

EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ

THE BEST OF TOKYO 2023



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

METROPOLI - EL ESPAÑOL - 10 Maig 2023



Un panadero de Barcelona, el tercero mejor del mundo en un campeonato de Japón
El joven ha conseguido el bronce en el concurso mundial celebrado en Japón
Metroooli abierta | Mar 9, 2023

METROPOLI



Publicidad

Enric Badia junto a una de sus creaciones elaborada con pan en el mundial de Japón / CEDIÀ

VIVIR EN BARCELONA

Un panadero de Barcelona, el tercero mejor del mundo en un campeonato de Japón

El joven ha conseguido el bronce en el concurso mundial celebrado en Japón
10 mayo, 2023 - 00:00

EN: COMERCIO GASTRONOMÍA RECOMENDACIONES ...

Paula Valdunciel

Barcelona tiene al tercer mejor panadero del mundo. Si, con tan solo **25 años**, **Enric Badia** ha conseguido colarse en el **Top 3 mundial**. El joven barcelonés ha conseguido el bronce en el concurso más importante de panadería celebrado en Japón. Badia se presentó a la prueba junto a su ayudante **Marta San José** y su entrenador **Yohan Ferrant**, que fue su profesor en la *Baking School Barcelona* de Sabadell cuando cursaba allí un máster.

Además, Enric trabaja en una panadería de Barcelona con más de 100 años de historia familiar, el **Forn Elias**. La panadería, ubicada en el número **90 de la calle Freser**, quedó en manos de **Jaume Elias** y **Eulàlia Brosa** —los bisabuelos de Enric— hace más de un siglo. Con ellos empezó un **negocio familiar** que ahora continúa con la cuarta generación y que asegura mantener el mismo amor por el oficio y el máximo compromiso en la elaboración del pan.

Noticias relacionadas

- Un panadero de Barcelona elabora el segundo mejor pan (y mucho más) del mundo
- Esta panadería de Barcelona tiene el mejor pan de Sant Jordi
- VIDEO | El mejor pan de pagès de Catalunya se hace en esta panadería (y este es su secreto)

Metròpoli recomienda:

- La causa del cierre del restaurante de Fermi Puig en Barcelona: casi medio millón...
- Barcelona recupera la librería del Born CCM tras seis años cerrada
- Barcelona tendrá un nuevo mirador gratis en Collserola: en uno de los puntos más...
- Cultura urbana en Sant Adrià de Besòs: vuelven los años 90, los grafitis y el 'break'...
- La Policía Local de Sant Adrià de Besòs salva la vida a un apuñalado que se desangraba...

DIGITAL

+20 MM

USUARIS ÚNICS (mensual)

600K

PÀGINES VISTES (mensual)





DPAS - 13 març 2023



Yohan Ferrant y Enric Badia, dos bronces históricos en el Best of Mondial du Pain

El director de la Baking School Barcelona Sabadell hace historia al conquistar el bronce primero como candidato francés y acto seguido como entrenador del candidato español

Dulcypas / Mar 13, 2023

DPAS

Noticias Artículos Recetario Entrevistas Blog Chefs Libros DPAS [Suscríbete](#)



Yohan Ferrant y Enric Badia, dos bronces históricos en el Best of Mondial du Pain

Por [Ana Rodríguez](#) 13 de marzo de 2023

[CONCURSOS](#)



Del **1 al 3 de marzo**, el salón Mobac de Tokyo acogió la tercera y cuarta edición Best of Mondial du Pain. Este exigente campeonato se creó en 2016 con el objetivo de enfrentar a los mejores equipos clasificados del Mondial de Pain no en Francia, sino en otro país anfitrión.

El tercer Best Of, que reunió a los cinco mejores candidatos del séptimo Mondial du Pain, concedió la primera plaza a Japón, la segunda a Bélgica y la tercera a Francia, que contaba con **Yohan Ferrant** como candidato, **Matt Valette** como ayudante y **Matthieu Atzenhoffer** como coach.

El director de la **Baking School Barcelona Sabadell** y autor del libro **Oh Là Là!** está muy satisfecho con esta tercera posición y orgulloso de su trabajo. Y es que a pesar de no haber podido entrenar la última semana en Japón debido a las numerosas complicaciones previas a la celebración, desde el bloqueo de las harinas en la aduana hasta el extravío durante días de las maletas con material y moldes dentro, Ferrant logró subir al podio, con una puntuación cercana al ganador. Además, Valette, que ha iniciado nueva etapa como profesor de la escuela catalana, recibió el premio de mejor ayudante.

Casi sin tiempo para digerir este éxito, Ferrant participó como coach del equipo español en el cuarto Best Of. **Enric Badia** (candidato) y **Marta San José** (ayudante), que ganaron el subcampeonato del octavo Mondial du Pain, quedaron terceros en esta ocasión, por detrás de Francia y Japón. Ferrant, muy contento con el gran nivel del dúo, valora mucho este doble podio en el "campeonato internacional más complicado que existe porque te obliga a preparar la pieza desde cero. Es muy



DIGITAL

85.653K
USUARIS ÚNICS (mensual)

127.854K
PÀGINES VISTES (mensual)





DPAS - 2 Novembre de 2023



El jurado del Mondial du Pain castiga a España por su ayudante, Roger Vilardosa

Hablamos con el candidato español y con el presidente de la organización sobre la competición y la sorprendente mala clasificación de España.

D Dulcypas / Nov 2, 2023



David Hernández nos explica su paso por el Mondial du Pain, celebrado a finales de octubre en Nantes en el marco de la feria Serbotel. A pesar de presentar un buffet espectacular, España no logró podio y ni siquiera puede competir en la próxima edición del Best Of, porque tampoco estuvo entre los seis primeros clasificados. Ante semejante decepción y sorpresa, hemos querido hablar tanto con el candidato español como con el presidente de la organización del concurso, la entidad los Ambassadeurs du Pain.

Ambos nos han expuesto sus puntos de vista y lo que sale a relucir es que la organización castigó a España por tener un commis (ayudante), que era Roger Vilardosa, que superaba la edad máxima permitida por un año. Y no solo superaba la edad, según Dominique Planchot en su actuación no se veía el papel de un ayudante y por eso dejaron a cero puntos esa importante faceta del concurso. Sin embargo, sabemos que Roger Vilardosa fue parte crucial en el buen desempeño del equipo español durante la competición. Y eso que Roger, con solo 25 años recién cumplidos, se ha formado íntegramente en la Baking School de Sabadell y con Yohan Ferrant como mentor. ¿No sería eso suficiente para aplaudir y valorar su actuación en lugar de castigarla? Tampoco se entiende que la organización no advirtiera con antelación al equipo español que las consecuencias de tener un commis por encima de la edad reglamentaria podría ser tan dura. España consiguió la mejor puntuación en el apartado de bollería - 5 piezas a concurso- y la tercera posición en la pieza artística. Cuesta creer que con ese palmarés se haya quedado fuera del Best of. Pero, esto es lo que ha ocurrido y así lo han vivido dos de sus más importantes responsables.

Entrevista a David Hernández. Candidato español Mondial du Pain 2023

“Para muchos, éramos los favoritos para la victoria”



DIGITAL

85.653K
USUARIS ÚNICS (mensual)

127.854K
PÀGINES VISTES (mensual)

