

L'Association du Mondial des Arts Sucrés



6-10 mars/march 2010
Paris Nord Villepinte - France

présente

LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

2^{ème} édition du « Double mixte de la pâtisserie »

Du 06 au 08 Mars 2010

PARIS NORD VILLEPINTE - FRANCE

COMMUNIQUE DE PRESSE

- Janvier 2009 -

Le Mondial des Arts Sucrés 2010



6-10 mars/march 2010
Paris Nord Villepinte - France

Le Mondial des Arts Sucrés préparé par **DGF** et **Europain**, figure déjà au premier rang des concours de pâtisserie organisés à l'échelle planétaire et ce, tant grâce, au talent des participants, qu'à la qualité de leurs œuvres réalisées en directe.



La première édition de ce concours mixte fut un réel succès, la deuxième n'en sera que plus prometteuse.

Désormais les dates sont connues, le concours aura lieu

Du 6 au 8 Mars 2010

à l'occasion du salon **EUROPAIN** à **PARIS** au Parc des expositions de Villepinte.

Durant trois jours, ce marathon des Arts Sucrés, sera à nouveau l'occasion de découvrir des équipes mixtes de 2 personnes (homme/femme obligatoire) venant du monde entier, rivalisant à coups de dégustations de desserts à l'assiette, de bonbons chocolat, d'entremets, petits fours ..., mais aussi à travers de fabuleuses pièces en sucre, en pastillage et en chocolat!

Encore une fois ce concours de haut niveau unique en son genre s'annonce très complet.

Pour cette deuxième édition, le règlement a toutefois subi quelques modifications :

Parmi les différentes réalisations à faire sur place on notera cette fois ci :

- **1 Pièce en pastillage**
- **1 Pièce en sucre**
- **3 Petits fours frais** (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre)
- **1 Trilogie à la pistache** (1 entremets + 1 petit gâteau + 1 petit four)
- **3 Bonbons chocolat** (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre)
- **1 Pièce en chocolat**
- **1 Dessert à l'assiette accompagné de sa petite verrine** (présentée dans l'assiette)

Important, toujours dans la volonté de mettre les femmes en avant dans les métiers de bouche **l'une des 3 pièces artistique devra obligatoirement être réalisée par la candidate !**



Pascal NIAU, sera une nouvelle fois le **président d'un jury international** de professionnels.

A la hauteur de sa fonction dès la première édition du Mondial des Arts Sucrés, c'est avec honneur et plaisir que ce grand chef Meilleur Ouvrier de France reprendra son rôle de coordinateur, garantissant ainsi l'intégrité du concours.

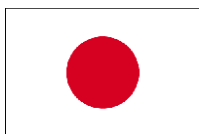
Il participera aussi à la **sélection des jurés** qui cette année devront passer leur candidature (CV + Photo) auprès de l'Association du Mondial des Arts Sucrés et ce

avant le 30 Septembre 2009.



*** Concernant les sélections des candidats internationaux:**

Les distributeurs DGF internationaux sont déjà dans les starting-blocks pour sélectionner l'équipe qui représentera leur nation.



D'ailleurs le **Japon** a déjà son équipe !

Elle sera composée de :



M. Kenji KATSUMA et de **Mme Rie TANIMICHI**, tous deux pâtisseries pour OCCITANIAL à Tokyo.

Avec le thème du « Jardin aquatique » ils ont été désigné grands vainqueurs de la sélection organisée le 18 novembre 2008 à TOKYO à l'initiative de l'association de pâtisseries UTSUMIKAI et de la société ARCANE- distributeur de DGF au JAPON.

D'autres sélections internationales sont en préparation dans plusieurs pays

***Concernant les sélections des candidatures pour l'équipe de France :**

La sélection se fera sur présentation d'un press book professionnel (CV + lettre de motivation+ photos de réalisation en sucre, chocolat et entremets...) des 2 membres de l'équipe qu'ils devront envoyer à l'Association du Mondial des Arts Sucrés

avant le 30 Juin 2009.

Un jury de professionnel de la profession examinera les dossiers pour déterminer le binôme qui représentera la France.

NB : les Meilleurs ouvriers de France et els Champions du Monde sont exclus de cette compétition.

Le salon **EUROPAIN**, véritable vitrine internationale des métiers de bouche à PARIS avec 644 exposants et plus de 86000 visiteurs en 2008, s'apprête à accueillir une nouvelle fois un évènement extraordinaire.

Assistez à des moments inoubliables et partagez de vraies valeurs autour des métiers de bouche, le tout dans une ambiance conviviale.



Du 6 au 8 Mars 2010



8 bonnes raisons de venir à la deuxième édition du **Mondial des Arts Sucrés**



MDAS 08

- **Une pépinière de talents internationaux.**
- **Une expression libre (thème choisi par les équipes).**
- **Une parité homme/femme mise en avant (1^{er} concours mixte international).**
- **Des réalisations en direct face au public.**
- **Un concours complet (sucre, chocolat, pastillage, pâtisserie...).**
- **Des box de compétition dignes de vrais laboratoires de pâtisserie haut de gamme.**
- **Une ambiance conviviale et professionnelle à la fois.**
- **Un jury et des commissaires d'exception (MOF, Champions du Monde).**



Nom	Le Mondial des Arts Sucrés.
Edition	2ème
Date de la finale	6, 7 et 8 Mars 2010
Lieu	Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE <i>(pendant le salon EUROPAIN)</i>
Organisateur	L'association du Mondial des Arts Sucrés
Candidats potentiels	Professionnels des arts sucrés (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, pâtisseries de restauration, glaciers...) 15 Equipes <u>MIXTES obligatoires (homme/femme)</u> de 2 candidats.
Inscription	<i>Voir règlement sur www.dgf.fr ou sur simple demande.</i>
Finale	Epreuves pratiques sur 20 heures d'après un thème libre choisi par chaque équipe. Réalizations à faire sur place : 1 Pièce en pastillage 1 Pièce en sucre 3 Petits fours frais (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre) 1 Trilogie à la pistache: (1 entremets + 1 petit gâteau + 1 petit four) 3 Bonbons chocolat (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre) 1 Pièce en chocolat 1 Dessert à l'assiette accompagné de sa petite verrine (présentée dans l'assiette)
Prix	Dotation financière au podium + Trophée + Médailles.
Contact	Association du Mondial des Arts Sucrés ZI des Cettos 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France Tél: + 33 (1) 39 22 22 39 / Fax : +33 (1) 39 70 92 02 www.dgf.fr



RENDEZ-VOUS DU 6 AU 8 MARS 2010 À EUROPAIN AVEC DGF

Le compte à rebours est désormais enclenché.

A vos marques, prêts, partez !

L'Association du Mondial des Arts Sucrés est à votre disposition pour tout complément d'information.

Association du Mondial des Arts Sucrés

ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES France

Tél : 01 39 22 22 39/ Fax : 01 39 70 92 02

info@dgf.fr