



TI NEJLEPŠÍ Z PEKAŘSKÝCH A CUKRÁŘSKÝCH SOUTĚŽÍ

Mistr Pekař, Umělecké cukrářské dílo, Pohár Francouzských škol
veletrhy Europain & Intersuc, celosvětové setkání pekařů a cukrářů,
výrobců zmrzlin a krémů, čokolád a cukrovinek

8.-12. března 2014

Paříž – severní výstaviště Villepinte

www.europain.com

Soutěže, které probíhají v rámci veletrhu EUROPAIN & INTERSUC, jsou nejenom mezinárodním setkáním nejlepších pekařů-cukrářů ve světě, ale také přehlídkou nejmodernější techniky a kreativity. Tyto akce jsou především setkáním lidí zapálených pro tuto profesi a lidí, kteří rádi soutěží, kteří chtějí ukázat, co dovedou a poměřit si tak své schopnosti mezi sebou.

Během veletrhu Europain & Intersuc 2014 se uskuteční 3 soutěže : Mistr Pekař, Umělecké cukrářské dílo a Pohár Francouzských škol. Ať už jsou to ostřílení profesionálové nebo teprve učni, Francouzi nebo jiná národnost, soutěžící se již delší dobu připravují a trénují, aby posléze v Paříži podali ten nejlepší výsledek. Jejich soutěžení bude tím největším lákadlem pro návštěvníky, stane se opravdovou pastvou pro oči. Uchazeči o nejvyšší ceny se budou překonávat, posuzovat práci soupeřů, hodnotit díla jiných zemí a jiných kultur. Návštěvníci z řad pekařů-cukrářů se budou inspirovat, ale hlavně všichni se budou bavit tímto úžasným představením, na kterém se projeví nové talenty a také nové tendence.



Mistr Pekař : to nejvyšší ocenění v oboru



Soutěžít bude 24 kandidátů, kteří uspěli v Poháru Louis Lesaffre (2009/2011) a ve Světovém poháru pekařství (2012). Soutěžít budou individuálně, každý sám za sebe, a to ve třech kategoriích : Chléb, Jemné pečivo a Umělecké dílo. Všem půjde o to jediné : Stát se Mistrem Pekařem 2014 ! Soutěžící zastupují 18 zemí : Alžírsko, Austrálii, Brazílii, Francii, Indonésii, Itálii, Japonsko, Jižní Koreu, Kosta Riku, Maroko, Nizozemí, Peru, Senegal, Švédsko, Taiwan, USA, Velkou Británii, Vietnam.

Spoluzakladateli soutěže Mistr Pekař jsou společnost EKIP a Lesaffre. Jsou to zároveň pořadatelé akce, kteří budou hodnotit především osobní nasazení kandidátů. Zaměří se na jejich představitost, nápaditost a inovaci. Soutěžící budou mít ruce od těsta, ale jejich hlava musí zůstat čistá, aby mohli přemýšlet a vymýšlet samé nápadité a překvapivé kousky.

Soutěž Umělecké dílo bude letos zaměřena na téma Hudba ve světě.

“Když tvořím své dílo, nejdříve začínám zachycovat své pocity na nákrese. Potom nechávám volný průběh své kreativitě, abych vymyslel, jak svůj pocit přenést do trojrozměrného tvaru”, vysvětluje Moisés Carmona Velázquez, soutěžící z Kosta Riky v kategorii Umělecké dílo.

Mezi největší novinky letošní soutěže v kategorii Chléb bude patřit část « Chléb různých zemí ». Kandidáti dostanou zadání, podle kterého možná ještě nikdy nepekli. V předvečer soutěže si vylosují jeden z pěti chlebů : Bretzel, Ciabatta, Burger Bun, Pan de Muerto, Tresse. A navíc klasický recept budou muset zpestřit vlastním nápadem.

Dalším zadáním pro soutěžící bude « Nutriční chléb ». Úkol bude spočívat v upečení chleba, který je v souladu s požadavky spotřebitelů za zdravou výživu (vlákna, proteiny, omega 3....) A nakonec v kategorii Jemné pečivo budou soutěžící muset vytvořit své vlastní dílo dle své vlastní představitosti a vlastního nápadu. Kreativitě se žádné meze nekladou.

Jedním ze soutěžících v této kategorii je i Japonec Takuya Sasaki. Říká, že v Japonsku stále víc pekařů prodává opravdové jemné pečivo. On sám měl možnost pracovat v Bretani, což mu umožnilo obeznámit se s francouzskými technikami. Nicméně do své práce stále zakomponovává vliv a kulturu své země.

8.-12. března 2014 – organizátoři Ekip et Lesaffre - www.coupelouislesaffre.com



Umělecké cukrářské dílo : curk ve všech podobách



Pořadatelem soutěže je DGF a EKIP. Jedná se o mezinárodní soutěž cukrářů ze 16 zemí, kteří soutěží ve smíšených družstvech (muž-žena). Po dobu 20 hodin se budou pojímat na uměleckých výtvorech v několika kategoriích. Letos již 4. konání této soutěže.

Smíšená družstva jsou také symbolem vývoje v oboru cukrář a dokazují, že ženy zaujímají nové místo ve velkokapacitních kuchyních a výrobnách sladkostí. Francouzská soutěžící si je vědoma těžkostí, se kterými se setkávají ženy při pronikání to tohoto světa dominovaného muži. Říká : “Je pravda, že muži mají silný charakter, kterému musíme my ženy každý den čelit. Ale velmi si cením toho, že pracuji v prostředí, kde každý se snaží předběhnout toho druhého.” Je zapálená a talentovaná a počítá s oporou svého spolusoutěžícího Gaëtana Fiarda. Společně chtějí přesvědčit porotu a vystoupat na ten nejvyšší stupínek pódia. Mladí cukráři jsou zaštitěni významnými cukráři-profesionály, jako např. Régis Ferey – šéf-cukrář u prezidenta republiky. Dalšími dvěma francouzskými členy poroty budou Claire Heitzler, šéf-cukrářka u Lasserre a Guillaume Mabileau, nejlepší francouzský cukrář z r. 2011.

Kromě samotné soutěže bude akce Umělecké cukrářské dílo především místem setkání různých gurmetských kultur z celého světa : Brazílie, Japonsko, Kanada, Kolumbie, Maroko, Rusko, Vietnam.... Tím víc budou k vidění cukrářské tradice různých zemí. Letos se soutěže účastní poprvé také Čína a Taiwan, pro které to bude především silná osobní zkušenost.

8. -11. března 2014 – organizátoři DGF & Ekip - www.mdas2014.com

Pohár Francouzských škol : objev nových talentů



4. konání soutěže o pohár Francouzských škol se uskuteční z iniciativy veletrhu Europain & Intersuc, v partnerství s LEMPA a za sponzorské účasti francouzské plynárenské společnosti GDF SUEZ. Družstvo bude tvořeno třemi uční, z nichž alespoň jedním bude dívka. Budou doprovázeni dvěma školiteli (jeden pekař a jeden cukrář) a budou soutěžit v oboru řemeslný pekař-cukrář. Cílem soutěže je vyzdvihnout odborné školy ve Francii, které připravují nové pekaře a cukráře.

V soutěži se mísí emoce, nadšení, soutěživost, zápal pro hru.

V den, kdy soutěž bude probíhat, družstva dostanou 5 hodin, aby vytvořili díla ve třech kategoriích : pekařské – jemné pečivo – cukrářské. Kategorie se budou prolínat se zadanými tématy : Zimní sporty (kategorie pekařské dílo), Kolektivní sporty (cukrářské dílo), Super-hrdinové z videoher (kategorie Pekařství-Cukrářství).

8. -12. března 2014 – v partnerství s LEMPA a za sponzorské účasti GDF SUEZ - copedefrancedesecoles.com

CUBE : zóna soutěží

Všechny soutěže se budou odehrávat v prostoru 4000 m² vytvořeném na veletrhu Europain pod názvem CUBE. Tato zóna měla premiéru již v r. 2012 a získala kladné ohlasy od návštěvníků i samotných účastníků soutěží. Součástí zóny CUBE budou i gastronomické soutěže a ukázky současného stravování.

5 dní veletrhu, 5 dní soutěží...

Díky své tradici a znalosti profese pekař-cukrář je veletrh Europain & Intersuc mimořádnou scénou, kde se vyhodnotí ti nejlepší z nejlepších. K vidění bude skvělá přehlídka technik a nápadů, které představí nejenom profesionálové, ale i nová generace, která do tohoto oboru přichází s novými myšlenkami a novou inspirací.

• Europain & Intersuc, čísla z r. 2012

výstavní plocha 68 000 m²

770 vystavovatelů, z toho 33 % zahraničních z 24 zemí

82 690 návštěvníků ze 143 zemí

Informace pro návštěvníky :

Active Communication Praha, tel. 222 518 587, info@francouzskveletrhy.cz



SOCIÁLNÍ SÍŤ

• 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.coupeleouislesaffre.fr

• MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

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

• COUPE DE FRANCE DES ECOLES

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

