



Janvier 2015

## Coupe du Monde de Pâtisserie : Le Concours référent de la Profession

Du 25 au 26 janvier 2015  
Dans le cadre du Sirha,  
sur l'Espace des Chefs,  
Eurexpo Lyon (France)  
[www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)

A l'heure où la pâtisserie est en pleine ébullition et fait la Une des médias, la Coupe du Monde de la Pâtisserie reste fidèle à elle-même et s'affirme comme l'événement référent de la profession au plan mondial.

Symboles de l'ouverture du concours à toutes les cultures pâtissières, **3 nations participeront pour la première fois à la compétition : l'Algérie, les Philippines et le Guatemala.**

Autre nouveauté : à l'image du nouveau visuel qui magnifie le produit et souligne la précision technique nécessaire à la réalisation d'œuvres d'art, le règlement évolue pour laisser encore plus de place au spectacle. En janvier prochain, de nouveaux challenges techniques attendent les candidats lors de la confection des pièces artistiques en chocolat et glace sculptée.

Les 25 et 26 janvier prochains, au cœur d'une arène exceptionnelle de 8000m<sup>2</sup>, 21 équipes du monde entier - composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier - s'affronteront devant 2500 supporters et devront faire preuve d'audace, de créativité et d'innovation pour espérer remporter la victoire.

### Des défis techniques inédits pour du grand spectacle

A l'occasion de cette nouvelle édition, les règles du jeu se complexifient et offrent plus de spectacle !

En 2015, le Comité International d'Organisation, présidé par le fondateur du concours, Gabriel Paillason, met au défi les candidats :

Outre la pièce artistique en sucre, composée au minimum de 50 % de sucre tiré et de sucre soufflé, les candidats **devront pour la première fois intégrer à leur pièce chocolat un bloc de chocolat Valrhona entier sculpté.**

Ils travailleront par ailleurs deux blocs de glace aux dimensions identiques afin de réaliser une pièce artistique en glace hydrique sculptée.

Des challenges techniques qui s'ajoutent aux exigences de goût et d'esthétique des membres du jury !

### Les réalisations

Lors de la finale, les candidats disposent de dix heures pour réaliser six défis spectaculaires :

- 3 entremets au chocolat
- 3 entremets glacés aux fruits
- 12 desserts à l'assiette
- 1 pièce artistique en sucre
- 1 pièce artistique en chocolat
- 1 pièce artistique en glace hydrique sculptée

## Le processus de sélection

Tous les deux ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunit les meilleurs jeunes pâtissiers de la planète dans une compétition **aux épreuves aussi gourmandes que spectaculaires !**

Cette année encore, au terme de **50 sélections nationales et 4 sélections continentales** (Coupe Afrique, Coupe Europe, Asian Pastry Cup, Copa Maya), 17 équipes du monde entier se sont qualifiées.

Pour compléter cette sélection, le Comité International d'Organisation a attribué **4 wild cards** à la **Suisse, aux Philippines, à l'Algérie et au Guatemala**, autant de nations méritant de rejoindre la grande finale.

## Le jury 2015

**Iginio Massari - Président d'honneur de l'édition 2015**  
**Quentin Bailly - Président du Jury International**

Le jury international de la Coupe du Monde de Pâtisserie, composé de 21 chefs représentant les 21 pays en compétition, notera les candidats sur **le goût, l'esthétisme des plats, le respect du règlement.**

## Les équipes

PAYS	CANDIDAT SUCRE	CANDIDAT CHOCOLAT	CANDIDAT GLACE
 <b>Algérie</b>	Youcef Kraouti	Brahim Bentebiche	Erwan Fieurgant
 <b>Argentine</b>	Maria Laura Muñoz	Mariano Walter Zichert	Jorge Luis Garcia
 <b>Chine</b>	Roy Zhang	Stephen Tang	Micky Ma
 <b>Colombie</b>	Fredy Moreno	Alersi Rodriguez	Julio Mojica
 <b>Corée du Sud</b>	Seo-Kwang Han	Kwan Tae Kim	Yeon Jung Yun
 <b>Danemark</b>	Mads Kilstrup Kristiansen	Mike Von Druschke Adelsten	Helene Overgaard Jensen
 <b>Egypte</b>	Ahmed Abdelsalam Younes	Abdel Mohsen Amin	David Miranda
 <b>Etats-Unis</b>	Scott Green	John Kraus	Joshua Johnson
 <b>Guatemala</b>	Henry Tambriz	Claudia Ramirez Zea	Luis Lopez
 <b>Italie</b>	Emmmanuele Forcone	Francesco Boccia	Fabrizio Donatone
 <b>Japon</b>	Kazuhiro Nakayama	Junji Tokunaga	Shinichi Sugita
 <b>Malaisie</b>	Wei Loon Tan	Jun Bo Cheong	Chee Siang Tay
 <b>Maroc</b>	Taoufik Marouane	Aimane Choukri	Younes Zarouali
 <b>Mexique</b>	Erick Astie	Francisco Vazquez	Gamaliel Mendez
 <b>Philippines</b>	Rizalino Mañas	Bryan Dimayuga	Vicente Cahatol
 <b>Royaume-Uni</b>	Javier Mercado	Barry Johnson	Andrew Blas
 <b>Singapour</b>	Kent Ng	Desmond Lee	Francis Wong
 <b>Suède</b>	Frida Leijon	Fredrik Borgskog	Mattias Ljungberg
 <b>Suisse</b>	Tiziano Bonacina	Riccardo Magni	Giuseppe Piffaretti
 <b>Taiwan</b>	Yi-Chun Liu	Kou-Yi Lee	Jui-Ming Chang
 <b>Tunisie</b>	Abdelouaheb Chiahou	Farhat Lahmer	Ramon Kooli

Contact Presse : AB3C  
34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris  
Anne Daudin  
+33 (0)1 53 30 74 00  
+33 (0)1 53 30 74 08  
anne@ab3c.com

Regardez la Coupe du Monde de la Pâtisserie en direct sur  
[www.cmpatisserie.com/web-tv](http://www.cmpatisserie.com/web-tv)

**[www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)**

**[www.sirha.com](http://www.sirha.com)**

**#CMPatisserie**

