

PRESENTACIÓN

Soy Mercè Alvarez Requena, en el año 2010 descubrí el mundo del sugarcraft y empecé a formarme con los mejores Cake Designer como: Alan Dunn, Debbie Brown, Julia M. Usher, Karen Portaleo, Patricia Arribalzaga, Neli Josefen, Kelvin Chua, Zoe Clark, Nevie-Pie Cakes, Amber SweetAmbs, Lori Hutchinson, Gabriel Castillo, Maria Castro y Carlos Lischetti.

A pesar de llevar años en este mundo dulce, sigo totalmente enamorada de todo lo relacionado con el sugarcraft y he descubierto mi pasión por las flores de azúcar y las galletas decoradas con glasa.

He sido premiada en diferentes ferias:

- **LONDRES** - Cake International de Birmingham 2014 (Londres), - Medalla de oro, en la categoría de arreglo floral. He sido la primera española en la historia que obtiene este premio.
- **BARCELONA** - BCN and CAKE Barcelona 2014, en la categoría de flores - 3er. premio.
- **FRANCIA** - Expogato 2016 Marsella (Francia) - medalla de Bronce.
- **LONDRES** - Squires Kitchen 2016 Fharman (Londres) - certificado al mérito.
- **LONDRES** - Cake International London 2016 –segundo premio y medalla de Oro, en la categoría de estadios de floración.
- **LONDRES** - Cake International London 2016 certificado al mérito, en la categoría de arreglo floral.
- **LONDRES** – Cake International Birmingham 2018, certificado al mérito en categoría estadios de floración.

Fui colaboradora en las revistas de repostería: Bricoreposteria y My lovely food.

Participante en la colaboración internacional UNSA getting to zero.

He participado en las ferias de Bilbao, Málaga y Algemés (Valencia) impartiendo talleres y demostraciones.

En la edición de la feria de Barcelona, Bcn and cakes 2015, he estado representando la marca Squires Kitchen con demostraciones de flores en pasta de azúcar y en la edición Bcn and cakes 2016 realicé demostraciones de flores de azúcar en el stand de Cerart.

En creativa 2018 Barcelona, he estado representando la marca Renshaw impartiendo talleres, en renshaw academy.