



**Alain Coumont, creador de Le Pain Quotidien inaugurará el European Bakery Café & Coffee Bar Meeting que se celebra en Intersicop 2015 el próximo 14 de abril**

Este evento, organizado por PROVEA , asociación que forma parte del comité organizador de Intersicop 2015, tiene como objetivo reunir empresas, que son un referente a nivel europeo, en el desarrollo de conceptos de panaderías y pastelerías que han derivado a lo que se conoce , en el medio profesional, como *bakery café* o *coffee bar* en Europa, como consecuencia de la adaptación de su oferta de productos base pan, pastelería ,café e infusiones, a las nuevas necesidades de la demanda de consumo alimentario fuera del hogar.

La jornada se divide en tres partes bien diferenciadas: la que comprende intervenciones de expertos internacionales, a la que seguirá la de expertos de empresas nacionales, tales como Triticum, Viena Capellades, El Fornet, Panishop, Harina o Boldú , para terminar con la entrega de premios a los mejores casos de diseño de establecimientos del tipo de los que trata la reunión,, que se hayan abierto en España, en los últimos 18 meses, por parte de empresas con cinco o menos locales.

Entre el primer grupo de empresas en las que figura, por ejemplo, Costa Coffee por Inglaterra o Il Gran Fornaio por Italia, cabe destacar la presencia de la belga Le Pain Quotidien, presente en 19 países con 200 establecimientos, cuyo creador y fundador Alain Coumont, ha confirmado su presencia, para dictar la conferencia de apertura.

Coumont que comenzó su carrera profesional como chef ha terminado por ser un maestro panadero, pues en su búsqueda por la perfección en su cocina, no logró

encontrar un pan de calidad que tuviera el auténtico sabor casero, el que recordaba de su infancia: "Soy chef, no panadero, pero tenía un restaurante en Bruselas y no estaba contento con el pan disponible, así que decidí comprar un horno y hacerlo por mi cuenta".

Alain concibe sus locales como lugares donde la gente pueda compartir sus momentos, relajarse y disfrutar de una excelente comida sintiéndose como en casa. Fue tal el éxito conseguido en tan poco tiempo que, en sólo unos meses, ya había 10 Le Pain Quotidien repartidos por la ciudad de Bruselas.

Han pasado ya 25 años desde la primera apertura , pero la filosofía creada por Alain Coumont sigue presente en cada local. Y la gente lo sabe y lo siente cuando saborea la tradición, cuando se sienta en la mesa comunal y comparte conversación con un amigo desconocido, cuando los productos orgánicos invaden el local y reconoce el olor, ese olor a pan recién horneado que Alain ha llevado a muchos rincones del planeta. Actualmente ostenta el cargo de Brand Ambassador de la compañía, impulsando el concepto de Le Pain Quotidien por todo el mundo.

Para más información e inscripciones: [provea@grupobonmacor.com](mailto:provea@grupobonmacor.com)

\* \* \* \* \*