



# 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*

