

Coupe du Monde  
de la Pâtisserie

FINALE  
LYON  
2017

SIRHA SPIRIT

# FINALE

COUPE DU  
MONDE DE LA  
PATISSERIE

22-23  
janvier  
2017

LYON

## DOSSIER DE PRESSE

15 SEPTEMBRE 2016

© Crédit photo : LE PHOTOGRAPHE.

Made by  
**GL**  
events

Un événement

*Sirha*  
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL  
DE LA RESTAURATION  
& DE L'HÔTELLERIE

# ILS SOUTIENNENT ACTIVEMENT LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

## MAIN SPONSORS



## PARTENAIRES



## MEMBRES

BRAGARD



KitchenAid



NESPRESSO.



## AVEC LA PARTICIPATION DE



# SOMMAIRE

---



LA FABRIQUE DE PÂTISSIERS .....	4	NOUVEAUTES DU CONCOURS.....	9
PROCESSUS DE SELECTION .....	6	HISTOIRES .....	12
ORDRE DE PASSAGE.....	7	LA DIVISION FOOD SERVICE DE GL	
NOTATION.....	8	EVENTS EXHIBITIONS.....	13
		CONTACTS .....	14

# LA FABRIQUE DE PATISSIERS



## LE XXI<sup>e</sup> SIÈCLE SERA PÂTISSIER

Courbes d'audiences télévisuelles bien carrossées, triomphes en librairie à coups de dizaines de milliers d'exemplaires, innombrables ouvertures de boutiques en France et partout dans le monde : le succès du sucré ne se dément pas, valeur refuge tout autant que nouvelle passion mondiale.

Gabriel Paillason, seul détenteur de deux titres de Meilleur ouvrier de France, comme pâtissier en 1972 puis comme glacier en 1976, n'a attendu ni la mode ni le besoin pour avoir une vision. Dans la foulée de la création du Bocuse d'Or par son ami Paul Bocuse, en 1987, ce fils d'un ouvrier tisseur et d'une repasseuse a lancé la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 1989.

## UN CONCOURS BIEN DANS SON ÉPOQUE



Dès l'origine, les valeurs ont été posées : engagement, solidarité, respect, rigueur, précision, excellence. Presque 30 ans plus tard, elles demeurent. Mais, au-delà de ces fondations immuables, le contenu du concours n'a cessé d'évoluer au fil du temps, anticipant ou épousant les évolutions des goûts, des mœurs, des techniques, s'enrichissant d'échanges permanents entre les nations engagées.

Le pâtissier est aujourd'hui un véritable créateur, un styliste de la pâte à chou, un peintre du glaçage, un ébéniste des textures et un metteur en scène de ses créations. Il joue du crayon pour dessiner des œuvres dignes d'un couturier ou d'un orfèvre, il maîtrise les outils modernes, à la fois chimiste de la matière et ouvrier qualifié en formation permanente.



La Coupe du Monde de la Pâtisserie y ajoute une dimension humaine et solidaire, chaque trio devant faire preuve d'un sens aigu de l'organisation et de la coordination. Référence incontournable de l'univers de la pâtisserie, la Coupe du Monde de la Pâtisserie récompense tous les deux ans des artistes et des artisans. Et pour longtemps encore.

# PROCESSUS DE SELECTION

## COUPE DU MONDE DE L'ENDURANCE

Après des qualifications qui s'étalent sur 2 ans, au terme de 50 sélections nationales et 4 continentales, la finale réunit 23 équipes (dont 4 wild-cards) de 3 professionnels spécialisés (sucre, chocolat, glace). Ils doivent réaliser en 10 heures une pièce artistique en sucre, une autre en chocolat, une dernière en glace hydrique, avec un total de 69 dégustations pour le jury.

Elle se déroule dans le cadre du Sirha, au cœur d'un vaste espace de 8 000 m<sup>2</sup> découpé entre une scène, où les candidats planchent, et des gradins, où le public encourage. Une atmosphère d'arène sportive pour un match de très haut niveau, « un circuit de Formule 1 », comme aime à le dire son créateur.



# ORDRE DE PASSAGE

## DIMANCHE 22 JANVIER 2017

**BOX 1 :** Royaume-Uni

**BOX 2 :** Mexique

**BOX 3 :** Belgique

**BOX 4 :** Argentine

**BOX 5 :** Tunisie

**BOX 6 :** Thaïlande

**BOX 7 :** Singapour

**BOX 8 :** Indonésie

**BOX 9 :** Malaisie

**BOX 10 :** Japon

**BOX 11 :** Brésil

**BOX 12 :** France

## LUNDI 23 JANVIER 2017

**BOX 1 :** Algérie

**BOX 2 :** Inde

**BOX 3 :** Suède

**BOX 4 :** Maroc

**BOX 5 :** Suisse

**BOX 6 :** Corée du Sud

**BOX 7 :** Danemark

**BOX 8 :** Chili

**BOX 9 :** Égypte

**BOX 10 :** États-Unis

**BOX 11 :** Taïwan



# NOTATION

CRITÈRES	NOTATION SUR	COEFFICIENT	TOTAL
<b>TRAVAIL</b>			
Hygiène, organisation de l'équipe, dextérité, respect de l'horaire, optimisation du bon d'économat	20 points	4	80
<b>DÉGUSTATIONS</b>			
<b>ENTREMETS AU CHOCOLAT</b>			
Coupe, goût, originalité et utilisation des produits référencés	20 points	8	160
<b>ENTREMETS GLACÉ AUX FRUITS</b>			
Coupe, goût, originalité et utilisation des produits référencés	20 points	8	160
<b>DESSERT À L'ASSIETTE</b>			
Présentation de l'assiette, originalité, goût, typicité et utilisation des produits originaires du pays concerné	20 points	6	120
<b>PRÉSENTATION DU BUFFET</b>			
Rendu artistique d'ensemble, originalité du thème choisi	20 points	3	60
<b>NETTETÉ – TECHNIQUES – ASSEMBLAGES – ÉLÉGANCE ARTISTIQUE</b>			
Pièce de glace	20 points	4	80
Pièce en sucre	20 points	3	60
Travail de la fleur en sucre tiré	20 points	2	40
Pièce en chocolat	20 points	3	60
Sculpture du bloc de chocolat	20 points	2	40





# NOUVEAUTES DU CONCOURS

---

## NOUVEAU PRÉSIDENT DU CIO : PHILIPPE RIGOLLOT



Pour sa 15e édition, la Coupe du Monde de la Pâtisserie accueille un nouveau président du **Comité International d'Organisation (CIO)**, **Philippe Rigolot**, sous la bienveillante férule de Gabriel Paillason, président fondateur. Meilleur ouvrier de France 2007 pâtissier, il fut aussi le brillant lauréat de l'édition 2005 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, associé à Christophe Michalak et Frédéric Deville. C'est dire s'il connaît la maison. Outre la force d'un parcours exceptionnel, c'est surtout son regard original et moderne sur l'univers du sucré qui justifie pleinement cette heureuse nomination. Après huit années chez Lenôtre et deux au Pré Catelan de Frédéric Anton, Philippe Rigolot a fait ses armes aux côtés d'Anne-Sophie Pic, de 2000 à 2010.

Il a été de l'aventure de la 3e étoile, attribuée par le Guide Michelin en 2007. Dix ans qui ont durablement influencé Philippe Rigolot, notamment au moment d'ouvrir sa première boutique à Annecy, avec sa femme Elodie.

Fer de lance d'une nouvelle génération de pâtissiers, son identité prend sa source aux fondamentaux du métier qu'il pousse dans leurs retranchements grâce à une veille permanente de leurs évolutions et à une maîtrise parfaite des techniques modernes. Le quadra au sourire généreux compte bien exercer un mandat de président actif, afin de partager ses compétences et de transmettre une expertise unique. Il le fera pour les candidats mais aussi pour le public, sur place ou via la Web TV du concours, en livrant en direct de précieux commentaires techniques lors de la finale 2017. Avec sa verve, il mettra de l'humanité dans le coup de fouet, de la pédagogie dans la caramélisation.

## L'AFRIQUE EN FORCE

Philippe Rigollot, sera accompagné lors de la finale 2017 par **Kamal Rahal Essoulami, président d'honneur**. À 45 ans, il est le chef emblématique de la gastronomie marocaine, symbole d'un art pâtissier nouveau dans ce pays de forte tradition.

C'est une première pour le continent africain et cela vient récompenser la brillante victoire du Maroc lors de la Coupe d'Afrique de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2016, en mai à Marrakech.

Cela vient aussi souligner l'essor de la pâtisserie partout sur la planète. Avec ses 50 sélections nationales de qualifications et ses 4 finales continentales, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est le seul concours de dimension mondiale. Il défriche, éclaire et offre un formidable tremplin à de jeunes pâtissiers avides de rencontres et d'échanges avec leurs pairs. Ce ne sont pas les nouveaux pâtissiers apparus dans le concours, en Thaïlande, Inde, Indonésie et au Chili, qui diront le contraire.

## NOUVELLES ÉPREUVES



La finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'articule toujours autour de trois grandes épreuves, sucre, chocolat et glace.

Côté sucre, le règlement de la finale 2017, les 22 et 23 janvier, introduit une obligation supplémentaire : **une fleur en sucre dans la pièce artistique**, au choix rose, œillet ou orchidée. Les candidats vont rivaliser un peu plus dans l'esthétique de leur présentation, l'un des points qui soulèvent à juste titre l'admiration du public.

Autre changement, les artistes du chocolat devront, eux, réaliser leurs sculptures avec **un moulage en creux et non plus en chocolat plein**, ce qui augmente singulièrement les risques de casse jusqu'à la dernière minute.

À l'issue des 10h, les candidats devront donc présenter : 1 pièce artistique en chocolat (moulage creux), 3 entremets au chocolat, 1 pièce artistique en sucre à base de moulage creux avec une fleur en sucre tiré, 1 pièce artistique en glace hydrique sculptée, 3 entremets glacés aux fruits, 15 desserts à l'assiette.

L'heure sera plus que jamais à l'abnégation et au dépassement de soi. Les équipes, qui connaissent déjà leur ordre de passage, sont prêtes à relever le défi !

## LE PRIX ECO-RESPONSABLE

Fidèle à son engagement pour un développement durable, la Coupe du Monde de la Pâtisserie a décidé pour 2017 de réduire considérablement **la quantité de matière dévolue à la pièce artistique en chocolat**. Moins de droit à l'erreur donc pour les candidats. Mais c'est surtout l'occasion pour eux de démontrer leur engagement éco-responsable. Un nouveau prix sera également attribué pour récompenser l'équipe ayant le mieux géré matière première et déchet pour éviter tout gaspillage.

## DE PLUS EN PLUS SÉLECTIF EN 2019



S'il n'a jamais été facile de se hisser en finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la qualification se compliquera un peu plus en vue de la finale 2019. En effet, **ce ne seront plus 7 mais 5 pays qui seront qualifiés sans passer par les sélections continentales**, les mieux classés sur les épreuves finales. Une manière de rappeler à chacun que rien n'est acquis, que l'excellence et la performance artistique s'appuient forcément sur des bases à maîtriser parfaitement, ce que les jurys des différentes épreuves vérifient avec de plus en plus de soin.

# HISTOIRES

## REVANCHE BELGE

Habitée des podiums et couronnée d'or en 1995 avec Pierre Marcolini, Rik de Baere et Gunther Van Essche, la Belgique s'est faite plus discrète ces dernières années.

Après deux médailles de bronze, en 2009 et 2011, aucune en 2013 et 2015. Un affront insupportable au pays du chocolat et des gaufres.

En vue de la finale 2017, les hautes instances de la pâtisserie belge ont décidé d'investir à nouveau pour remettre sur pied une équipe. Nicolas Arnaud et Mathieu Dierinck se sont entraînés comme de beaux diables (rouges) pour préparer la Coupe Europe, sélection continentale de très haut niveau organisée durant le Sirha Genève, en janvier 2016.

Bingo ! Le duo a décroché l'or et sa place pour la grande finale de janvier 2017 à Lyon, où il arrivera avec des grandes ambitions !

Un bel exemple de reprise en main et une belle preuve que la Coupe du Monde de la Pâtisserie reste le Graal pour les pâtissiers comme pour les nations.



## NE PAS PERDRE LE NORD (DE VUE)

Depuis la création du Bocuse d'Or, en 1987, plus personne ne s'étonne de voir les pays scandinaves accaparer les places sur le podium du plus grand concours de cuisine du monde, tous les ans sans exception.

Côté pâtisserie, en revanche, c'est un zéro pointé ! Pas une breloque en 14 éditions. Aux pays des sports de neige, les œufs ne montent pas. Une anomalie qui pourrait bien être corrigée très prochainement. En effet, avec le même mélange de modernité, de rigueur et de dynamisme qui a fait leur succès en cuisine, les ambitieux Scandinaves grimpent rapidement les échelons vers le sommet. Et lorsqu'ils se donnent la peine, les résultats tombent.

Lors de la finale 2015, le Danemark pointait au 5e rang tandis que la Suède terminait 7e. Winter is coming !

# LA DIVISION FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS

Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration.

Le plus emblématique est **Sirha**, -référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie- et les prestigieux concours **Bocuse d'Or** et la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors du Sirha à Lyon. Les prochains événements organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions sont :

## OMNIVORE MONTREAL

16 – 19 Septembre 2016

## SIRHA RIO

4 - 6 Octobre 2016

accueille les sélections régionales de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** et du **Bocuse d'Or**

## OMNIVORE LONDRES

21 – 23 Octobre 2016

## SIRHA ISTANBUL

24-26 Novembre 2016

accueille les sélections régionales de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** et du **Bocuse d'Or**

## OMNIVORE ISTANBUL

24 – 26 Novembre 2016

dans le cadre de Sirha Istanbul

## SIRHA MEXICO

8-10 Février 2017

accueille les sélections continentales de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** et du **Bocuse d'Or**

## OMNIVORE PARIS

5 – 7 Mars 2017



# CONTACTS

DIRECTRICE GENERALE DE LA DIVISION AGRO-ALIMENTAIRE,  
DIRECTRICE GENERALE DE SIRHA

**Marie-Odile FONDEUR**

DIRECTEUR DES EVENEMENTS GASTRONOMIQUES

**Florent SUPLISSON**

florent.suplisson@gl-events.com

CHEF DE PROJET

**Lucia LORA APRILE**

lucia.lora-aprile@gl-events.com

Tél: 04 78 176 271

RESPONSABLE SPONSORING

**Marie MONTABONEL**

marie.montabonel@gl-events.com

Tél: 04 78 176 284

À propos de la  
**Coupe du Monde de la Pâtisserie**

« Depuis sa création en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie se distingue par son esprit d'ouverture, qui accueille des talents de tous horizons et fait émerger de nouvelles nations sur la scène internationale. La compétition réunit ainsi tous les deux ans, à Lyon (France), 22 équipes qui réalisent sous les yeux des supporters passionnés une performance éblouissante de créativité, tant sur le plan gustatif qu'artistique. »

**Gabriel Paillason**

**Coupe du Monde de la Pâtisserie, 22-23 janvier 2017**

**Espace des Chefs**

**Un événement Sirha, 21-25 janvier 2017**

Eurexpo Lyon, France



**cmpatisserie.com**

**#CMPatisserie**

**sirha.com**

**Contact Presse :**

**AB3C**

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com

+33 (0)1 53 30 74 01