

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

n° 300 PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Oggi il prodotto migliore
deve anche aver cura di loro.



da 90 anni guardiamo avanti

aprile 2018 | n° 300 | Anno 41

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.04/2018 - IP - ISSN 392-4718



CHIRIOTTI  EDITORI



LIBERA COMMUNITY

*Un club per incontrarsi e sostenersi a livello mondiale, attraverso un concorso che sbarca anche in Italia. A colloquio con **Jean François Devineau***



Pâtissiers dans le Monde-Le club des chefs nasce in Francia ad inizio 2009 ad opera di Jean-François Devineau, pasticciere e già tecnico dimostratore presso Ravifruit. In poco tempo assume lo status d'associazione senza scopo di lucro, grazie a Pierre Back, fondatore di PCB Création, che ne fa disegnare il logo e crea il primo sito. Il cuore del progetto si sviluppa da subito su FB, con la pagina dedicata ed un gruppo controllato da amministratori competenti che

vegliono sul buon funzionamento. Il numero degli iscritti cresce in fretta, passando dalle poche centinaia agli oltre 20.000 attuali, il tutto sempre gestito da un'équipe di amministratori, che ne gestiscono con oculatezza l'operato.

PDLM è dunque un'associazione professionale, un club che opera in completa autonomia rispetto a qualsivoglia realtà aziendale o sindacale, pur avvalendosi del sostegno di importanti marchi e riviste del settore

(fra cui quella che avete fra le mani), il cui principale scopo è quello di evolversi nel segno di una "sempre maggiore professionalità al servizio dei professionisti". Il tutto nell'ottica di sostenere i membri nel loro percorso, di aiutarli nel partecipare a concorsi, incontri, forum e demo, nonché nella loro collocazione lavorativa quando necessario, creando un senso di solidarietà capace di determinare il progresso del gruppo e dei singoli, sia dal punto umano che

“ *L'obiettivo è sostenere i membri nel loro percorso, di aiutarli nel partecipare a concorsi, incontri, forum e demo, nonché nella loro collocazione lavorativa quando necessario, creando un senso di solidarietà capace di determinare il progresso del gruppo e dei singoli, sia dal punto umano che da quello professionale* **”**

da quello professionale. Per entrare a far parte del club PDLM è necessario essere professionisti nel settore dei métiers de bouche e pagare una quota annuale. In cambio il club offre possibilità di scambio tra i membri, buoni sconto presso i partner sponsor e l'opportunità di partecipare ad eventi di elevato livello. E tra questi non possiamo non soffermarci sul concorso annuale, che sta via via acquisendo una fisionomia sempre più internazionale.

SELEZIONE EUROPA

La 6ª edizione del concorso PDLM, il Trofeo internazionale per decretare il miglior pastry chef dell'anno, è stata infatti ufficializzata lo scorso febbraio e si articolerà in tre selezioni, per individuare coloro che accederanno alla finale prevista intorno a metà novembre in Francia, a Tarbes, presso i locali del Lycée Lauréamont. La Selezione Francia e la Selezione USA si svolgono in riferimento alla presentazione di un dossier con ricetta da parte degli aspiranti candidati, attribuendo rispettivamente tre posti e un posto, in base alla valutazione del materiale presentato da parte dei responsabili preposti dell'associazione. La Selezione Europa avrà invece luogo il prossimo **18 luglio** presso la scuola di cucina e pasticceria **Hangar78** di **Silikomart**. Tale gara è riservata a tutti i Paesi europei ad esclusione della Francia e si svolgerà dal vivo con una prova di 7 ore, assegnando quattro posti per la finale di novembre.

Per l'occasione, ciascun candidato dovrà realizzare dal vivo 3 entremets da 6 persone (uno per la presentazione e un paio per la degustazione), impiegando lo stampo Ring di Silikomart (diametro 15 cm di diametro) per

una base in pasta sablé a scelta (semplice, alle mandorle, alle nocciole al pistacchio...), che poi dovrà comporre come desidera utilizzando ulteriori stampi Silikomart o elementi compositivi propri.

Il tema intorno a cui verterà la competizione è il compleanno dei bambini, per cui sarà necessario eseguire una pièce artistica di presentazione del dolce (max altezza 50 cm x larghezza 30 cm x profondità 30 cm), i cui elementi compositivi potranno essere portati già pronti, ma andranno assemblati obbligatoriamente in concorso e si domanderà inoltre di realizzare sul momento un fiore in zucchero o in cioccolato.

Dopo la preparazione del materiale il giorno precedente la selezione (ovvero il 17 luglio), la competizione prenderà il via il 18, a partire dalla 7, con il sorteggio delle postazioni. La prova durerà dalle 8 alle 15, prevedendo la degustazione intorno alle 14, con un'ulteriore mezz'ora per la *mise en place* degli elaborati. I lavori saranno valutati da una qualificata giuria che includerà lo stesso Devineau, fondatore di PDLM e ospite d'onore; Pascal Molines, presidente di giuria; Stéphane Augé, Julien Boutonnet, Kazuhiro Nakayama, Diego Crosara, Davide Malizia, Francesco Boccia, Loretta Fanella e Silvia Federica Boldetti, quest'ultima in veste di ambasciatrice dell'evento. I voti saranno assegnati su 150 punti (90 per la degustazione, 20 per il lavoro e 40 per la presentazione). www.patissiersdanslemonde.fr/europe/

LA PAROLA A DEVINEAU

Com'è nata l'idea del concorso annuale?

Grazie alla rete, a seguito di



mini concorsi sul web, e dopo 4 anni di crescita, abbiamo deciso di trasformare il concorso in evento dal vivo con la finale in Francia.

Qual è il suo fine?

Di federare la pasticceria e i pasticciere di tutto il mondo, grazie alle selezioni in Francia, Usa e Italia, per incominciare.

E quali sono i vostri punti di riferimento nel nostro Paese?

In primo luogo Silikomart, che annoveriamo tra i nostri primi partner.

Come vede l'evoluzione del settore a livello internazionale?

Vedo l'evoluzione come progresso e i Paesi come Francia, Italia, Spagna e Svizzera a fare da locomotiva per le nuove tendenze, grazie al patrimonio di tra-

dizione e conoscenze tecniche, condivisione e trasmissione. PDLM è una libera community, dove i professionisti possono comunicare e scambiarsi ricette, tecniche, savoir faire...

