

ЕВРОПЕЙСКИЕ ПЕКАРНИ. ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО

12 концепций в Лионе

Время, место	Бренд. Описание	Спикеры	Темы встречи. Описание
1-ый день: 24 июня 2019 года			
14:00. Amberieu en Bugey	Посещение независимой ремесленной пекарни Banette .	Thierry Turgon — директор по развитию сети.	Как построить современную ремесленную пекарню? Почему крупнейшая французская сеть делает ставку на всестороннюю поддержку своих пекарей?
17:00. Saint-Priest	Посещение пекарни Chez mon boulanger — пилотного проекта компании Nicot Meunerie (семейная компания — группа мелькомбинатов).	Thierry Turgon — директор по развитию сети.	Как открыть пекарню у дома, ориентированную на здоровое питание и органическую продукцию? Как сохранить баланс в ассортименте продукции для мини-пекарни?
19:00	Ужин-дегустация в ресторане Le Vivarais — традиционном лионском бушоне, открытом 7 ноября 1917 года лионской матушкой. В 2010 году собственником ресторана стал шеф-повар Вильямс Жакье, получивший звание «Лучшего работника Франции» (Meilleur ouvrier de France). С тех пор ресторан и его шеф не раз были отмечены разными наградами: самому заведению присвоен официальный статус лионского бушона, Вильямс Жакье, названный мэтром-ресторатором (Maître Restaurateur), получил белый колпак шефа от Ассоциации Les Toques Blanches Lyonnaises.		
2-ой день: 25 июня 2019 года			
9:00. Tour Oxiqène	Посещение пекарни 21 века Les Fromentiers . Концепция, которая отвечает представлениям гостей о будущем пекарен.	Patrick Sallaud — директор сети и департамента поддержки; Camille Vidal — директор по развитию.	Как преобразить 30-летнюю традицию в пространство пекарни XXI века? Как научиться предвосхищать тренды? Какие форматы и рецепты выбрать, чтобы сделать свое предложение качественным и оригинальным?
10:00–16:00. Tour Oxiqène / Торговый центр Part Dieu	Посещение двух проектов пекарни PAUL : архитектурной концепции — пекарни New Black и концепции «Ресторан — Пекарня — Кондитерская».	Christian Mazet — региональный директор группы PAUL (регионы PACA, Rhône Alpes); команда отдела маркетинга.	«Фишки» процесса Pâte Livrée (доставка теста) и процесса Diviform. Многообразие форматов и международный успех. Как стать ближе к своему гостю? Сила брендинга PAUL как носителя французской традиции. Как построено производство на точке продаж?
16:30	Посещение трех пекарен на рынке Les Halles Paul Bocuse: – пекарня-кондитерская Jocteur — официальная пекарня Поля Бокюза; – пекарня Le Pain du Gone , в которой создают уникальные рецепты хлеба, сохраняя лучшие качества натурального продукта местного происхождения; – La maison Victoire — традиционная пекарня, которая славится десертами Лиона; дегустация специалитетов лионской кухни и местного хлеба.		Как устроен рынок? Какова его бизнес-модель? В чем особенности?
19:00	Дегустационный ужин в брассери Поля Бокюза Le Sud .		
3-ий день: 26 июня 2019 года			
9:00	Посещение ремесленной пекарни-кондитерской Christophe Cliet-Marrel . Рецептурный мастер-класс.	Christophe Cliet-Marrel — пекарь-кондитер; Philippe Boulay — региональный директор компании JAC.	Кристоф Клие-Маррель создает исключительный по своему вкусу, рецептурному разнообразию и срокам хранения хлеб. Кристоф проведет мастер-класс на оборудовании компании JAC и приоткроет для вас секреты двух основных процессов производства.
15:00	Посещение пекарни Ange .	François Bultel — создатель и директор сети пекарен Ange	Минус 25% соли или как пекарня Ange заботится о здоровом образе жизни своих покупателей. Пекарня Ange приоткроет для нас секреты производства и расскажет о своей бизнес-модели
16:00	Посещение пекарни супермаркета Carrefour .	уточняется	Как сеть супермаркетов Carrefour-Provencia сохраняет свою региональную идентичность, предлагая местный качественный и свежайший продукт.