



L'ESPAGNE vainqueur de l'Open de France de Desserts 2010, Sélection Internationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Sirest Ideas, du 6 au 10 mars au Parc des Exposition de Paris Nord Villepinte.

L'Espagne représentée par Alejandro MONTES SUAREZ et Josep GUEROLA a été déclaré vainqueur de l'Open de France de Desserts 2010 qui se déroulait dans le cadre du Sirest Ideas.

Le Pays classés : l'Espagne, la Russie, le Royaume-Uni, la Tunisie et le Maroc sont donc dès à présent qualifiés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui aura lieu les 23 et 24 janvier 2011 pendant le Sirha.

Gabriel Paillason, Président-Fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et Elie Cazaussus, Président d'Honneur étaient présents afin de superviser le concours.

Les lauréats sont :

- 1er Prix : ESPAGNE

Remporte une médaille d'or, un Trophée, 2 000 €, une qualification pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

(Alejandro MONTES SUAREZ et Josep GUEROLA)

- 2ème Prix : RUSSIE

Remporte une médaille d'argent, 1 000 €, une qualification pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

(Elena MEDVEDEVA et Tamara MUKHINA)

- 3ème Prix : ROYAUME UNI

Remporte une médaille de bronze, 500 €, une qualification pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

(Javier MERCADO et Christopher LODER)

- 4ème Prix : TUNISIE

Remporte une qualification pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

(Feker JLASSI et Jean Pierre CHEVALIER)

- 5ème Prix : MAROC

A reçu une wild card exceptionnelle au vu de ses résultats et remporte une qualification pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

(Nabil MOUDNI et Karam ELBOUAKHIRI)

- Prix du Sucre : ROYAUME UNI

(Javier MERCADO et Christopher LODER)

- Prix du Chocolat : TUNISIE

(Feker JLASSI et Jean Pierre CHEVALIER)



ESPAGNE

SELECTION DES CANDIDATS

Lors d'une réunion du Club Coupe du Monde Espagne, sélection des candidats sur réalisation d'un dossier technique (présentation de leurs travaux, motivations, CV et visuels d'une pièce artistique en chocolat ou sucre).

COMPOSITION DE L'ÉQUIPE ESPAGNOLE

Président : Yann DUYTSCHÉ

Capitaine : Jordi Bordas

Candidat(e)s :



Alejandro MONTES SUAREZ

Formé à l'Ecole de Pâtisserie du Corps de métiers de Barcelone.

Professeur de pâtisserie, depuis 2007, à l'Ecole de Pâtisserie du Corps de métiers de Barcelone.

Meilleur Pâtissier Jeune d'Espagne 2006, Meilleur maître artisan chocolatier d'Espagne 2007



Josep GUEROLA

Expérience : Fauchon Paris, restaurant Ze Kitchen Galerie (Paris), pâtisserie Totel

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

THEME CHOISI : JULES VERNE

Entremets aux fruits - Nautilus

« Nautilus, très beau mollusque millénaire, c'est le nom avec lequel le capitaine Némó a baptisé son formidable sous-marin. Après avoir navigué à travers les profondeurs du monde entier, le Nautilus finit ses jours près du capitaine Némó à l'Île Mystérieuse, l'Île de Lincoln, perdue au milieu de l'océan Pacifique. Dans cet endroit, le capitaine Némó et l'équipage se sont nourri des fruits de cette île exubérante. La noix de coco, la mangue, la passion, l'ananas, la lime ou les cacahuètes intégrées dans cet entremet nous permettent de faire un voyage sensoriel à ces temps lointains chargés de mysticisme et d'aventures. »

Dessert à l'assiette – Promenade sur les doux nuages

« Cinq semaines en ballon, est connu comme le premier roman de Jules Verne. Dans celle-ci, les héros voyagent à bord du ballon Victoria chargé d'aventures au long d'Afrique. Notre dessert permet de réaliser un voyage à travers le goût et les textures. Le yaourt, le citron de l'Espagne et les amandes Marcona de notre pays forment un ensemble de textures légères et volatiles qui rappellent la légèreté et la pureté des nuages. Le ballon de chocolat Equatoriale Lactée fondant et crémeux de chocolat Manjari rappelle les péripéties du continent noir. Un voyage éphémère mais chargé de sensations aériennes. »

Pièce artistique chocolat – Le Tour du Monde en 80 jours

« À dos d'un cheval à fer, chevaucha les États-Unis d'une côte à l'autre, de San Francisco à New York. La force du charbon, l'éclatement violent des flammes, la combustion produite... la vapeur sort sans contrôle. Les roues de la locomotive tournent sans arrêt, en dévorant des kilomètres de voies. La force mécanique de la locomotive nous amène à un monde métallique de vitesse où les distances sont plus courtes et n'importe quelle aventure est possible. »

Pièce artistique sucre – Vingt mille lieues sous la mer

« Le sommet du chef d'œuvre de Jules Verne, c'est la très connue attaque du calamar géant au sous-marin du capitaine, le flambant Nautilus. La mer démontée entoure le vaisseau défaits par les puissantes tentacules en créant un mélange de métaux et éléments marins. L'angoisse et la beauté destructive sont les sensations et les axes sur lesquels luttent la bête marine et le colosse métallique. »

www.open-france-desserts.com

Service de presse Paris :

AB3C

Anne Daudin - Alexandre Lopez

34 rue de l'Arcade - 75008 Paris

Tél. +33(0)1 53 30 74 00 – Fax. +33(0)1 53 30 74 09

anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com