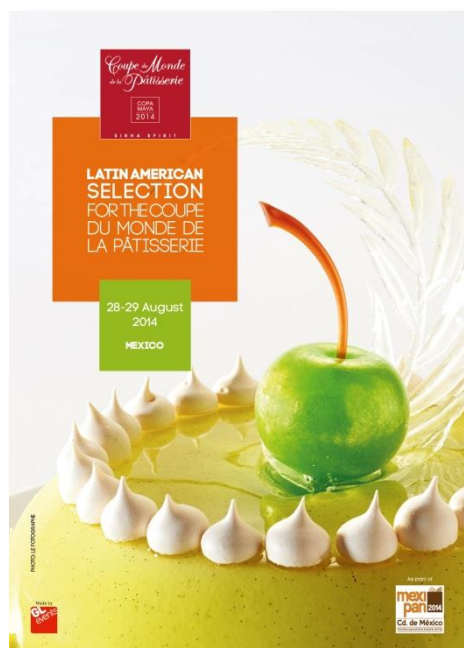


8 équipes sélectionnées pour la COPA MAYA 2014



Concours de pâtisserie
Dans le cadre de Mexipan
28 et 29 août - World Trade Center, Mexico D.F
www.cmpatisserie.com

Dotée d'une nouvelle organisation, dans le cadre du salon Mexipan et avec le soutien du VATEL Club de Mexico, la Copa Maya 2014 accueillera 8 équipes, qualifiées pour la sélection Amérique Latine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Rendez-vous à Mexico D.F les 28 et 29 août prochains !

La rencontre des meilleurs pâtissiers d'Amérique Latine !

L'Argentine, le Brésil, la Bolivie, la Colombie, le Costa Rica, l'Equateur, le Guatemala et le Mexique sont les huit pays sélectionnés pour la Copa Maya 2014. Ces équipes rassemblent à elles seules seize des pâtissiers les plus prometteurs d'Amérique Latine ! Tous ces chefs ont remporté en duo la première place lors des sélections nationales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et ont été sélectionnés par le Comité International d'Organisation. Chaque équipe est ainsi composée de deux chefs ayant une spécialité particulière : le chocolat ou le sucre.

Ce casting prometteur se prépare à offrir un show spectaculaire lors d'une épreuve de cinq heures, en présence de la chef pâtissière **Sonia Arias**, présidente d'honneur, de **Gabriel Paillason**, président fondateur du concours et du Club Coupe du Monde de la Pâtisserie, et de **Jean-Philippe Gay**, membre du Comité d'Organisation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Une compétition intense et un enjeu de taille

Au programme : le dressage d'un buffet comportant une pièce artistique en chocolat, une pièce artistique en sucre, un dessert à l'assiette et un entremet, le tout correspondant à un thème imaginé par les candidats. L'enjeu est de taille puisque les trois équipes qui accéderont au podium seront **qualifiées pour la grande finale à Lyon les 25 et 26 janvier 2015 !**

Ordre de passage (par tirage au sort du 9 juillet 2014)

JOUR 1 28 AOUT 2014	JOUR 2 29 AOUT 2014
Colombie	Guatemala
Argentine	Brésil
Bolivie	Mexique
Costa Rica	Equateur

A propos de Sonia Arias

Après avoir étudié au sein du prestigieux Culinary Institute of America, Sonia Arias est diplômée en 2000 et rejoint le Restaurant Daniel (quatre étoiles attribuées par le New York Times). Elle travaille entre autres avec Thomas Hass, maître chocolatier, Johnny Luizinni chef pâtissier du Jean Georges, ainsi qu'avec le chef Daniel Boulud, propriétaire de l'établissement.

En 2006, elle choisit sa ville natale Mexico pour ouvrir son propre restaurant, le Jaso, avec son mari le chef Jared Reardon. Leur cuisine se veut gastronomique et contemporaine.



Réseaux sociaux



/CoupeMondePatisserie



@CMP_Lyon // #CMPatisserie



#CMPatisserie

CONTACTS

Presse : AB3C / Anne DAUDIN / anne@ab3c.com

GL events Exhibitions : Lucia LORA APRILE - Chef de Projet Coupe du Monde de la Pâtisserie- +33 (0)4 78 176 271

Mexipan: Claudia ESPINOZA - claudia.espinosa@anpropan.org.mx - +52 55 55902034/35

