



LA ELITE DE LOS CONCURSOS DE LA PANADERIA-PASTELERIA

MASTERS DE LA BOULANGERIE, MONDIAL DES ARTS SUCRÉS, COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Europain & Intersuc, cita mundial de la panadería, pastelería, heladería, chocolatería y confitería

8-12 de marzo de 2014

Paris-Nord Villepinte - Francia

www.europain.com

En la cumbre de la técnica y de la creatividad, los concursos de Europain & Intersuc son nada menos que la cita con los mejores panaderos-pasteleros del mundo. Estos encuentros, ante todo humanos, permiten que surja la pasión y el compromiso de los candidatos dentro de un sano espíritu de competencia. Masters de la Boulangerie, Mondial des Arts Sucrés, Coupe de France des Ecoles...: sean profesionales o aprendices, franceses o extranjeros, los competidores del año 2014 ya se están preparando para dar lo mejor de sí y fascinar a un público que busca nuevas influencias.

Estos tres concursos excepcionales permitirán que los candidatos se superen, sean evaluados por sus pares y, al mismo tiempo, aprendan nuevas técnicas y se abran hacia culturas extranjeras. Para quienes visiten la mayor panadería-pastelería del mundo, estas competencias – que escenifican el conjunto de la oferta Europain – son una verdadera fuente de inspiración y placer. Así se puede conocer de manera espectacular y muy concreta a la élite de los profesionales del sector, a los talentos de mañana y las tendencias de la panadería-pastelería internacional.

Los Masters de la Boulangerie: llevar a lo más alto el oficio de panaderoboulangier



Los 24 candidatos que fueron seleccionados durante las Copas Louis Lesaffre (2009/2011) y la Coupe du Monde de la Boulangerie (2012) se encuentran actualmente listos para enfrentarse individualmente en tres categorías: Pan, Bollería y Pieza Artística. Provenientes de 18 países diferentes (Argelia, Australia, Brasil, Corea del Sur, Costa Rica, Estados Unidos, Francia, Indonesia, Italia, Japón, Marruecos, Países Bajos, Perú, Reino Unido, Senegal, Suecia, Taiwán y Vietnam), estos formidables competidores se verán frente a frente con un solo objetivo: ¡pasar a ser el Master Baker 2014! « Esta competencia es una prueba de conocimientos y de resistencia sin igual en el mundo de la panadería. Al participar, espero sensibilizar a mis compatriotas con respecto a las oportunidades profesionales que ofrecen los Masters », confía Brett Noy, candidato australiano en la categoría Pan.



Los Masters de la Boulangerie, cuyos co-organizadores fundadores son EKIP & Lesaffre, premiarán sobre todo el compromiso personal de los candidatos. Imaginación, ingenio e innovación estarán en el corazón de las pruebas. Los candidatos tendrán las manos en la masa, ¡pero su mente deberá concentrarse en ejecutar increíbles promesas técnicas! La espectacular Pieza Artística ocupará toda su sensibilidad, con el tema « Músicas del Mundo ». « Cuando creo mi pieza, comienzo por modelizar mis emociones en un croquis. Después dejo libre curso a mi creatividad para elegir cómo presentar esa expresión en tres dimensiones », explica Moisés Carmona Velázquez, candidato de Costa Rica en la categoría Pieza Artística.



Entre las grandes novedades 2014 en la categoría Pan, la prueba « Panes del mundo » enfrentará a los candidatos a productos internacionales ¡que quizás jamás prepararon antes! Después de un sorteo en la víspera de la competencia, tendrán que fabricar uno de los cinco panes del mundo imprescindibles: el Bretzel, la Ciabatta, el Burger Bun, el Pan de Muerto y la Trenza suiza, con recetas que podrán enriquecer a su elección. Otro desafío inédito será la prueba del « Pan nutritivo »: consistirá en realizar un pan que corresponda a las necesidades nutricionales de los consumidores (fibras, proteínas, nutrientes, ácidos grasos omega 3, etc.). Por último, en la categoría Bollería, los panaderos deberán, por primera vez, trabajar en « la bollería de libre creación », una prueba en la cual creatividad e imaginación no tendrán límite alguno. « En Japón hay cada día más panaderías que venden verdaderas bollerías, explica Takuya Sasaki, candidato japonés en la categoría Bollería. Tuve la suerte de trabajar en Bretaña, y por lo tanto estoy familiarizado con las técnicas francesas. Lo que no me impide valorizar la cultura nipona en mis realizaciones. »

El Mondial des Arts Sucrés: el azúcar en todas sus facetas



Organizado por DGF y EKIP, el Mondial des Arts Sucrés es un concurso internacional de pastelería cuya particularidad radica en asociar binomios varón/mujer. Provenientes de 16 países diferentes, los candidatos se enfrentarán durante 20 horas para confeccionar realizaciones deleitosas (1 pieza artística en pastillaje, 1 pieza de azúcar, 1 pieza de chocolate, 1 tarta novedosa, 1 entremés, 3 bombones de chocolate y 1 postre de restauración en plato a base del licor Grand Marnier®). La cuarta edición del Mondial des Arts Sucrés estimulará los sentidos de los candidatos como espectadores apoyándose en sólidos valores de excelencia, mixicidad y convivencia.

El carácter mixto es no sólo un imperativo para los equipos que participan en los concursos: es un verdadero símbolo de la evolución de la pastelería y del nuevo lugar que ocupan las mujeres en los laboratorios y en las cocinas de los más importantes establecimientos. Johanna Le Pape (Meurice), candidata francesa 2014, está consciente de la dificultad que pueden tener las mujeres para integrarse en este medio, tan masculino:

« Es cierto que los hombres tienen un carácter fuerte, al que tenemos que enfrentarnos día a día. Pero aprecio sinceramente crecer en un ambiente donde cada uno tiene que superarse para avanzar », cuenta la joven. Tan apasionada como talentosa, cuenta con el apoyo de su compañero del binomio, Gaëtan Fiard (Le Diane) para llegar a seducir al jurado y subir hasta lo más alto del podio. Para poner todas las posibilidades de su lado, los jóvenes pasteleros son desde ya apadrinados por figuras emblemáticas de la pastelería, como Régis Ferey (jefe de pastelería de la Presidencia de la República). Además, los dos jurados franceses de esta nueva edición serán Claire Heitzler (jefe de pastelería en Lasserre) y Guillaume Mabileau (Mejor Obrero de Francia Pastelero Confitero 2011).



Más allá de la competencia, el Mondial des Arts Sucrés será en especial el punto de encuentro de culturas relacionadas con lo que se come en el mundo entero. Brasil, Canadá, Colombia, Japón, Rusia, Vietnam, Marruecos, etc.: ¡otras tantas tradiciones dulces que podrán ser apreciadas durante las pruebas! Este año se unen a la competencia por primera vez China y Taiwán, esperando rivalizar con los países más importantes. « Para mí se trata en primer lugar de una aventura humana, de mucho peso. Encontramos profesionales de todos los horizontes con diferentes conocimientos. ¡Diversidad que contribuye a la apasionante dinámica del concurso! », concluye Johanna Le Pape.

8-11 de marzo de 2014 – Organizada por DGF & Ekup – www.mdas2014.com

La Coupe de France des Ecoles: el relevo de los panaderos-pasteleros



La cuarta edición de la Coupe de France des Ecoles, iniciada por Europain & Intersuc en asociación con el LEMPA y auspiciada por GDF SUEZ, tendrá lugar en una zona de concursos especialmente dedicada. Participarán tres jóvenes por equipo, entre los cuales al menos una mujer, acompañados por dos formadores (un panadero y un pastelero), y se enfrentarán en torno al tema de la panadería-pastelería artesanal. Esta competencia viva y dinámica destacará las instituciones de formación (liceos y CFA) que trabajan para dar continuidad al oficio de panadero-pastelero. « Acepté encantado participar como jurado, porque fui maestro de aprendices y formador en el INBP. Pasé por lo que estos jóvenes están pasando y creo que es esencial que ahora me corresponda participar para entregar estos mensajes », confía Christophe Gressent, MOF Panadero 2000.



Más que una competencia junior, la Coupe de France des Ecoles es una aventura humana que mezcla emociones, convivencia, espíritu de equipo y tenacidad. Además de las recompensas y del placer de concursar, los jóvenes candidatos encuentran en la Coupe de France des Ecoles la ocasión para aprender a trabajar en equipo, medirse con sus camaradas y encontrar a profesionales reconocidos, miembros del jurado o visitantes de Europain. En cuanto a los panaderos-pasteleros ya formados, permite sensibilizarlos en relación con la importancia del papel de la formación en los nuevos desafíos del sector. « En mi calidad de jurado, aportaré mi experiencia sobre el sabor, porque le otorgo una importancia muy particular a la elección de las frutas y verduras que utilizo. En mi establecimiento contamos con 40 proveedores diferentes, e insisto especialmente en la valorización de los productos », explica Claire Damon, panadera propietaria del rótulo « Des Gâteaux et du Pain » en París.

El día de la competencia los candidatos disponen de 5 horas para realizar un programa en tres puestos: panadería/bollería/pastelería. Los temas 2014 son « deportes de deslizamiento » (prueba panadería) y « el deporte colectivo » (prueba pastelería), para la categoría « Esperanzas »; y « los súper héroes - universo de los videojuegos » (pruebas panadería & pastelería) para la categoría « Excelencia ».

8-12 de marzo de 2014 – En asociación con el LEMPA y auspiciada por GDF SUEZ – coupedefrancedesecoles.com

El Cubo: el espacio de concursos que dirige los focos hacia los candidatos

Creado en la edición anterior, el Cubo es un espacio vanguardista para concursos de 4000 m² que une los salones Europain y SuccessFood (salón de la restauración contemporánea). Será el teatro donde se realizarán los Masters de la Boulangerie y el Mondial des Arts Sucrés, así como concursos más orientados al universo gastronómico, tales como el Bocuse d'Or France y los concursos café, que tendrán lugar en la Arena Joël Robuchon (mayor información sobre SuccessFood y sus concursos: www.success-food.com/programme-des-évenements). Mestizo, acogedor y festivo, este espacio permitirá a los partidarios estimular a sus candidatos en un ambiente que arde. Los profesionales por su parte podrán encontrarse tras las bambalinas y establecer lazos en un marco privilegiado.



5 días de salón, 5 días de concursos...

Gracias a su conocimiento del sector de la panadería-pastelería, Europain & Intersuc constituyen un escenario extraordinario para valorizar los Masters de la Boulangerie, el Mondial des Arts Sucrés y la Coupe de France des Ecoles. Concursos excepcionales que permiten a los profesionales apreciar espectáculos únicos en el mundo. Verdaderos shows técnicos y creativos, condensan toda la pasión y el entusiasmo de los candidatos para alcanzar un resultado electrificante a la altura de su compromiso personal. Favorable a los encuentros, los concursos de Europain & Intersuc son además la ocasión para que profesionales, candidatos o visitantes amplíen su red, descubriendo a la nueva generación de panaderos-pasteleros de Francia y del mundo entero.

“¿Si usted fuera...?”



• Si usted fuera un pan del mundo, ¿sería...?

« Sin duda una gran miga de pan de masa fermentada, ya que yo también soy de textura bastante fuerte y muy respetuoso de las tradiciones. »

Brett Noy, candidato de Australia a los Masters de la Boulangerie 2014, categoría Pan.



• Si usted fuera una música del mundo ¿sería...?

« Sería una fábrica de emociones con máquinas de sonido ingeniosas que transmitan amor. »

Moisés Carmona Velázquez, candidato de Costa Rica a los Masters de la Boulangerie 2014, categoría Pieza Artística.



• Si usted fuera una bollería ¿sería...?

« Quisiera ser un croissant que se deshaga delicadamente en la boca. »

Takuya Sasaki, candidato de Japón a los Masters de la Boulangerie 2014, categoría Bollería.



• Si usted fuera un pastel ¿sería...?

« Probablemente sería un Saint-Honoré. »

Johanna Le Pape, candidata de Francia al Mondial des Arts Sucrés 2014.



• Si usted fuera un súper héroe ¿sería...?

« Sería desde luego Superman, porque en este oficio hay que ser apasionado y mentalmente fuerte. Hay que superar dificultades y no dejarse derrotar. »

Christophe Cressent, jurado de la categoría « Excelencia » de la Coupe de France des Ecoles 2014.



• Si usted fuera un trozo de azúcar ¿sería...?

« Me transformaría en una cucharilla de café de muscovado (azúcar de caña integral, no refinada, provenientes de Filipinas y de la Isla Mauricio), para asociarla con la pera. Por sus notas ambarinas, este azúcar personaliza los postres y aporta nervio y un suplemento de alma. »

Claire Damon, jurado de la categoría « Esperanzas » de la Coupe de France des Ecoles 2014.

Cifras claves

• LOS MASTERS DE LA BOULANGERIE

- 24 candidatos
- 18 países en competencia
- 3 categorías: pan, bollería, pieza artística
- 5 panes del mundo
- 1 tema para la pieza artística: « músicas del mundo »

• EL MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

- 16 países en competencia
- 2 candidatos por equipo: un varón y una mujer
- 20 horas de pruebas durante 4 días
- 1 pieza artística en pastillaje, 1 pieza de azúcar, 1 pieza de chocolate, 1 tarta novedosa, 1 entremés, 3 bombones de chocolate y 1 postre de restauración en plato

• LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES

- 3 jóvenes por equipo, con al menos 1 mujer, acompañados de sus 2 formadores (1 referente y 1 coach)
- 2 categorías: « Esperanzas » y « Excelencia »
- 5 horas de pruebas
- 3 pruebas: panadería/bollería/pastelería

• EUROPAIN & INTERSUC

- Superficie: 68 000 m²
- 770 expositores, de los cuales 33 % internacionales provenientes de 24 países en 2012
- 82 690 visitantes profesionales provenientes de 143 países en 2012

Réseaux sociaux

• EUROPAIN

-  www.facebook.com/EuropainFrance
-  twitter.com/EuropainFrance (#Europain)
-  plus.google.com/106704274185189411379/posts
-  www.youtube.com/user/SalonEuropain
-  [instagram.com/europainfrance](https://www.instagram.com/europainfrance)
-  www.europain.com

• MASTERS DE LA BOULANGERIE

-  www.facebook.com/CoupeLouisLesaffre
-  www.coupelouislesaffre.fr

• MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

-  www.facebook.com/pages/Mondial-Des-Arts-Sucres-C3%A9s-CONCOURS-INTERNATIONAL-MIXTE-DE-HAUTE-P-C3%82TISSERIE/183533221728732
-  twitter.com/MDAS2012
-  www.mdas2014.com

• COUPE DE FRANCE DES ECOLES

-  twitter.com/cfeblog (#cfeblog)
-  www.facebook.com/cfebook
-  www.coupedefrancedesecoles.com
-  www.gdfsuez.com / www.japprends-lenergie.fr

