

MONTSIÀ S'ha classificat 9è en el mundial d'alta pastisseria Mondial des Arts Sucrés, celebrat a París

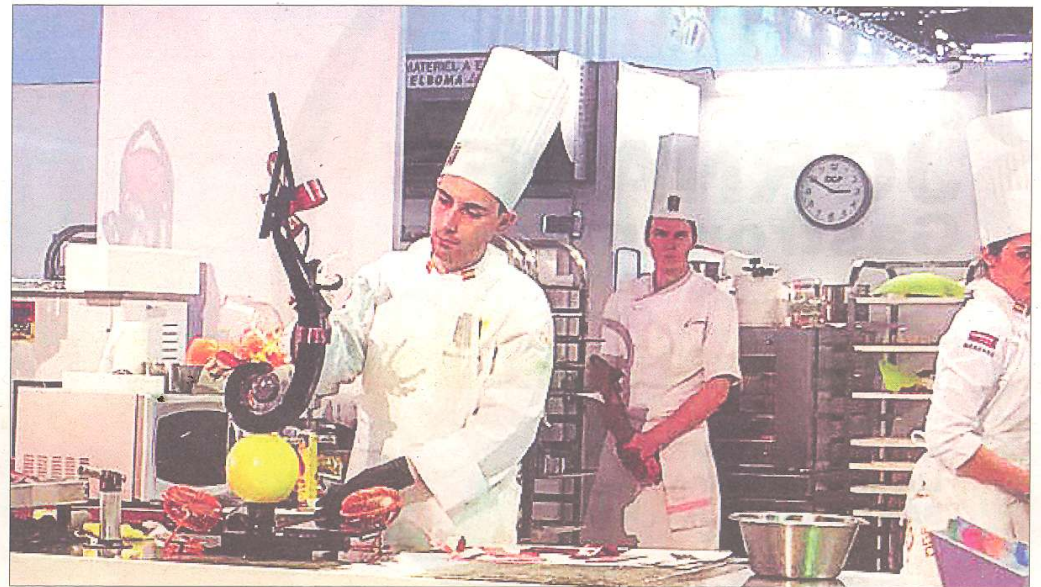
L'uldeconenc Marc Balaguer se situa entre els deu millors pastissers del món

El pastisser d'Uldecona Marc Balaguer ha tornat aquesta setmana de París amb un novè lloc en el Mondial des Arts Sucrés, una competició internacional que compta amb la participació dels millors talents de l'alta pastisseria.

ULLDECONA L. Bertomeu

El pastisser Marc Balaguer ha participat en el Mondial des Arts Sucrés en representació de l'equip espanyol juntament amb la pastissera Alícia Lammersdorf. Es tracta de l'únic concurs per equips mixt i un dels campionats més exigents en alta pastisseria, ja que els concursants han d'elaborar una varietat molt completa de productes, incloent-hi bombons de xocolata, peces de sucre i altres postres, i el guanyador del concurs s'endú el títol de millor pastisser del món.

Marc i Alícia han estat molts mesos preparant-se per a aquest certamen després de conèixer que la seua candidatura havia estat seleccionada entre els 16 equips participants. **"La preparació per a una competició d'aquest nivell es molt dura i durant quatre mesos hem estat practicant agairebé diàriament"**, explica Balaguer en declaracions al SETMANARI L'EBRE. De fet, Marc va deixar la



Marc Balaguer, en plena competició en el Mondial des Arts Sucrés, celebrat a París. / CEDIDA

seua faena al restaurant les Moles d'Uldecona per dedicar-se a la preparació del concurs. Durant aquest temps, els dos pastissers s'han estat preparant a Vakumm el taller de Martin Lippo, xef i capità de l'equip, i han comptat amb l'ajuda de Yann Bonneau, pastisser internacional i segon capità, i dels pastissers Sergi Vela i Toni Gómez.

Marc Balagué insisteix que el Mondial des Arts Sucrés **"és un dels con-**

ursos més durs i exigents del panorama mundial", ja que l'equip format per Marc i Alícia van haver d'elaborar, en només dos dies i 20 hores, quatre pastissos, vint postres amb textures fredes i calentes, cinc pastissos de viatge, tres tipus diferents de bombons i tres peces artístiques. **"Ha estat una experiència única i increïble"**, assegura Marc, ja que entre el jurat i els comissaris del concurs es trobaven els pastissers

més prestigiosos del món. A més a més, valora molt positivament el novè lloc aconseguit: **"Vam fer una molt bona degustació i, tot i que el darrer dia vam tindre problemes amb la part artística, vam poder acabar a temps tots els elements"**. Aquest resultat ha sigut el millor aconseguit per l'equip espanyol en aquesta competició i situa Marc Balaguer i Alícia Lammersdorf entre els deu millors pastissers del món. ■