

# EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018  
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

BAKE in PARIS\*



\*Faites du pain à Paris

COMUNICADO DE PRENSA  
FEBRERO 2018  
[www.europain.com](http://www.europain.com)  
#Europain

## EUROPAIN 2018 : ¡PLENO DE NEGOCIOS E IDEAS PARA LOS EMPRESARIOS DE LA PANADERÍA Y PASTERERÍA !

El salón Europain reunió a todos los profesionales de la industria de la panadería y pastelería durante 4 días. Más de 52.000 profesionales, un tercio de ellos internacionales, han descubierto las novedades de los expositores, distribuidos por primera vez en 3 sectores: PRODUZCO, VENDO, GESTIONO. Reflejo de un sector en pleno apogeo, el nuevo Foro Europain ha hecho el pleno de visitantes que vinieron a conocer las principales tendencias y las mejores prácticas de la profesión. Los 4 Labs y 3 grandes concursos dedicados al mundo de la panadería y pastelería hicieron descubrir nuevas recetas y revelaron talentos prometedores o ya establecidos.

### EUROPAIN HIZO SU REVOLUCIÓN

El salón Europain ha permitido a los empresarios de panadería y pastelería encontrar todas las soluciones que necesitan para producir con mayor productividad y transparencia, vender con herramientas innovadoras y administrar de manera eficiente para invertir mejor. Según los expositores, los visitantes de calidad se han presentado en el salón con proyectos de inversión concretos en equipamientos de producción o en organización del punto de venta.

*Sr. Antoine Lemerle, CEO de ARIA: "Hemos tenido una cantidad considerable de contactos con visitantes muy profesionales que realmente vinieron a hacer negocios. Hicimos ventas y muchas propuestas, incluidas ventas de exportación que no habríamos hecho sin Europain."*

Más de 100 nuevos productos se presentaron en la feria: en términos de productos e ingredientes, estamos presenciando un aumento substancial en el apartado natural, orgánico y de la transparencia. En cuanto a los equipos, la flexibilidad, la ergonomía y la eficiencia energética están a la orden del día. Entre las novedades presentadas por primera vez al premio votado por los visitantes, 'les Carrés®' de Moulins Bourgeois, ganaron el premio del visitante Europain 2018.

### EUROPAIN ESCENA MUNDIAL DE LA PANADERÍA

El salón Europain 2018 dio la bienvenida a más de un 32% de visitantes internacionales de todo el mundo, siempre muy atraídos por la excelencia francesa del sector. Esto representa un aumento del 12% en comparación con la última edición.

*Sr. Zanlorenzi, CEO de OCF: "Sentimos una buena dinámica en Europain, una edición tónica y densa, y estamos contentos con los visitantes, de buena calidad, muy profesionales. Visitantes que habían estudiado su agenda y recorrido o lo que querían ver antes de venir, en particular nuestras novedades. Tuvimos visitantes de todos los continentes y muy interesantes."*

## UNA PROGRAMACIÓN EXCEPCIONAL

Por primera vez, el salón Europain organizó el Foro Europain, un verdadero think tank de la panadería y pastelería para el año 2020: se trataron 41 temas y más de 80 ponentes, incluyendo empresarios panaderos franceses e internacionales y varios expertos mundiales en su campo. Los cuatro laboratorios (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, Boutique Restaurant y el nuevo Lab. Bienestar y Naturalidad (con Boréa) acogieron más de 100 demostraciones de pasteleros y panaderos que dieron sus consejos y conocimientos a cientos de visitantes cautivados.

## TRES GRANDES CONCURSOS

### La Copa de Francia de las Escuelas:

Recompensa a los mejores equipos de aprendices en panadería divididos en dos categorías, y los ganadores son :

#### Categoría « Espoirs » :

- 1er lugar : IFI 03, Avermes (03) : **Sylvain BORD, Corentin KIEPURA, Elise MARATRAT**  
Formadores : Grégoire BARDET (Panadería) y Philippe GAULMIN (pastelería)
- 2° lugar : CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) : **Colin MARQUES, Emma MULLER, Céline PARISOT**  
Formadores : Michel HERRMANN (Panadería) y Jean-Claude VOGEL (pastelería)
- 3er lugar – INBP CFA, Rouen (76) : **Esteban BOTTAGISI, Aurore CARRARA, Laura HEBERT**  
Formadores : Pascal GOUSSET (Panadería) y Patrice GUILLARD (Pstelería)

#### Categoría « Excellence » :

- 1<sup>er</sup> lugar – Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35) : **Louise-Marie COURTEILLE, Aurélien LOMET, Tugdual OLLIVIER**  
Formadores : Anthony OLIVIER (Panadería) y Gaëtan BOUGEARD (pastelería)
- 2° lugar – Compagnons du Devoir et du Tour de France, Bordeaux (33) : **Caroline CASSY, Mickaël GUYADER, Hugo HENRY**  
Formadores : Gaël GRONDIN (Panadería) y Frédéric GALISSON (pastelería)
- 3er lugar – Institut des Métiers et des Techniques, Grenoble (38) : **Romain AVIGNON, Jérémy DAGUET, Wendy GIROT**  
Formadores : Christophe BERTEAU (Panadería) y Emmanuel AVOND (pastelería)

### Los Masters de la Panadería:

Confrontados en 3 categorías, los mejores representantes de las selecciones que conducen a la Copa del Mundo de Panadería. Los ganadores son:

- World Master Baker Panification Nutritionnelle : Peter BIENEFELT - Países Bajos
- World Master Baker Panification Gourmande : Déborah OTT – Francia
- World Master Baker Panification Artistique : Peng Chieh WANG - Taiwan

### El Mundial de las Artes Dulces:

12 equipos mixtos de hombres y mujeres compiten en un evento de maratón de pastelería de 19 horas alrededor del tema "El lujo a la francesa". El podio reunió a :

- 1º Francia: Marie SIMON - Loïc BEZIAT
- 2º Malaysia: Yap KEAN CHUAN – Hwei Min LAU
- 3º Singapur: Carina TAN – Ben GOH

## UNA VISITA MINISTERIAL

El lunes 5 de febrero, la Ministra de Trabajo, Muriel Penicaud, nos ha honrado con su presencia en el salón durante una visita al encuentro de expositores y visitantes.

Fotos del salón : <https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Utilizador : presseeuropain2018 - Contraseña : europain2018

Toda la actualidad de Europain en la Pressroom on line



**Contactos Prensa :**

Promosalons – Sylvia – telf. 932 178 596

Email . prensaromosalons.es