LE GLAÇAGE ROYAL: POUR RENDRE VOTRE GÂTEAU UNIQUE GRÂCE À DES DÉCORS ÉLÉGANTS

Cuisine Chic Cake Déco

Cuisine Chic Cake Déco

AZZURRA PRESS
Année II n°8 - 2014

Plusieurs projets pour tous les niveaux

Du mariage à l'anniversaire, de nombreux projets exclusifs pour réussir vos fêtes

Bijoux et drapés avec CÉCILE CRABOT

Interviews exclusives avec BUDDY VALASTRO et RON BEN-ISRAEL

Les techniques les plus utiles expliquées par TERESA INSERO

Fleurs et drapés avec Monnalisa Annichiarico

L 18707 - 8 - F: 5,90 € - BD

SPÉCIAL ÉVÈNEMENT

Des nouveautés en France

Les 8 et 9 février 2014, ont eu lieu à Marseille la première édition du salon Expogato. Evènement conçu et organisé par le cake designer Dolce Dita. Nous de la rédaction de Cuisine Chic Cake Déco l'avons interrogé pour vous faire découvrir l'art du cake design transalpin

de Laura Platamone - photo: Laurent Brouzet http://laurentbrouzet.wordpress.com/

Comment est née l'idée de ce salon?

Marseille étant une ville où le cake design se développe plus vite qu'ailleurs et vu qu'un salon de cake design existe déjà à Lyon et à Paris, on a tout simplement comblé un manque et on a répondu à une forte demande.

Y avait-il un thème précis?

Notre salon est spécialisé dans le Cake Design pur, nous avons essay de montrer ses nombreuses facettes.

Comment était articulé le programme du salon? Est-ce qu'il y avait des compétitions ou des cours?

Pour cette première édition, nous souhaitions faire découvrir l'univers de gâteaux décorés au plus grand nombre en organisant des ateliers et démonstrations pour petits et grands. Un grand choix du matériel propos par nos exposants a permis aux visiteurs de s'équiper sur place. Plus de 60 gâteaux participaient a concours (5 catégories différentes), les pièces étaient d'une qualité remarquable et ont fait la sensation auprès des visiteurs.

Le salon a-t-il eu du succès auprès du publique?

Un grand succès, ce qui confirme que le cake design est une activité dont l'attrait ne cesse de grandir, c'est une passion très contagieuse :).

Natalia Da Silva

Comment le Cake Design est-il en train de se diffuser en France?

De plus en plus de cake designers proposent des formations très variées, ce qui permet à chacun de se lancer ou de progresser.

JSG Cake Design

La FIP organise pour 2015 les Championnats du Monde du Cake Design, comment pensez-vous que puissent répondre les cake designers français?

Avec beaucoup d'enthousiasme, et je suis certaine qu'ils auront toutes leurs chances :).

Dolce Dita