

LA PRESTIGIEUSE COUPE EUROPE, SÉLECTION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE PREND PLACE À GENÈVE LE 24 JANVIER PROCHAIN SOUS LA PRÉSIDENTIE D'HONNEUR DE FABRIZIO DONATONE, VAINQUEUR DE LA COUPE DU MONDE 2015 À LYON

A l'heure où la pâtisserie bat son plein sur tous les écrans, la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'affirme comme l'événement européen incontournable, créé par la profession et pour la profession. Au-delà de son ambiance survitaminée et chaleureuse, elle met en scène l'incontestable savoir-faire du continent européen dans les métiers de la pâtisserie. C'est la sélection la plus attendue en vue de la finale 2017 à Lyon. Pour sa deuxième édition à Sirha Genève, la Coupe s'offre un challenge de choc : la sculpture d'un bloc entier de chocolat noir Valrhona de 23 kg et 50 cm de haut !

La Coupe Europe 2016, Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie a lieu sous l'égide de Fabrizio Donatone, membre de l'équipe italienne gagnante de la Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015. Cette présidence de choix met l'accent sur la subtilité et la dextérité que requiert le métier. Avant de s'orienter sur la pâtisserie, Fabrizio Donatone a en effet commencé son parcours par des études d'orfèvre. Il travaille les desserts comme des bijoux, avec une intransigeance et une précision de maître où tout est savamment mesuré et orchestré.

HUIT PAYS EUROPÉENS À L'HONNEUR

L'édition 2016 met en scène huit pays issus d'une sélection nationale : Belgique, Espagne, Danemark, Suède, Liban, Suisse, Russie et Turquie. Elle réunit des nations pâtissières de tout premier plan, comme la Belgique et l'Espagne, déjà lauréates de la finale et habituées des podiums de la Coupe du Monde, et des participants récents, déjà très talentueux. La Suisse ne sera pas en reste dans cette Coupe Europe, et mettra un point d'honneur à défendre les couleurs « à domicile » d'une grande culture de la pâtisserie. Ce sont au total 16 pâtissiers exceptionnels qui vont redoubler de talents pour remporter la coupe.

CINQ HEURES DE CRÉATION PÂTISSIÈRE

Composée de deux pâtissiers, chacune des équipes disposera de cinq heures pour réaliser :

- > 2 entremets glacés aux fruits
- > 10 desserts à l'assiette intégrant du chocolat
- > 1 pièce artistique en sucre composée dans la totalité d'au moins 50% de sucre tiré et sucre soufflé
- > 1 pièce artistique en chocolat intégrant, pour la première fois dans cette sélection, un bloc de chocolat noir Valrhona sculpté par les candidats

TROIS PLACES QUALIFICATIVES POUR LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2017

A l'issue des notations du jury, cinq prix seront attribués :

- > 1er prix : 4 000€ + 1 trophée + 3 médailles d'or
- > 2e prix : 2 000€ + 3 médailles d'argent
- > 3e prix : 1 000€ + 3 médailles de bronze

- > 2 prix spéciaux pour les équipes hors vainqueurs :
 - > Le « prix chocolat » noté sur la présentation de la sculpture en chocolat (propreté, technique, collage, finition)
 - > Le « prix sucre » noté sur la présentation de la sculpture en sucre (propreté, technique, collage, finition). Les nations gagnantes et les éventuelles « wild cards » distribuées par le jury seront sélectionnées pour concourir à la Finale de la Coupe du Monde de Pâtisserie, à Sirha Lyon, en janvier 2017

L'EXCEPTION DE LA COUPE EUROPE, SÉLECTION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

« Il s'agit sans conteste de l'événement international de référence du métier, qui rassemble et récompense tous ses participants avec un partage unique et une évolution à chaque édition. La Coupe Europe est aujourd'hui une marque à part entière qui se fait l'ambassadrice de la pâtisserie et de ses acteurs, tout en servant de rampe de lancement à de jeunes talents », s'enthousiasme Gabriel Paillasson, président fondateur du concours.

À propos de la Coupe Europe, sélection 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 Paillasson.

Le prestigieux concours international de la Coupe du Monde de la Pâtisserie a été créé les 21 et 22 janvier 1989 à Lyon (France) par le talentueux pâtissier Gabriel PAILLASSON. La grande finale du concours est organisée tous les deux ans à Lyon (France), dans le cadre du Sirha, salon mondial du Food Service. Elle met en compétition des équipes composées d'un artiste du chocolat, d'un spécialiste du dessert et d'un expert de la glace. En janvier 2015, l'équipe italienne composée d'Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA et Fabrizio DONATONE a été lauréate de la finale à Lyon.

Plus d'informations sur <http://www.cmpatisserie.com/>

À propos de Fabrizio Donatone

Fabrizio Donatone a fait ses classes à la renommée école de Cast Alimenti en Lombardie avant de travailler aux côtés de grands maîtres italiens et internationaux de la pâtisserie. Grand vainqueur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015 à Lyon et meilleur chef pâtissier de Rome dans l'édition 2010 du prestigieux Gambero Rosso, il ne compte plus les nombreux prix qui attestent de sa virtuosité. Il est devenu LA référence italienne du sucré et partage aujourd'hui son temps entre le conseil et l'enseignement professionnel à la fameuse école Coquis de Rome.

###

Les illustrations en HD peuvent être téléchargées via le lien suivant :
[Illustrations HD Sirha Genève 2016](#)

###



Procédez dès aujourd'hui à votre accréditation sur :
http://www.e-registraton.fr/Sirha_geneve_2016/
Code accréditation : **GLPRE**

La Coupe Europe sur internet : <http://www.cmpatisserie.com/>



#CMPeurope

Sirha Genève sur internet : <http://www.sirha-geneve.com/>



Contacts Relations presse :

FRANCE

AB3C

Anne Daudin

anne@ab3c.com

Tél. : +33 (0) 1.53.30.74.02

SUISSE

PUR PR/CALBANTINE

Christine Urfer

christine@pur-pr.com

Tél. : +41 21 320 00 10

Mob. : +41 78 619 05 00

La Coupe du Monde de la Pâtisserie

La Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, est l'un des nombreux événements destinés au Food Service et à l'Hôtellerie, organisés par GL events. Dirigée par Marie-Odile Fondev, 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 étant le 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 qui seront organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions seront :

- > Sirha Istanbul, 26 -28 Novembre 2015 accueille la Coupe du Monde de la Pâtisserie Turquie et le Bocuse d'Or Turquie (sélections nationales)
- > Omnivore, Istanbul 26 – 28 Novembre 2015
- > Omnivore, New York 14 – 15 Décembre 2015
- > Bocuse d'Or USA, Las Vegas – 17 Décembre 2015
- > Sirha Genève, 24 -26 Janvier 2016 accueille la Coupe Europe de la Pâtisserie (sélection continentale)
- > Européen & Intersuc, 5 – 9 Février 2016
- > Sirha Mexico, 10 – 12 Février 2016 accueille la Copa Maya (sélection Amérique Latine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie) et le Bocuse d'Or Amérique-Latine (sélections continentales)
- > Omnivore, Mexico 10 – 12 Février 2016
- > Omnivore, Paris 6 – 8 Mars 2016
- > Sirha Budapest, 8 – 11 Mai 2016 accueille le Bocuse d'Or Europe

La prochaine édition du Sirha Lyon aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 à Eurexpo, Lyon (France).