



Febrero 2014

16 DÍAS PARA LA APERTURA DE LA PANADERÍA-PASTELERÍA MÁS GRANDE DEL MUNDO

Europain & Intersuc

8-12 marzo 2014

Paris-Nord Villepinte - Francia

www.europain.com

Es inminente que se levante el telón de la panadería-pastelería más grande del mundo. Esta nueva edición del salón Europain & Intersuc, a través de sus concursos y animaciones, reserva grandes momentos de emoción y de descubrimiento.

Los virtuosos de la panadería-pastelería se dan cita en Europain & Intersuc 2014



MASTERS DE LA PANADERÍA – 8-12 marzo 2014

Un único objetivo: ser “Master Baker 2014”. Por segunda ocasión, la única y fabulosa aventura de los Masters de la Panadería pone en competencia a los 24 mejores panaderos del mundo. Un evento muy esperado en el universo de la panadería, los competidores se enfrentan en tres categorías: Pan, bollería y piezas artísticas.

Una de las grandes novedades del 2014, en la categoría Pan, es la prueba “Panes del mundo” la cual confronta a los candidatos a hacer productos internacionales que probablemente, jno han preparado nunca! Después de realizar un sorteo un día antes del concurso, deben realizar uno de los cinco panes mundiales ineludibles: el Pretzel, la Chapata, el Burguer Bun, el Pan de Muerto o la Trenza Suiza, cuya receta debe ser enriquecida por cada uno.

LOS MASTERS DE LA PANADERÍA EN NÚMEROS

- 24 candidatos
- 18 países en competencia
- 3 categorías: pan, bollería, piezas artísticas
- 5 panes del mundo
- 1 tema para la pieza artística “Música del mundo”



Co-organizado por EKIP y LESAFFRE – www.coupelouislesaffre.com

Le Cube – Espacio Masters de la Panadería – hall 5

Del sábado 8 a martes 11 de marzo – 9h30-17h

Ceremonia de proclamación de resultados y entrega de Trofeos miércoles 12 de marzo - 11h45



EL MUNDIAL DE LAS ARTES DEL AZÚCAR – 8-11 marzo 2014

Este concurso internacional de la pastelería, tiene como particularidad, asociar duetos hombre/mujer, de 16 países diferentes, los candidatos se enfrentan durante 20 horas confeccionando creaciones golosas (1 pieza artística en fabricación de pastillas, 1 pieza en azúcar, 1 pieza en chocolate, 1 tarta, 1 entremés, 3 bombones de chocolate y 1 postre de restaurante en plato con base de licor de Grand Marnier®).

¡La 4ª edición del Mundial de las Artes del Azúcar se basa en valores fuertes de excelencia, de mezcla y de convivencia para celebrar el arte de la pastelería! Los dos representantes franceses Johanna Le Pape y Gaëtan Fiard intentarán seducir al jurado para alcanzar el escalón más alto del pódium.



EL MUNDIAL DE LAS ARTES DEL AZÚCAR EN NÚMEROS

- 16 países en liza
- 2 candidatos por equipo: un hombre y una mujer
- 20 horas de prueba en dos días
- 1 pieza artística en fabricación de pastillas, 1 pieza en azúcar, 1 pieza en chocolate, 1 tarta revisitada, 1 entremés, 3 bombones de chocolate y 1 postre de restaurante en plato

Organizado por DGF / EKIP – www.mdas2014.com

Le Cube – Espacio Mundial de las Artes del Azúcar – Hall 5

Del sábado 8 marzo al lunes 10 de marzo 2014 – 9h-18h

Martes 11 de marzo 2014 – 9h-17h

Entrega de premios 11 de marzo 2014 – 17h-19h

LA COPA DE FRANCIA DE LAS ESCUELAS – 8-12 marzo 2014



Equipos mixtos de tres jóvenes acompañados por dos profesores (un panadero y un pastelero) compiten en dos categorías distintas según su nivel: “Esperanzas” y “Excelencia”. Esta competición dinámica está dirigida a institutos de formación que

preparan a los panaderos y pasteleros del mañana. Los 54 candidatos tienen 5 horas para realizar un programa de pruebas en panadería, bollería y pastelería, y así medir su talento y la calidad de su preparación. La Copa de Francia de las Escuelas es una increíble aventura humana que mezcla emoción, conocimiento, convivencia, tenacidad y espíritu de equipo. Además de las recompensas, participar en estos concursos, es sobre todo el placer de enfrentarse a otros, de valorar el aprendizaje recibido y encontrarse con profesionales reconocidos, miembros del jurado y visitantes de Europain.

LA COPA DE FRANCIA DE LAS ESCUELAS EN NÚMEROS

- 3 jóvenes por equipo, al menos 1 mujer, acompañados de sus 2 profesores (1 referente y 1 coach)
- 2 categorías: “Esperanzas” y “Excelencia”
- 5 horas de pruebas
- 3 pruebas: Panadería/ Bollería/Pastelería

Co-organizado por EKIP y LEMPA y patrocinado por GDF SUEZ – coupedefrancedesecoles.com

Zona concurso Copa de Francia de las Escuelas- hall 5



Categoría Excelencia

Sábado 8 y domingo 9 de

marzo 2014 – 9h-17h30

Entrega de premios Excelencia

domingo 9 marzo 18h-18h30

Categoría Esperanzas

Del lunes 10 al martes 11 de marzo 2014 – 9h-17h30

Miércoles 12 de marzo 2014 – 9h-13h



Festival Sentidos & Chocolate

El 3er festival Cultural Internacional Sentidos & Chocolate pondrá en escena toda la riqueza del cacao y del chocolate, con una Master Class Profesional: Stand de información, degustaciones escuela del sabor y dos concursos. Esta edición que se encuentra bajo la imagen de las semillas de cacao y del conocimiento especializado de Madagascar, pondrá hincapié a la importancia de comprar Cacao de calidad para mantener sustentablemente la biodiversidad de este excepcional producto y así el sabor “natural” de los chocolates.

PUNTOS FUERTES DE LOS CONCURSOS:

- **El premio del bombón Diseño & Sabor Chocolate**, sobre el tema del huevo de pascua y el relleno de praliné negro. Jurado el domingo 9 de marzo de 16h a 18h.
- **El premio internacional de la Tableta Grand Cru**, que pondrá el cacao de Madagascar superior a 70%, en alto. Jurado el lunes 10 de marzo de 10h a 12h.

Festival Sentidos & Chocolate (Hall 5 – stand 5 L80), organizado por Planetgout Presidido por Jacques Puisais (fundador del instituto Francés del Sabor) y Nico Regout, experto en cacao (Fundadora del Círculo del Cacao)

Aceptado por la Confederación de los Chocolateros y Confiteros de Francia, presidido por Tanguy Roelandts El programa completo e inscripciones en www.planetgout.com/festivals/



Europain & Intersuc en números

Una superficie de **68 000 m2**

770 expositores, de los cuales **33%** internacionales, de **24** países en 2012

82 690 visitantes profesionales de **143** países en 2012

www.europain.com

Contacto de prensa
PROMOSALONS ESPAÑA
ANNA GONZALVO
prensa@promosalons.es

-  www.facebook.com/EuropainFrance
-  [#Europain twitter.com/EuropainFrance](https://twitter.com/EuropainFrance)
-  plus.google.com/106704274185189411379/posts
-  www.youtube.com/user/SalonEuropain
-  [instagram.com/europainfrance](https://www.instagram.com/europainfrance)
-  www.linkedin.com/groups/Europain-5105963
-  www.viadeo.com/groups/?containerId=002edj7lz2keyk4