzare i prodotti di pasticceria e di panificazione in modo da garantire il massimo piacere al consumatore.



CALENDRIER

Ateliers	Sessions de formation	Nombre de places en formation	Dates des sessions
Atelier 29	Viennoiserie	12	30/06/2022 au 01/07/2022
Ateliers 26 et 29	Pain et Snacking	14	05/07/2022 au 06/07/2022
Ateliers 17 et 18	Pâtisserie	12	04-05-06 juillet 2022



ORARIO

Laboratori	Sessione di formazione	Numero di posti a disposizione per la formazione	Date delle sessioni di formazione
Laboratorio 29	Dolci	12	dal 30/06/2022 al 01/07/2022
Laboratorio 26 et 29	Pane et Snack	14	dal 05/07/2022 al 06/07/2022
Laboratorio 17 et 18	Pasticceria	12	04-05-06 luglio 2022



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



PAYS S A G E S
PAYS CAPABLES

PAYS CAPABLES

FORMATION VIENNOISERIE

- Deux jours 100% Viennoiserie
- Thème : Pièces créatives et de partage



FORMAZIONE DOLCI

- Due giorni 100% dolci
- Tema: dolci creativi e di condivisione





FORMATION PAINS ET SNACKING

- Entre Tradition et Modernité : pouvoir manger bien et en toutes circonstances
 - Le Snacking urbain
- Ces deux jours de formation porteront sur la découverte de nouvelles garnitures et de nouvelles techniques pour faciliter les pauses gourmandes
- Les fabrications de pains spéciaux et de snacks revisités seront au centre des deux jours de partage





FORMAZIONE PANE E SNACK

- Tra Tradizione e Modernità: poter mangiare bene e in ogni circostanza
 - Spuntini urbani
- Questi due giorni di formazione saranno incentrati sulla scoperta di nuove farciture e nuove tecniche per facilitare le pause gourmet.
- La produzione di pani speciali e snack rivisitati sarà al centro delle due giornate di condivisione





FORMATION PATISSERIE

- Trois jours de formation autour d'une palette de dégustation
- Par des techniques contemporaines, Etienne Leroy associera des goûts et des textures,
- Un voyage dans le royaume des papilles où tous les autres sens seront éveillés





FORMAZIONE PASTICCERIA

- Tre giorni di formazione con sapori diversi di degustazione
- Utilizzando tecniche contemporanee, Etienne Leroy unirà gusti e consistenze
- Un viaggio nel regno delle papille gustative dove si risveglieranno tutti gli altri sensi





- **THOMAS SUBRIN**
- **MOF BOULANGER 2019**
- Après un parcours classique en boulangerie , Thomas Subrin a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 2019.
- Très jeune, Thomas est tombé dans le domaine de la formation en boulangerie : en 2002, il est parti au Bénin pour mettre en place de nouveaux produits et former les Béninois aux produits Français.
- Pour lui, la boulangerie c'est avant tout une histoire de partage et de transmission : il aime, avec de simples ingrédients, faire des choses que tout le monde mange et connaît.



- **THOMAS SUBRIN**
- **MOF BAKER 2019**

- Dopo una classica carriera nel settore della panificazione, Thomas Subrin è stato incoronato Meilleur Ouvrier de France nel 2019.
- Molto giovane, Thomas è entrato nel campo della formazione della panificazione: nel 2002 si è recato in Benin per creare nuovi prodotti e formare i beninesi sui prodotti francesi.
- Per lui la panificazione è soprattutto una storia di condivisione e trasmissione: ama, con ingredienti semplici, realizzare prodotti conosciuti ed apprezzati dal pubblico.



• ETIENNE LEROY

• CHAMPION DU MONDE DE PATISSERIE 2017

- De l'archéologie à la pâtisserie :
- Dans sa jeunesse, Étienne ne se destinait pas à cette carrière. Passionné d'histoire, il rêvait plutôt de fouilles et de trésors en devenant archéologue. Mais à l'adolescence, un voyage au Canada le fait basculer dans le monde de la gourmandise. En vacances chez un oncle pâtissier, il découvre le métier et accroche immédiatement au point de vouloir suivre les traces de son oncle.
- À 17 ans, il intègre alors l'école hôtelière d'Orchies puis le Centre de Formation de la Chambre des Métiers de Nancy avant de partir à Paris pour perfectionner ses connaissances auprès des plus grands comme Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon et Franck Michel, Meilleurs Ouvriers de France et Champions du Monde de Pâtisserie.
- Des rencontres et des expériences qui permettent aujourd'hui à Étienne de vivre sa passion avec plaisir et gourmandise.



• ETIENNE LEROY

• CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA 2017

- Dall'archeologia alla pasticceria:
- In gioventù, Étienne non era destinato a questa carriera. Appassionato di storia, sognava piuttosto scavi e tesori e voleva diventare archeologo. Ma da adolescente, un viaggio in Canada lo ha fatto cadere nel mondo della golosità. Durante una vacanza da un zio pasticcere, ha scoperto tale mestiere e se ne è innamorato subito, al punto da voler seguire le orme dello zio.
- All'età di 17 anni, ha iniziato a frequentare la scuola alberghiera di Orchies e, poi, il Centro di Formazione della Camera dei Mestieri di Nancy, prima di partire per Parigi per perfezionare le sue conoscenze con i più grandi nomi del settore, come Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon e Franck Michel, *Meilleurs Ouvriers de France* e Campioni del Mondo di Pasticceria.
- Questi incontri ed esperienze permettono oggi a Étienne di vivere la sua passione con piacere e golosità.