



COMUNICADO DE PRENSA

LOS MASTERS DE PANADERIA

DEL 6 AL 10 DE MARZO DE 2010
PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE



Para más informaciones
www.coupelouislesaffre.com

LOS "MASTERS BAKERS 2010" SON...

Este miércoles 10 de marzo, tres panaderos han recibido el ya ansiado título de "Master Baker 2010". Esta distinción premia a los mejores concursantes que han participado en los primeros Masters de la Panadería.

"Siento un afecto especial por el pan. Intento que la harina y una multitud de sabores se expresen. Paso mucho tiempo imaginando esos panes, con forma muy personal"

Pao-Chun WU
Taiwán



Categoría Pan :

Pao-Chun WU - Taiwán

Pao-Chun realiza el "sueño de su vida" participando en los Masters de Panadería. Ha aprendido la técnica en Taiwán y a lo largo de viajes y competencias. En su primera participación individual en un concurso, Pao-Chun deseaba "sobrepasarse".

Categoría Bollería :

Thomas PLANCHOT - Francia

De familia de panaderos desde cinco generaciones antes, Thomas es un panadero apasionado y ha cargo de veinte panaderos y seis hornos. Se ha preparado, sin respiro, desde hace meses, para entregarnos bollería de sabores estridentes.

Categoría Pieza Artística :

François BRANDT - Holanda

A pesar de las dudas durante las preparaciones, François retendrá el "placer del trabajo cumplido". Durante su distinción, ha querido agradecer a su entorno, que le ha incitado a participar en el concurso : "sin su apoyo, me habría resultado imposible llegar a esta etapa de la competencia".

Contacto prensa

Nadine Debail
nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23



El último de los concursos organizados por Europain, Ekip y Lesaffre en el marco del prestigioso salón Europain en Paris-Nord Villepinte, los Masters de Panadería han conocido momentos intensos. Durante cuatro días, 24 candidatos de 17 nacionalidades se han enfrentado, individualmente. Los candidatos han superado el desafío presentando obras de una creatividad y un refinamiento excepcionales. Las Embajadas de Costa Rica, Uruguay, Hungría, Polonia y la Oficina de Representación de Taipei en Francia han apoyado activamente al candidato de sus países. En cuanto al público, ha apreciado la proximidad con los candidatos y las degustaciones de productos.

Candidatos y miembros del jurado recordarán el ambiente excepcional de este concurso "original y jovial"...

"He conocido participantes muy motivados y apasionados... Es un caldo de conocimientos y técnicas inéditas", declara un panadero francés. "Recordaré el sentimiento único de estar entre los campeones de la Panadería", comenta un participante holandés. Durante cuatro días, muchos concursantes testimonian sobre la presión del trabajo "titanezco" exigido. Todos salen enriquecidos de esta "bella aventura" y, como confiesa un concursante español, todos desean continuar "mejorando la imagen de la Panadería".

Para Mario Fortin, presidente del jurado, la organización del concurso fue "formidable". Los Masters de Panadería permiten descubrir a "los mejores de los mejores en la escena internacional de la Panadería". Una integrante del jurado, china, destaca sobre este aspecto, el nivel "muy alto" de candidatos, mientras que un miembro brasileño del jurado no oculta su anhelo de participar nuevamente en el concurso...

¡ Os citamos entonces para la segunda edición de los Masters de Panadería, en 2014 !

"La primera vez que he presentado mi Kouign Amann, al jurado le ha parecido "feo", entonces he trabajado sobre una nueva presentación, durante dos semanas... Desde ese entonces, no he dejado de conquistar al público"

Thomas PLANCHOT
Francia



"Esta pieza artística tiene como tema el día de los Enamorados. Es por amor a mi mujer que me he instalado en Holanda..."

François BRANDT
Holanda

