



BEST OF MONDIAL DU PAIN

SHANGHAI

C'est au sein du salon Food & Hotel China de Shanghai que s'est déroulé du 13 au 15 Novembre 2018 le 2^{ème} BEST OF Mondial du Pain.

Les Membres de la Division Chine des Ambassadeurs du Pain, représentés par Gino CAO avaient postulé en 2017 pour l'organisation de la « Super Finale » du Mondial du Pain. Ils se sont associés avec les organisateurs du salon FHC de Shanghai.

Ce sont des délégations nationales fournies qui sont venues soutenir les équipes de Belgique, Japon, Pérou, France, Italie et Chine. Quelques 60 supporters Français, une quinzaine d'Italiens, de Péruviens, de Belges et de Japonais ont rivalisé avec les nombreux Chinois présents au salon. La zone concours spécialement dédiée au BEST OF Mondial du Pain a pu accueillir l'installation de 6 fournils entièrement équipés.

« NOUS SOMMES SATISFAITS DE L'AMPLEUR QUE PREND CE CONCOURS À L'INTERNATIONAL »

L'ouverture du concours a été symbolisée par la découpe d'un pain de 6m de long. Puis les équipes ont commencé leurs préparations. « *Nous sommes satisfaits de l'ampleur que prend ce concours à l'international, avoue Dominique Planchot, Président de l'association. Nous avons permis aux pays qui participent depuis le début au Mondial du Pain, de s'approprier le concept chez eux. Nous restons garants d'une majorité d'éléments, mais ici, ce sont les Membres de la Division Chine des Ambassadeurs du Pain qui ont pris à bras le corps l'organisation de A à Z de la compétition. Ils sont été épaulés par Patrick Ferrant qui reste notre « Monsieur Concours ». Ce n'est que la 2^{ème} édition du BEST OF Mondial du Pain et nous avons des améliorations*



à apporter, mais c'est une exceptionnelle vitrine internationale pour le métier de boulanger, pour les partenaires de l'événement, pour les concours en général et pour notre association des Ambassadeurs du Pain en particuliers. »



La particularité du BEST OF Mondial du Pain réside, entre autre, dans le fait que la Pièce Artistique est entièrement réalisée sur place. C'est l'occasion de constater les techniques travaillées et perfectionnées en quelques mois. Ainsi, l'équipe du Pérou a fait une entrée remarquée et remarquable dans le trio de tête.



RETOUR SUR

LE PALMARÈS 2018

<p>JAPON / JAPAN </p> <p>Takeshi Matsuda, Yoshihito Watari, Akira Yano</p>	<p>BELGIQUE / BELGIUM </p> <p>Bart Schelstraete, Jean Defosse, Cédric Deville</p>
<p>FRANCE </p> <p>Etienne Rousseau, Noam Kirich, Bruno Commales</p>	<p>CHINE / CHINA </p> <p>Peng Fudong, Xin Gong, Kishan Wu</p>
<p>ITALIE / ITALY </p> <p>Matteo Cunsolo, Nicholas Tecchiolli, Fabrizio Zucchi</p>	<p>PÉROU / PERU </p> <p>Ayrtón Casas, Jean Paul Orihuela, Martín Zamorano</p>

Peng **FUDONG** accompagné de **Xin GONG** ont remporté la 1ère place du podium, suivis de très près par **Bart SCHELSTRAETE** et **Joran DEFOSSEZ** (Belgique) et **Ayrtón CASAS** accompagné de **Jean Paul ORIHUELA** (Pérou).

L'équipe France représentée par **Etienne ROUSSEAU** et **Noam KIRICH** a remporté le **Prix NUTRITION**, le **Pérou** a remporté de la Meilleure **Prix PIÈCE ARTISTIQUE**, la **Chine** a remporté le **Prix du PUBLIC** (nouveau) et **Jean Paul ORIHUELA** (Pérou) a été sacré **MEILLEUR COMMIS**.

L'Italie représentée par **Matteo CUNSOLO** et **Nicholas TECCHIOLLI** ainsi que le Japon avec **Takeshi MATSUDA** et **Yoshihito WATARI** n'ont pas démerités. Ils obtiennent respectivement les places 4 et 5 du podium.

La prochaine édition du BEST OF Mondial du Pain aura lieu en 2020, au Pérou.