



Diciembre 2013

## ¡EUROPAIN & INTERSUC, TENDENCIAS A MORDISQUEAR! Zoom sobre los sectores pastelería y chocolatería

8-12 marzo 2014

Paris Nord Villepinte - Francia

[www.europain.com](http://www.europain.com)

¡Es un hecho, la pastelería y el chocolate son indiscutiblemente el "pecado amable" de numerosos consumidores! Europain & Intersuc, la panadería-pastelería más grande del mundo, reunirá a los protagonistas internacionales del azúcar y el cacao del 8 al 12 de marzo de 2014, en Paris-Nord Villepinte. 5 días de encuentros, de intercambios y de negocios alrededor de estos dos sectores "estrella".

*"La pastelería siempre formó parte de nuestro patrimonio culinario. Este comercio ha avanzado mucho estos últimos años gracias a una gran mediatización, pero es sobre todo su lado tranquilizador y goloso el que hace cruzar a los franceses", explica Claire Heitzler, jefe pastelera en casa Lasserre, en París.* Iniciados por prestigiosos « chefs », escenificados en cursos prácticos, expuestos en emisiones de televisión, desvelados en numerosos puntos de venta (tiendas, restaurantes, córneres, hoteles gran lujo, conceptos), consagrados a nivel internacional (Mundial de las Artes Azucaradas, Copa del Mundo de la Pastelería), suscitando la vocación de millares de aprendices pasteleros (1er sector de formación en el sector de los oficios de boca)... ¡estos dos sectores encarnan la delectación por excelencia! Un pecado capital que verdaderamente no lo es, en una sociedad donde "darse el placer" se ha vuelto indisociable de comer.

Con un volumen de negocios anual de mil quinientos millones de euros en 2010 (fuente: Confederación Nacional de Artesanos Pasteleros) las 5.000 empresas de pastelería artesanal (mayoritariamente pequeñas estructuras de menos de 10 asalariados) procuran innovar a diario. Con su conocimiento del mercado, Europain & Intersuc les da las herramientas para crear la sorpresa y la emoción con el fin de seducir siempre a más consumidores. Algunos datos sobre el increíble entusiasmo mundial por el azúcar y el chocolate:

- **« La cacao locura »**

El 83 % de los franceses saborean una porción de chocolate por lo menos una vez a la semana, con un presupuesto anual de casi 268€. Considerado como un "producto refugio", reconfortante y accesible, la preciosa pepita morena es una ineludible de los hogares y un valor seguro para los profesionales. *"La nueva tendencia en materia de cacao consiste en seleccionar grandes cosechas, tomando por modelo el vino, procedente de regiones muy distintas del mundo"*, analiza Tanguy Roelandts, Presidente de la Confederación de los Chocolateros y Confiteros de Francia.

- **La pastelería estrella**

¡Como la cocina hace algunos años, la pastelería se confirma como la nueva tendencia "antidepresión"! Minipostres, mono-productos, pasteles ligeros, diseño moderno, colecciones efímeras... la panadería-pastelería ocupa ya una plaza de elección en el día a día de los consumidores, clasificándose en primera fila de las empresas del comercio al por menor alimentario en Francia. *"Nuestro oficio hace soñar a los consumidores"*, afirma Frédéric Lescieux, Presidente de la Confederación Nacional de Artesanos Pasteleros, Chocolateros, Confiteros, Heladeros y Especialistas en comidas preparadas de Francia.

*"Gracias a este boom mediático, el sector conoce un auge verdadero: casi 7.000 aprendices pasteleros han sido formados este año."*

## Europain & Intersuc, en el corazón de las tendencias

Las tendencias de la pastelería y de la chocolatería emanan principalmente de creadores franceses, es el famoso « *French touch* » quien inspira a los profesionales del mundo entero. *"La pastelería extranjera está fuertemente influenciada por "la escuela francesa", y más estos últimos años con el desarrollo de los concursos internacionales. Al mismo tiempo, el "french touch" evoluciona con esta apertura de fronteras y el descubrimiento de nuevos productos"*, explica Claire Heitzler. Europain & Intersuc desvelan los secretos de este círculo virtuoso para proponer soluciones concretas adaptadas a sus visitantes:

- **Creaciones « globe trotter y aéreas »**

Los nuevos ingredientes hacen su aparición (las frutas y las especias reemplazan al azúcar), las texturas son más ligeras (mousses, espumas), los formatos se reducen (minipasteles, tarrinas, bocaditos, cafés golosos...). El conjunto de la profesión revisita sus clásicos en formatos inéditos, nómadas y libres de sentimiento de culpa. *"Comer no es un acto neutro, reivindica Tanguy Roelandts, el concepto de "glotonería razonada" resulta de una toma de conciencia general: un producto debe tener el gusto, pero sin representar por eso un riesgo para la salud. ¡Una tableta de chocolate es un bocado de placer, pero igualmente una aportación en omegas 3 y 5, magnesio, potasio, hierro, glúcidos, fosfatos, flúor y sales minerales!"*. Esta multitud de propiedades estimula la creatividad de los pasteleros y de los chocolateros que buscan en lo sucesivo las herramientas adaptadas a esta revolución. Es por eso que en 2014, Europain escogió poner el énfasis en nuevas gamas de productos y materiales innovadores que permiten a los artesanos ganar en autonomía y en reactividad.

- **« Diseño y colecciones para sublimar el gusto »**

Si el diseño hizo su entrada en las pastelerías y las chocolaterías desde hace mucho tiempo, las colecciones efímeras son hoy un nuevo medio de seducir a un consumidor cada vez más « zapeador », en búsqueda permanente de nuevas sensaciones culinarias. El azúcar y el chocolate declinan bajo diferentes formas a lo largo del año, y algunos van incluso más lejos jugando con el concepto de monoproducción. Es el caso de Jonathan Blot, a la cabeza de la tienda parisina Acide Macaron. El chef ha apostado por pequeños « macarons » que se pueden comer de un solo bocado. Además de esta oferta multicolor (cerca de 5.000 « macarons » producidos cada día), crea regularmente nuevos perfumes en "ediciones limitadas".

## Europain & Intersuc, el reto de la innovación

Para permitir a los profesionales seguir estas tendencias, Europain & Intersuc pone en su disposición la oferta de casi 800 expositores de productos y equipos. Intersuc, muy particularmente, reunirá los últimos ingredientes, los materiales, los embalajes y la decoración para dinamizar los negocios de los confiteros, los chocolateros y los heladeros. Una representación del sector que ofrece una determinación precisa de sus previsiones para permitir a los profesionales crear nuevas recetas y seducir a nuevos clientes.

### Las Colecciones Intersuc

Las Colecciones Intersuc recompensarán a los profesionales que expondrán en 3 categorías: productos acabados, ingredientes y decoración. Un jurado de expertos designará a los 4 laureados que estarán sobre el espacio Innovaciones y Novedades durante toda la duración del salón.

Europain & Intersuc reivindica los fuertes valores de transmisión del saber, los negocios en ambiente distendido y la calidad del trabajo. De la formación a la creación de empresa, del desarrollo económico a la innovación, el salón se ha forjado una plaza de socio privilegiado para acompañar a los pasteleros y chocolateros hacia el éxito. *"Europain encarna los valores de la pastelería: el compartir, la curiosidad, el intercambio, la sensibilidad y la sencillez"*, concluye Claire Heitzler.

## La Calle de las Escuelas

Referencia desde 1990, la Calle de las Escuelas está destinada a resaltar los mejores institutos de formación en panadería y pastelería. "El mercado de la panadería-pastelería, actualmente en plena mutación, impone a todas las generaciones adaptarse más que nunca a las expectativas nutricionales de sus clientes", explica Frédéric Lescieux. "Esta exigencia va a la par con una maestría perfecta de las bases del oficio". La pastelería es hoy el primer sector profesional de los oficios de boca, con cerca de 11.000 candidaturas para 7.000 aprendices formados cada año. A destacar que el oficio se feminiza, con una proporción del 25 % de mujeres hoy, contra una presencia casi anecdótica hace 20 años.

## Los concursos Europain : la tendencia « en el escenario »

Para Tanguy Roelandts, "un oficio no puede existir en su apogeo sin la noción de competición". Los visitantes podrán admirar a los mejores chocolateros y confiteros del mundo en acción en el **Mundial de las Artes Azucaradas** y a los jóvenes talentos franceses en la **Copa de Francia de las Escuelas**. Dos competiciones excepcionales que quieren ser ante todo fuente de inspiración y de creatividad para los profesionales.

### **El Mundial de las Artes del Azucar**



Apadrinada por DGF y EKIP, la 4a edición del Mundial de las Artes del Azucar es un concurso internacional de pastelería que tiene la particularidad de asociar binomios hombre / mujer. Procedentes de 16 países diferentes, los candidatos se enfrentarán durante 20 horas en los desafíos golosos "Durante estas pruebas, espero muchas emociones, cohesión hombre-mujer, proezas técnicas y sorpresas!", explica Pascal Niau, MOF Pastelero 1979 y Presidente del jurado. "El concurso desarrolla la técnica de los candidatos, pero también su espíritu: un medio de crecer, aun siendo humilde."

### **La Copa de Francia de las Escuelas**



La 4a edición de la Copa de Francia de las Escuelas, iniciada por Europain en colaboración con el Lempa y patrocinada por GDF Suez, se celebrará sobre una zona de concurso dedicada a los jóvenes talentos. Equipos de tres aprendices, entre los que tiene que haber obligatoriamente una mujer, valorarán los institutos de formación (liceos y CFA) que preparan a los panaderos-pasteleros del mañana.



**CONTACTO**  
**PROMOSALONS**  
ANNA GONZALVO  
prensa@promosalons.es



[www.facebook.com/EuropainFrance](http://www.facebook.com/EuropainFrance)



#Europain - [twitter.com/EuropainFrance](https://twitter.com/EuropainFrance)



[successfood-europain.bluevistatv.com](http://successfood-europain.bluevistatv.com)



[www.youtube.com/user/SalonEuropain](http://www.youtube.com/user/SalonEuropain)



[instagram.com/europainfrance](https://www.instagram.com/europainfrance)