



Mexico, le 29 août 2014

## Copa Maya Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Mexipan – World Trade Center

### LE MEXIQUE REMPORTE LA COPA MAYA ET DÉCROCHE LE TROPHÉE LE PLUS CONVOITÉ POUR LA PÂTISSERIE EN AMÉRIQUE LATINE !

À l'issue d'une compétition passionnante, véritable vitrine du savoir-faire très prometteur de l'Amérique latine en matière de pâtisserie, Francisco VÁZQUEZ GONZÁLEZ & Erick ASTIÉ GARCÍA (Hôtel Four Seasons Mexico), représentants du Mexique, remportent la Copa Maya 2014, Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, à l'occasion du salon Mexipan à Mexico. Un titre prestigieux qui leur ouvre les portes de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sur le prochain Sirha à Lyon, les 25 et 26 janvier 2015. Par ailleurs la Colombie (2eme), l'Argentine (3eme) et le Guatemala se qualifient également pour la grande finale lyonnaise.

#### Quatre places qualificatives pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015

À l'issue des notations du jury, cinq prix ont été attribués :

- 1er Prix doté de 2100 €, d'un trophée et trois médailles d'or, remporté par l'équipe du Mexique
- 2e Prix doté de 1400 € et trois médailles d'argent, remporté par la Colombie
- 3e Prix doté de 700 € et trois médailles de bronze, remporté par l'Argentine
- Prix Chocolat, remporté l'équipe du Guatemala
- Prix Sucre, remporté par l'équipe d'Argentine
- Invitation exceptionnelle à la finale : le Guatemala

« Cette année la pâtisserie de l'Amérique latine était plus que jamais mise en avant grâce à sept équipes talentueuses qui ont su faire preuve d'audace et de créativité lors de cette dernière étape avec la finale. Bravo à tous ! » Gabriel Paillason - Président du Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et fondateur du concours.

#### Six pays d'Amérique Latine mis à l'honneur

Cette édition 2014 a mis à l'honneur sept pays issus d'une sélection nationale : Argentine, Brésil, Guatemala, Costa Rica, Mexique, Colombie. Encadrées par un staff logistique et technique pointu, les équipes se sont investies et entraînées pendant des mois pour se préparer au mieux à la compétition. Ils n'avaient pourtant que cinq heures pour prouver à un jury d'exception, présidé par Gabriel Paillason, ainsi qu'au public, qu'ils méritaient leur place en finale. Sonia Arias, la présidente d'Honneur de l'édition 2014 de la Copa Maya, fut séduite par la performance réalisée par les candidats :

« En dix ans, les saveurs et les textures de la pâtisserie ont pris une grande importance. L'arrivée d'outils novateurs et performants ont su servir la créativité des pâtisseries, et ce sans limite. Les concours de pâtisserie comme la Copa Maya s'ancrent parfaitement dans cette période et correspondent à la suite logique d'un métier en pleine évolution, ils permettent un vrai partage de passion entre les professionnels et le grand public. Je félicite tous les candidats qui ont participé à la Copa Maya 2014 car ils ont su démontrer l'étendue de leur talent, de leur imagination et de leur technique » Sonia Arias.

#### Une compétition sous le signe de la nouveauté

Les talents les plus prometteurs du moment ont rivalisé de créativité pour exprimer les tendances de leur pays et porter avec panache la culture de la pâtisserie d'Amérique Latine : c'est la première fois que GL events gère l'organisation de cette sélection continentale, soutenu par le Vatel Club

« GL events a décidé de relever le défi : reprendre pour la première fois la gestion de l'organisation de la Copa Maya, dernière sélection continentale avant la finale, afin d'accompagner au mieux les équipes dans cette aventure. Nous savions qu'il y avait de vraies compétences locales en matière de pâtisserie : les sept équipes participantes nous ont donné raison en faisant preuve d'un niveau et d'un professionnalisme étonnants : ils ont su donner le meilleur d'eux-mêmes », se réjouit Florent Suplisson, Directeur des Concours et événements gastronomiques.

**Rendez-vous en Janvier 2015, au Sirha à Lyon pour la finale !**

#### **A propos de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**

Depuis 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créée par Gabriel Paillason est l'évènement référent de l'art pâtissier dans le monde, à la fois fédérateur de la profession et révélateur de talents et d'innovations. C'est le seul concours organisé par des professionnels de la pâtisserie pour des professionnels de la pâtisserie.



En août 2014, La Copa Maya s'installe au Mexique, au cœur de la ville de Mexico. La sélection a eu lieu dans le cadre du salon **Mexipan, le salon leader au Mexique de l'équipement et produits autour de la boulangerie et de la confection industrielle**, qui se tenait du 27 au 30 août 2014 à Mexico.

*La Copa Maya, Sélection de la Coupe du Monde la Pâtisserie, est l'un des nombreux événements destinés au Food Service et à l'Hôtellerie, organisés par le Groupe GL events Exhibitions.*

*Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la Division Agro-alimentaire affiche un savoir-faire impressionnant dans le domaine de l'organisation de salons et d'événements destinés à toutes les formes de restaurations. Le plus emblématique est le Sirha, le rendez-vous mondial Restauration et Hôtellerie, et les prestigieux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, dont les finales se déroulent pendant le Sirha, à Lyon, tous les deux ans.*

*Les prochains salons organisés par la Division Agro-alimentaire de GL events Exhibitions seront Sirha Istanbul du 27 au 29 novembre 2014 et le Sirha de Lyon qui aura lieu du 24 au 28 janvier 2015 à Eurexpo.*

Plus d'informations sur [www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)

#### **Site internet et réseaux sociaux**

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



@CMP\_Lyon

Hashtag : #CMPatisserie



Hashtag : #CMPatisserie

#### **Contact Relations Presse :**

**AB3C  
34, rue de l'Arcade  
75008 Paris  
anne@ab3c.com**