

Creatividad, excelencia, e innovación: la receta ganadora de **Europain&Intersuc 2016**

Del viernes 5 al martes 9 de febrero 2016
Paris-Nord Villepinte (Francia)
www.europain.com



LE SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE
PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE & CONFISERIE



El Presidente de la República francesa, François Hollande - Serge Valadou, Presidente de Europain&Intersuc - Marie-Odile Fondeur, Directora de Europain&Intersuc - Jean-Pierre Crouzet, Presidente de la CNBF - Olivier Roux, Vice-presidente de GL events.

"Si estoy aquí hoy, es que quiero, otra vez, decir cuánto representa la panadería-pastelería una fuerza, una historia, un placer y también un futuro", comentó el Presidente de la República francesa, François Hollande en su visita a Europain&Intersuc el pasado 6 de febrero. Saludó al sector Panadería-Pastelería reunido durante 5 días en la gran cita del *French Touch* y recordó que es un vector esencial del dinamismo francés y un verdadero éxito de exportación.

Un dinamismo expresado por la oferta del salón: 679 expositores y marcas (el 26 % internacionales de 25 países) vinieron para presentar sus gamas a 63.282 profesionales (27 % internacionales de 137 países). 3 grandes concursos ilustraron la creatividad y la vitalidad del sector y 140 talleres y conferencias animados por los expositores, socios y confederaciones muy implicados que movilizaron a un número récord de visitantes.

Una edición 2016 marcada por una programación creativa y de calidad - en la cual todos los actores de la profesión participaron - que permitió a los artesanos e industriales encontrar las ideas concretas para favorecer su volumen de negocios y anticipar los deseos de los consumidores.

UNA PROGRAMACIÓN EXCEPCIONAL EN CO-PRODUCCIÓN CON LOS GRANDES PROTAGONISTAS DE LA PROFESIÓN

Europain&Intersuc 2016 propuso un programa de demostraciones y de conferencias totalmente inéditas y excepcionalmente ricas, que atrajo a un público muy numeroso. Todos los protagonistas del sector (Confederaciones, Mejores Obradores de Francia, grandes nombres de la panadería y la pastelería, los campeones de Francia del postre...) se movilizaron fuertemente haciendo costado al salón para ofrecer a los visitantes 140 demostraciones o mesas redondas durante 5 días. Estos intercambios directos y concretos permitieron a unos visitantes exigentes y cualitativos identificar las ideas a seguir para hacer evolucionar su oferta, su producción o sus puntos de venta.

Cita de la excelencia y de la creatividad, Europain&Intersuc desempeñó plenamente su papel de motor del sector. Fabricantes y usuarios pudieron concretar así las evoluciones del mercado y confrontar la oferta y la demanda, tanto artesanos como industriales.

Y LOS GANADORES DE 2016 SON...

3 concursos excepcionales hicieron vibrar las tribunas del Cube durante 5 días sobre 4.000 m² totalmente dedicados a la puesta en valor de los talentos del mañana. La Copa del Mundo de la Panadería, el Mundial de las Artes Azucaradas y la Copa de Francia de las Escuelas apasionaron y emocionaron al público, ilustrando el espíritu de equipo, la transmisión de las destrezas, y la búsqueda de la excelencia. Estas demostraciones magistrales de los jóvenes talentos de la panadería y pastelería francesas y mundiales ilustraron el dinamismo y la evolución permanente de estos oficios.

Copa del Mundo de la Panadería

1^{er} puesto: Corea del Sur - Baguette y Panes del Mundo (Chang-Min LEE); Bollería y Panificación Gourmante (Jong-Ho KIM); Pieza artística (Yong-Joo PARK)

2^o puesto: Taiwán - Baguette y Panes del Mundo (Chung-Yu HSIEH) - Bollería y Panificación Gourmante (Yu-Chih CHEN) - Pieza artística (Peng-Chieh WANG)

3^{er} puesto: Francia - Baguette y Panes del Mundo (Cyrille MARTIN); Bollería y Panificación Gourmante (Déborah OTT) - Pieza artística (Claude CASADO)



Corea del Sur sube al podio por primera vez en la historia del concurso, lo que hace su realización todavía más notable. Condecorado con una medalla de bronce en 2012, Taiwán sube una marcha más realizando una escultura impresionante sobre su deporte nacional: el béisbol. Francia, Campeona del mundo de la Panadería en 2008, vuelve al trío de cabeza con creaciones que son todo finura inspiradas en el ciclismo.

Mundial de las Artes Azucaradas

1^{er} puesto: Italia – Sara Accorroni y Luigi Bruno d’Angelis

2^o puesto: Malasia – Lau Hwei Min y Chong Ko Wai

3^{er} puesto: Japón – Yasuko Yokoto y Koji Fujii

Los Premios Especiales:

Originalidad: Suiza – Sarah Victoria y Guillaume Bichet

Mentalidad: Francia – Murielle Benaroch y David Brilland

Corazonada de la prensa: Singapur – Chong Koo Jee y Jason Goh



Copa de Francia de las Escuelas

El tema 2016 de los dos concursos era el circo y los juegos olímpicos.

Categoría Esperanzas

1^{er} puesto: CFA Compagnons du devoir Strasbourg

Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens

Formadores: François Martin (Panadería) y Caroline François (Pastelería)

2^o puesto: CFA BPF Rouen

Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop

Formadores: Pascal Gousset (Panadería) y Patrice Guillard (Pastelería)

3^{er} puesto: Lycée des métiers de Concarneau

Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge

Formadores: Dominique Jegousse (Panadería) et Pierre Roger (Pastelería)



Categoría Excelencia

1^{er} puesto: CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44)

Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre
Formadores: Bruno Greaud (Panadería) y Sébastien Boure (Pastelería)

2^o puesto: CFA CM CCI 18, Bourges (18)

Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux
Formadores: Jean-Baptiste Treilles (Panadería) y Philippe Bardin (Pastelería)

3^{er} puesto: CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36)

Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy
Formadores: Francis Barbaud (Panadería) y Nicolas Laine (Pastelería)

Festival Sens&Chocolat



Premio Internacional a la tableta «grand cru»

1^{er} premio: Rozsavölgyi Chocolate (Chua) de Zsolt Szabald

Szabald

2^o premio: Chocolaterie Franck Morin (Guasare)

3^{er} premio: Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chua)

Premio Nacional Diseño & Gusto del bombón de chocolate



1^{er} premio: Arnaud Larher (MOF Pâtissier)

2^o premio: Anne-Françoise Benoît

3^{er} premio: Philippe Bel (MOF Chocolatier)

LAS CIFRAS CLAVE

- **63.282** visitantes profesionales (**27%** internacionales de **137** países)
- **6%** más de visitantes franceses frente a 2014
- **679** expositores y marcas (**26%** internacionales de **25** países)
- **5** concursos, **134** candidatos, **15** premiados, **61** jurados
- **5** espacios de demostración con **140** animaciones y mesas redondas
- **7** toneladas de productos alimenticios recogidas para la Cruz Roja durante los 5 días del salón
- **251** periodistas (**92** internacionales)
- **6.896** fans en Facebook
- **1.210.523** visitas a la página www.europain.com

EUROPAIN & INTERSUC

Europain & Intersuc, salón internacional de la panadería, la pastelería, la heladería, la chocolatería y la confitería, es un acontecimiento global y completo que reúne la destreza francesa 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 a los nuevos modos de dichos sectores.

El salón acoge también los concursos internacionales y franceses más grandes de la panadería-pastelería: La Copa del Mundo de la Panadería alternada con los Masters de la Panadería, el Mundial de las Artes Azucaradas, y la Copa de Francia de las Escuelas.

Este año, Europain & Intersuc propuso 140 demostraciones y conferencias sobre 5 diferentes escenarios, donde cada profesión encontró consejos e ideas concretas.

**Reencuentre el Salón Nacional de la Panadería-Pastelería e Intersuc del 21 al 25 enero 2017
dentro de Sirha Lyon**

¡Próxima cita Europain&Intersuc en 2018 en París!

#Europain



Las fotos de Europain & Intersuc están online en <https://joomeo.com/glexfoodservice>
Usuario: **presseeuropain2016** / Contraseña: **europain2016**

Contacto Prensa:
PROMOSALONS ESPAÑA
Gran de Gràcia, 15, pral. 1ª
08012 Barcelona
Anna Gonzalvo
932 178 596
prensa@promosalons.es