

LA FÉDÉRATION ET SES FOURNISSEURS

Bruyerre et les Journées Rencontre,

**plus de 1000 professionnels du secteur
de la Boulangerie-Pâtisserie réunis en 2 jours !**

Pari à nouveau réussi pour la société carolo basée à Gosselies qui organisait les 12 & 13 septembre, ses Journées Rencontre et qui a réussi à réunir pas moins de 1000 professionnels du secteur malgré une période de canicule. L'occasion unique en Wallonie de réunir et de se faire rencontrer tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie en Belgique.

Une quarantaine de fournisseurs fidèles ont répondu présent à l'invitation lancée par Bruyerre, bien conscients du potentiel que représente ce salon auprès des professionnels. Plus de 1000 clients ont fait le déplacement lors de ces 2 journées pour découvrir toutes les nouveautés et tendances du secteur, goûter aux nombreuses dégustations, participer aux démonstrations, poser des questions et recevoir des conseils de professionnels.

Comme chaque année, les clients se sont régalés autour du traditionnel buffet Barbecue. Quant à l'animation, elle a remporté un très gros succès auprès des clients, il s'agissait d'un parcours sensation en Buggy surpuissant.

Le département « Matières premières » présentait ses nouveautés avec, entre autres, les donuts personnalisables de chez CSM, le nouveau pain Chia aux omega 3 de chez KOMPLET, les croissants fourrés sucrés ou salés de chez GOURMAND, les chaussons aux pommes en pâte sablée de chez PANISTAR, toute la gamme de chocolats d'origine qui étaient à déguster chez CALLEBAUT ainsi que les décors de bûches et de gâteaux pour préparer au mieux les fêtes de fin d'année qui approchent à grand pas.

Le département « Equipement » n'était pas en reste de nouveautés avec, entre autres, la présentation de la nouvelle gamme SINMAG, la nouvelle nappeuse pour le chocolat BOYENS, le four ventilé Bakertop Mindmaps de chez UNOX, la nouvelle armoire coolbake de chez KOMA.

Le chocolatier Bruyerre présentait quant à lui sa nouvelle gamme de pralines en exclusivité avec pas moins de 10 nouveautés chocolatées qui ont pu être dégustées. La gamme de packagings créée avec l'artiste Thierry Poncelet et représentant des portraits aristocratiques avec des têtes de chiens a également remporté un franc succès. Sans oublier la présentation de la nouvelle gamme de creux et de la nouvelle gamme de confiserie pour les fêtes de fin d'année.

Comme chaque année, la décoration d'étalage, les fantaisies et les emballages de saison étaient présentés pour l'automne, Halloween, le Saint-Nicolas, Noël ou Nouvel an.

Le rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition en septembre 2017 !

