



COMUNICADO DE PRENSA

11 DE ABRIL DE 2018

Copa Maya 2018: Chile coronado mejor país pastelero de América Latina

Después de una intensa jornada de competencia, Chile el equipo compuesto por Hans Alexis Ovando David candidato en el rubro de chocolate y Gustavo Saéz candidato en el ámbito de azúcar, ganó la Copa Maya 2018, el último paso antes de ir a la final de la Coupe du Monde de la Pâtisserie el 28 de enero de 2018, en Lyon, Francia.

Una competencia única que requiere concentración profunda, fuerte compromiso, rigor extremo y precisión, la Copa Maya 2018, la selección latinoamericana para el concurso de pastelería más prestigioso del mundo, acaba de recompensar a Chile como la mejor nación pastelera de América Latina.

Hans Alexis Ovando David de Hans Ovando S.A., Barcelona y Gustavo Saéz de Restaurant 99, Santiago recibieron el trofeo codiciado de la mano de Gabriel Paillason, creador del concurso, el 11 de abril en la Ciudad de México. Después de 6 horas de arduas batallas, estos jóvenes chefs han presentado sus creaciones de repostería ante el jurado y Luis Robledo, el presidente de honor.

Gracias a su desempeño con gran pasión y creatividad, Hans Alexis Ovando David y Gustavo Saéz han impulsado a Chile a la etapa de pastelería internacional y han ganado su boleto para ir a la final celebrada en enero en Lyon durante la feria Sirha.

Otros dos países se unen a la carrera hacia Lyon

Ariel Gravano en el área de chocolatería y Jorge Luis García en el ramo de azúcar también han logrado un desempeño sobresaliente y llevan a Argentina al segundo lugar del podio.

México termina en 3er lugar gracias a la creatividad y las habilidades técnicas de su competidor en chocolate Francisco Vázquez y Victor Riviera concursante de azúcar.

Estos 3 países latinoamericanos se unen a los 5 países que ya están calificados en Lyon (Francia) para la Copa del Mundo de la Pâtisserie Finale: Italia, Japón, Corea del Sur, Reino Unido y EE. UU.

Wild card Brasil, Gracias!!

30 años de Coupe du Monde de la Pâtisserie

Con motivo de la final del concurso el 28 de enero de 2019, la Coupe du Monde de la Pâtisserie celebrará su 30 aniversario. Creada en 1989 por Gabriel Paillason, la Coupe du Monde de la Pâtisserie exhibe la excelencia y la creatividad del Pastry Art y destaca las últimas tendencias y técnicas del mundo

pastelero. El concurso requiere una coordinación extrema ya que es un ejercicio en equipo entre pasteleros que trabajan en diferentes materiales: el especialista en chocolate y el especialista en azúcar.

El trabajo en equipo será aún más difícil para el paso final ya que los equipos incluirán un tercer jugador, el especialista en hielo, quien tendrá que crear postres de hielo y piezas artísticas en armonía con el trabajo artístico de sus contrapartes de chocolate y azúcar.

Para los concursantes, la aventura humana continúa, ya que todos se unen a la familia excepcional e internacional de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Coupe du Monde de Pâtisserie

La "gran final" de la Coupe du Monde de la Pâtisserie se celebra cada dos años en Lyon (Francia), y corre paralela a Sirha Lyon, la Exposición Internacional de Catering y Food Service. Este prestigioso concurso se ha convertido en el principal evento de pastelería en todo el mundo. Se enfrenta a equipos de todo el mundo compuestos por un experto en chocolate, un chef de repostería y un especialista en hielo. Se dan cuenta ante los ojos de un jurado y seguidores apasionados, una actuación creativa que combina el gusto y el talento artístico. La próxima edición de la final de la Coupe du Monde de la Pâtisserie tendrá lugar los días 27 y 28 de enero de 2019 y en esta ocasión celebrará su 30 aniversario.

Todas las noticias relacionadas con Coupe du Monde de la Pâtisserie en:
<http://pressroom.sirhanetwork.com/coupe-du-monde-de-patisserie-en/>

Contacto

www.cmpatisserie.com



#CMPatisserie #CopaMaya

Material de descarga para prensa

Copa Maya 2018:

Créditos Fotografía: Alex Vera - Estudio Alex Vera

Copa Maya 2018:

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

> USER NAME : partnerscopamaya

> PASS WORD : copamaya2018

SIRHA MEXICO

Sandra Flores – Directora del proyecto Sirha Mexico

sandra.flores@sirha-mexico.com

CONTACTO GL EVENTS EXHIBITIONS

Lucia Aprile Lora - Project Manager Copa Maya

Lucia.LORA-APRILE@GL-events.com

LOVE MEDIA RP

Fedra Villagrán

fedravi@hotmail.com - Celular (521)55.37.52.46.01