

# Corporation des Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin

Accueil

La Corporation

Emploi / Formation

Communication

Artisan à l'honneur

Espace Membre

## Communication

Strasbourg mon amour

Egast

Livre des pâtisseries

Foire européenne

Marché de Noël

### Strasbourg, mon amour

La ville de Strasbourg a organisé une opération de communication d'envergure sur le thème de Strasbourg Mon amour. L'objectif était d'inciter les touristes à venir à Strasbourg pour le week-end de la Saint Valentin.

La corporation des pâtisseries s'est associée à l'évènement en créant un Salon de Thé Ephémère en plein de cœur de Strasbourg, afin d'offrir un lieu très cosy pour les amoureux. Nous avons donc investi un local dans la galerie de l'Aubette du 7 au 15 février 2014. Une gamme de pâtisseries sur le thème de l'amour a été présentée, le club des jeunes a participé activement à l'évènement et ils étaient présents tous les jours pour des démonstrations.

Afin d'attirer les consommateurs, nous avons organisé des animations, tel que la venue de Natasha Andréani, candidate de The Voice, des démonstrations de Salsa, un concours photos...

Cette opération fut couronnée de succès, saluée par les médias.



# Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin

Accueil

La Corporation

Emploi / Formation

Communication

Artisan à l'honneur

Espace Membre

## Communication

Strasbourg mon amour

Egast

Livre des pâtissiers

Foire européenne

Marché de Noël

### Salon Egast

Notre corporation participe depuis plusieurs années au salon Egast.

Un stand de pâtisserie est installé dans le hall public où diverses démonstrations sont présentées aux visiteurs.

Côté professionnel est organisé le concours des nouveaux Entremets qui remporte toujours un vif succès.

Le concours a été remporté en 2014 par David Schultz, pâtissier à Auenheim, à la pâtisserie Gramfort.



# Corporation des Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin

Accueil

La Corporation

Emploi / Formation

Communication

Artisan à l'honneur

Espace Membre

## Communication

Strasbourg mon amour

Egast

Livre des pâtisseries

Foire européenne

Marché de Noël

### Livres des pâtisseries

En partenariat avec les éditions de la Nuée Bleue, nous avons réalisé un livre de recettes de pâtisseries salées et sucrées.

50 recettes différentes sont proposées par 50 pâtisseries.

Ce livre, haut de gamme, est vendu 15 €/livre dans les différentes pâtisseries participantes, ainsi que dans tous les points de vente du réseau de librairie des Nuées Bleue, soit 200 points de vente.

Le lancement officiel a eu lieu lors de la journée de la pâtisserie de la Foire Européenne 2014.

Le livre connaît un vif succès.



### Pâtisseries d'Alsace

LES MEILLEURES RECETTES  
DES ARTISANS DU BONHEUR



# Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin

Accueil

La Corporation

Emploi / Formation

Communication

Artisan à l'honneur

Espace Membre

## Communication

Strasbourg mon amour

Egast

Livre des pâtissiers

Foire européenne

Marché de Noël

### Foire Européenne

Chaque année, notre corporation participe à la Foire Européenne de Strasbourg. Un stand installé dans le Jardin des Délices.

C'est une opération de communication d'envergure et de promotion de notre métier à travers des démonstrations tout au long de la durée de la Foire.

Divers concours sont alors organisés.

**Pour l'édition 2015 : les règlements des concours seront bientôt disponibles.**



# Corporation des Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin

Accueil

La Corporation

Emploi / Formation

Communication

Artisan à l'honneur

Espace Membre

## Communication

Strasbourg mon amour

Egast

Livre des pâtisseries

Foire européenne

Marché de Noël

### Marché de Noël

L'authenticité est au cœur des priorités de la ville de Strasbourg, elle souhaite renforcer la présence des artisans sur le marché de Noël.

Notre corporation était présente durant la première semaine afin présenter notre métier, et notre savoir-faire lors de cette période festive.

