

EUROPAIN
& **INTERSUC**

PARIS

**SALÓN MUNDIAL
DE LA PANADERÍA**
PASTELERÍA HELADERÍA
CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

Concursos y animaciones
adaptados a cada profesión

¡ EL PODER DE CREAR !

5-9

DE FEBRERO

2016

PARIS-NORD
VILLEPINTE
FRANCIA

europain.com

3 **Presentación - Una oferta amplia e innovadora**

ESPACIOS DE ANIMACIÓN

3/4 **El Lab del Panadero**

4 **El Restaurante del Panadero**

5 **El Lab Intersuc**

5/6 **El Festival Sens & Chocolat, por PLANETGOÛT**

6 **El Café de Conferencias**

CONCURSOS

7 **La Coupe du Monde de la Boulangerie (La Copa del Mundo de Panadería)**

7 **Le Mondial des Arts Sucrés (El Mundial de las Artes Dulces)**

8 **La Coupe de France des Ecoles (La Copa de Francia de las Escuelas)**

8 **Información práctica**

Las fotos de Europain & Intersuc están en línea en <http://joomeo.com/Europain2014>

Usuario: **Prensa** / Contraseña: **PresseEuropain2014**

www.europain.com



EUROPAIN & INTERSUC 2016

Concursos y animaciones adaptados a cada profesión del sector panadería-pastelería

Del viernes 5 de febrero al martes 9 de febrero de 2016

Paris-Nord Villepinte (Francia)

www.europain.com



SALÓN MUNDIAL DE LA PANADERÍA
PASTELERÍA HELADERÍA CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

140 nuevos talleres y conferencias, 3 grandes concursos, 5 espacios de animaciones específicos para cada profesión... la edición 2016 de Europain & Intersuc vuelve a poner el listón alto para recibir a los 80 000 visitantes profesionales esperados.

La cita mundial de la panadería, la pastelería, la heladería, la chocolatería y la confitería pondrá a disposición de todos los profesionales franceses e internacionales, artesanos e industriales, la oferta más amplia e innovadora en equipos, materias primas, productos y servicios.

Durante 5 días, gracias a las numerosas animaciones propuestas en el salón, cada profesión podrá intercambiar opiniones, revelar sus talentos, descubrir las últimas innovaciones de los fabricantes y encontrar ideas concretas y consejos para desarrollar su volumen de negocios, todo ello en un ambiente ameno.

ESPACIOS DE ANIMACIÓN

El Lab del



Imagen no contractual

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: 5-9 de febrero de 2016
Horarios: 9h30-18h30
Lugar: Hall 5, cerca del espacio
Innovaciones y Novedades
Formato: 35 talleres interactivos en 5 días
Espacio en colaboración con el Labo du Pain

Situado en el centro del salón, el Lab del Panadero presenta las últimas novedades de la panadería artesanal, tanto en equipos como en productos y recetas. Este amasadero abierto sobre el salón informa a los visitantes sobre las nuevas tendencias en panadería, brinda soluciones concretas a las problemáticas de los artesanos y pone de relieve la creatividad del sector.

Cada día se abordarán 5 grandes temáticas mediante las demostraciones de los intervinientes y las producciones de las escuelas presentes en el espacio (Les Compagnons du Devoir, L'Ecole Française de Boulangerie-Pâtisserie d'Aurillac y L'Ecole Cordon Bleu):

- la bollería moderna
- el pan de consumo habitual
- los panes especiales
- los panes del mundo y los panes biológicos
- la bollería tradicional



El LAB DU BOULANGER colabora con el LABO DU PAIN, un laboratorio de investigación y creación que desarrolla nuevos usos y productos de panadería.

El diseño y los temas abordados en el espacio han sido diseñados y desarrollados por Guillaume Dagoreau, panadero, y Emmanuel Chevalier, diseñador.

ALGUNOS TEMAS ABORDADOS

35 talleres interactivos animados por expertos del sector desarrollarán temáticas variadas, entre las cuales:

- “¿Cómo reciclar sus artículos que sobran ampliando su gama de snacking?” o “Bollería sin gluten”, formarán parte de las temáticas abordada por el INBP (Instituto Nacional de la Panadería y Pastelería).
- “La levadura: L'hirondelle 1895” o “Levaduras Livendo”, formarán parte de las temáticas abordadas por Lesaffre.
- “Mi Panadería 2.0, cómo destacar su tienda en Internet”, animado por La Tribune des Métiers
- “Masa madre líquida y masa madre espesa: presentación y métodos actualizados”, animado por Panadero Clandestino (Thierry Delabre)
- “El croissant: ¡un gran clásico reinventado!”, animado por Lescure
- “Los secretos de la realización de una pieza artística y de su decoración”, animado por Le Grenier A Pain

El Restaurante del Panadero



Imagen no contractual

Panaderos y chefs se turnarán en el espacio durante 5 días para compartir sus experiencias, aportar soluciones concretas en términos de productos, técnicas, materiales y creatividad, y responder a las problemáticas de los visitantes (facturación, la gestión del retorno sobre la inversión, el posicionamiento, etc.).

ALGUNOS TEMAS ABORDADOS

Del 5 al 9 de febrero de 2016, 30 demostraciones “en vivo” tendrán lugar en el espacio, entre las cuales:

- “El snacking sin gluten: Ofrecer una gama sin gluten para el consumo nómada” o “El reciclamiento de los artículos sin vender”, formarán parte de las temáticas abordadas por el INBP (Instituto Nacional de la Panadería y Pastelería).
- “Los panes del mundo”, animado por Lesaffre
- “¡Atrévase el snacking desarrollando sus ofertas saladas y dulces!”, animado por Elle & Vire Professionnel
- “Los panes del mundo estilo snacking” (cada día se realizarán 2 panes del mundo), animado por France Snacking
- “El snacking del mañana: renovar su oferta para adaptarse a las modas de consumo”, animado por Bruno Dinel, Au pain de mon grand-père

ALGUNOS INTERVINIENTES

- Jérôme SCHWALBACH, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015 (Mejor Artesano Panadero de Francia 2015)
- Régis FEREY, Ganador de la Coupe de France de Viennoiserie 2013 (Copa de Francia de Bollería 2013)
- Christian GILLET, Ganador de la Coupe de France de Boulangerie 2011 (Copa de Francia de Panadería 2011)
- Philippe HERMENIER, Meilleur Ouvrier de France 2011 (Mejor Artesano Panadero 2011)
- Moustapha NDAW, Meilleur Apprenti de France 2010 (Mejor Aprendiz de Francia 2010)

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: 5-9 de febrero de 2016

Horarios: 10h30 - 18h

Lugar: Hall 5, dentro del Polo Restauración Panadera

Formato: Más de 30 demostraciones “en vivo” en los 5 días del salón

ALGUNOS INTERVINIENTES

- Joël DEFIVES, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2004 (Mejor Artesano Panadero de Francia 2004)
- Pascal TEPPER, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2000 (Mejor Artesano Panadero de Francia 2000)
- Frédéric LALOS, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 1997 (Mejor Artesano Panadero de Francia 1997)



Imagen no contractual

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: 5-9 de febrero de 2016

Horarios: 9h30 - 18h00

Lugar: Hall 5 - Sector Intersuc

Formato: Cerca de 50 talleres/demostraciones en 5 días que reúnen a la pastelería, la heladería, la chocolatería y la confitería

En 100m², este gran laboratorio reúne a confederaciones, instituciones y artesanos para compartir, intercambiar y transmitir su saber hacer en pastelería, chocolatería y heladería e ilustrar las últimas técnicas y tendencias de consumo.

ALGUNOS TEMAS ABORDADOS

- “¡Pastelería extravagante! Desintegración, explosión, el lado oscuro de la fuerza”, animado por Laurent Favre-Mot
- “Realizar una galleta sin gluten”, animado por el INBP y Xavier Sterke
- “Conferencia sobre la tecnología del helado: ¡Atrévase con los helados y los sorbetes!”, animada por Jean-Claude DAVID, Presidente de la Confederación Nacional de Heladeros de Francia
- “Cuando la impresión se vuelve 3D y se encuentra con el chocolate”, por la Sociedad wiShape! y con la Confederación de Chocolateros y Confiteros de Francia

- **Y también:** El Festival de la Creatividad edición dulce, animado por la revista LE CHEF:

Por primera vez, la revista LE CHEF organiza el Festival de la Creatividad lado Pastelería 15 jóvenes jefes pasteleros franceses elaborarán sus receta más creativa ante el público y presentarán sus inspiraciones, sus técnicas y su saber hacer en el marco de un debate con un gran jefe pastelero.

ALGUNOS INTERVINIENTES

- Nicolas JORDAN, Instructor en el Cordon Bleu, MOF Heladero 2015
- Baptiste VIAL, Campeón de Francia del Postre Junior 2015
- Jérémy DEL VAL, Campeón de Francia del Postre 2014
- Luc DEBOVE, Chef pastelero en el Grand Hôtel du Cap Ferrat, MOF Heladero 2011
- Nicolas BOUSSIN, MOF Pastelero 2000
- Jean-Claude DAVID, Presidente CNGF, MOF Heladero 1989
- Philippe FAUR, Candidato al Máster de Postres Helados

El Festival Sens & Chocolat, por



INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: 5-9 de febrero de 2016

Horarios: 9h30 - 18h

Lugar: Hall 5, stand 5, D122

Formato: Masterclass, talleres pedagógicos, demostraciones
País invitado de honor: Venezuela

Premios: Premio Internacional de la tableta «grand cru» y Premio del Bombón Design & Goût Chocolat

Entrega de premios: Lunes 8 de febrero de 2016 a partir de las 15h00 en el stand de las « Confederaciones artesanales »



Organizado por Planetgout, el Festival Sens & Chocolat se realiza por segunda vez en pleno centro del salón Europain & Intersuc. Destinado a los pasteleros, chocolateros, heladeros, confiteros o panaderos que quieren utilizar materias primas de calidad, su finalidad es valorizar al artesano para ayudarlo a distinguirse frente al producto industrial, hacer descubrir las distintas variedades de chocolate de origen y aconsejar a los profesionales en su elección de materias primas. Chocolateros franceses, Mejores Artesanos de Francia, un gran número de cultivadores chocolateros venezolanos y la Cámara de Comercio venezolano-francesa estarán en particular presentes para compartir su pericia en "cacao y chocolate".

ALGUNOS TEMAS ABORDADOS

- 8 demostraciones en el stand Bean to bar
- Degustación de "grands cru" de chocolate
- Premio Internacional de la tableta "grand cru" de Venezuela: 10 chocolateros en Bean to bar seleccionados en 10 países
- Premio del Bombón Design & Goût Chocolat de Venezuela en Francia: tema del Día de San Valentín / 10 chocolateros seleccionados
- Stand Choco-Kiosque con las Chocolateras Esprit Porcelaine
- 1 tienda de Cacaos finos y 1 tienda de "Grands cru"
- Y también: Todos los días, una masterclass, un debate o un taller de una duración de 20 minutos. Entre los temas abordados se tiene:
 - Tableta de chocolate: las técnicas de torrefacción al servicio de los sabores del grano fermentado
 - Tableta de chocolate: las técnicas de conchado al servicio de la finura, la persistencia en boca y el sabor del chocolate
 - El bombón de chocolate: técnica de templado y de recubrimiento alrededor de una cosecha venezolana
 - El bombón de chocolate: técnica de relleno para la elaboración de una ganache con agua

El café de Conferencias

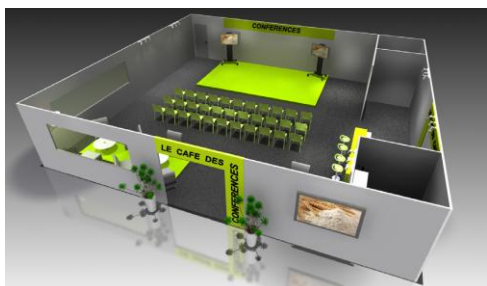


Imagen no contractual

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: 5-9 de febrero de 2016
Horarios: 9h30-18h
Lugar: Hall 4
Formato: 25 conferencias de una duración aproximada de 40 minutos sobre temas variados durante los 5 días del salón

El Café de Conferencias, espacio totalmente dedicado a los profesionales del sector Panadería, Bollería y Pastelería industrial (BVP), ofrece una tribuna a los expositores del salón, a los socios de la prensa y a las asociaciones representativas del sector para informarse y conversar sobre las problemáticas del sector y sobre las tendencias del mercado y sus evoluciones.

ALGUNOS TEMAS ABORDADOS

- "Consumo del pan en Francia: las nuevas expectativas de los consumidores, animado por la FEBPF" (Federación de Empresas de Panadería y Pastelería Francesas)
- "Un panorama de 360°: ideas, tendencias y la evolución de la panadería sin gluten", animado por European Bakers y Lesaffre
- "Las masas madre", animado por Lesaffre
- "El pan palabra por palabra, desciframiento de su lenguaje", animado por el LEMPA y Lesaffre

NO TE PIERDAS

La Entrega de los Trofeos Europain
Innovación y Colecciones Intersuc el viernes
5 de febrero, de las 14:30 a las 15:10



Contacto de prensa: AB3C
Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
+33 (0)1 53 30 74 00 / +33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com



- “Soluciones, ingredientes y tecnologías para favorecer el carácter esponjoso en la panadería”, animado por la Revista Process Alimentaire
- “Nuevos procedimientos de amasado: algunas respuestas a las futuras necesidades de la panadería industrial”, animado por VMI
- “Tendencias de la panadería y la confitería en Brasil 2020 - Comida procesada en Brasil 2020”, animado por ITAL

CONCURSOS

En el centro del salón, el Cube ofrece una tribuna excepcional de 4000 m2 a los mejores talentos internacionales provenientes de los sectores de la panadería-pastelería a través de 3 grandes concursos:

La Coupe du Monde de la Boulangerie



La Coupe du Monde de la Boulangerie (Copa del Mundo de Panadería) es el concurso de panadería más prestigioso del mundo. Durante 4 días, ésta recibe a 12 equipos de 3 candidatos que compiten frente al público y un jurado de famosos panaderos, en tres categorías:

- Baguette y Panes del mundo
- Bollería y Panificación Azucarada
- Pieza artística

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: Del 5 al 9 de febrero de 2016
Horarios: De las 9h30 a las 18h00
Lugar: Cube - Hall 5
Entrega de los premios: martes 9 de febrero / 11h00
www.cmboulangerie.com

Esta competición excepcional, símbolo de compartir, de la transmisión de conocimientos especializados y del espíritu de equipo, es el reflejo del oficio de panadero. Para encarnar estos valores, la Copa del Mundo de Panadería escogió a Thierry Marx como padrino de esta nueva edición.

NOVEDADES 2016

- El concurso estará acompañado de mesas redondas y entrevistas sobre los temas de actualidad del oficio de panadero.
- El reglamento insiste más este año en el trabajo de equipo, la calidad de improvisación y las creaciones saladas.

PAÍSES EN COMPETICIÓN

- | | | |
|-----------------|------------------|----------------|
| ▪ Brasil | ▪ Estados Unidos | ▪ Países Bajos |
| ▪ Canadá | ▪ Francia | ▪ Rusia |
| ▪ China | ▪ Isla Mauricio | ▪ Taiwán |
| ▪ Corea del Sur | ▪ Japón | ▪ Turquía |

Le Mondial des Arts Sucrés



Le Mondial des Arts Sucrés (El Mundial de las Artes Dulces) es el único concurso internacional mixto de alta pastelería. 4 días de pruebas, 20 horas de trabajo por equipo, 9 creaciones a realizar: tal es el programa de estos 16 binomios hombre-mujer provenientes del mundo entero.

Un jurado presidido por Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 1990 (Mejor Artesano de Francia Pastelero Confitero 1990), y compuesto por los mejores profesionales de la pastelería, deberá juzgar los bombones de chocolate, las piezas de azúcar y otros postres en plato dentro del programa de esta competición de alto nivel. Concurso de referencia en su sector, la 5ª

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: Del 5 al 8 de febrero de 2016
Horarios: De las 9h30 a las 18h00
Lugar: Espacio Cube - Hall 5
Entrega de los premios: Lunes 8 de febrero, de las 17h a las 18h
www.mdas2016.com

DGF



Contacto de prensa: AB3C
Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
+33 (0)1 53 30 74 00 / +33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com



edición del “Mondial des Arts Sucrés” se resume en tres puntos esenciales: ¡excelencia, diversidad y buena convivencia!

PAÍSES EN COMPETICIÓN

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|-----------|
| ▪ Australia | ▪ Francia | ▪ Marruecos | ▪ Suiza |
| ▪ Brasil | ▪ Italia | ▪ México | ▪ Taiwán |
| ▪ Colombia | ▪ Japón | ▪ Rusia | ▪ Ucrania |
| ▪ España | ▪ Malasia | ▪ Singapur | ▪ Vietnam |

La Coupe de France des Ecoles



Joven competición en pleno desarrollo, la Coupe de France des Ecoles (Copa de Francia de las Escuelas) muestra la vitalidad de los centros de formación y permite presentar al mundo la calidad de los institutos franceses.

Bajo la atenta mirada del jurado presidido por Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie (Mejor Artesano de Francia en panadería), 15 equipos mixtos, distribuidos en 2 categorías, se enfrentarán durante 5 horas a través de pruebas que exigen dominio técnico, precisión en los gestos, creatividad y trabajo de equipo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Fechas: Del 5 al 9 de febrero de 2016

Horarios: De las 9h30 a las 18h00

Lugar: Cube - Hall 5

Entrega de los premios: El 7 de febrero a las 16h30, para la categoría « Esperanzas » y el 9 de febrero, a las 15h30, para la categoría « Excelencia »

www.coupedefrancedesecoles.com

NOVEDADES 2016:

En su 5ª edición, el concurso se abre a los centros de formación de ultramar y se celebrará por primera vez en el «Cube». Este año, la categoría Excelencia contará a su vez con una prueba nueva alrededor del tema «servicio de catering».

Categoría Esperanzas: Abierta a los competidores con diplomas de nivel 5 (Certificado de Aptitud Profesional, menciones complementarias, segundo y primero del módulo profesional de panadería y pastelería).

Categoría Excelencia: Abierta a los estudiantes con diploma profesional, BTM (diploma técnico de oficios), BM (diploma de maestro artesano) y último año del módulo profesional de panadería y pastelería.

Las fotos de Europain & Intersuc están en línea en <http://joomeo.com/Europain2014>

Usuario: **Prensa** / Contraseña: **PresseEuropain2014**

www.europain.com



EUROPAIN & INTERSUC 2016

Europain & Intersuc, salón internacional de la panadería, la pastelería, la heladería, la chocolatería y la confitería, es un evento global y completo que reúne el saber hacer francés y las novedades internacionales en productos, equipos y servicio. Este salón permite a los profesionales, artesanos e industriales encontrar las soluciones para responder a las expectativas y los nuevos modos de consumo de la panadería-pastelería-chocolatería-confitería.

Europain & Intersuc 2016 propone 150 demostraciones y conferencias en 5 escenarios diferentes, donde cada profesión encuentra ideas concretas y consejos.

El salón también acoge a los más importantes concursos internacionales y franceses de la panadería y pastelería:

La Copa del Mundo de Panadería se alterna con los Másteres de la Panadería, el Mundial de las Artes Dulces y la Copa de Francia de las Escuelas.

La próxima edición de Europain & Intersuc tendrá lugar en Paris-Nord Villepinte del 5 al 9 de febrero de 2016.



Contacto de prensa: AB3C

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

+33 (0)1 53 30 74 00 / +33 (0)1 53 30 74 01

anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com

