



Valerya et Natalya ! Une équipe féminine gagne la sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Moscou

14 Juin 2015

Dans le cadre de Taste of Moscow,

Natalya MAKARENKO et Valerya SIDOROVA ont remporté la sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les 4 candidats en compétition se sont affrontés, divisés en deux catégories, le 14 juin 2015 au Luzhniki Stadium.

Les deux chefs pâtissières, expertes en chocolat et sucre, vont représenter la Russie à la Coupe Europe en janvier prochain à Genève. La Coupe Europe est la dernière étape qui peut mener la Russie, si elle est sélectionnée, à la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2017 à Lyon.

Natalya MAKARENKO s'est imposée dans la catégorie chocolat, tandis que Valerya SIDOROVA exprimait son talent dans la catégorie sucre. Elles ont servi des entremets glacés aux fruits, des entremets chocolat, des créations artistiques en sucre et des desserts à l'assiette, selon leurs catégories respectives.



Le concours

Gabriel PAILLASSON – Président Fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie était l'invité spécial de l'évènement. Laurent BOURCIER – Président du concours - et Vladimir MUKHIN – Président du jury – étaient aux côtés de Yoann BERNARD, Dmitry BABENKO, et Baptiste VILLEFRANQUE, pour juger les meilleures créations pâtissières.

Deux places pour la Coupe Europe en 2016

Natalya MAKARENKO et Valerya SIDOROVA ont de ce fait gagné leurs accès pour la Coupe Europe 2016 qui aura lieu à Genève dans le cadre de Sirha Genève en janvier 2016. Elles bénéficient maintenant de plus de 6 mois pour se préparer à la prochaine étape de la sélection.

L'équipe féminine représentera la Russie dans le prochain évènement majeur de la pâtisserie sur le continent européen, avec pour objectif de gagner sa place pour la Grande Finale à Lyon en 2017. Ces sélections permettront à l'équipe russe de concourir avec les meilleurs pâtissiers et d'exprimer son savoir-faire dans le domaine de l'art pâtissier.

L'organisation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie est portée par GL events Exhibitions (France), en collaboration avec Asti Group (Russia) à Moscou.

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 22 équipes, qui réalisent sous vos yeux une performance éblouissante de créativité, tant sur le plan gustatif qu'artistique. » *Gabriel Paillason*

Le prestigieux concours international La Coupe du Monde de la Pâtisserie a été organisé pour la première fois en 1989 par le talentueux pâtissier Gabriel PAILLASSON. A la fin des années 1980, après le succès du concours Le Bocuse d'Or, il a décidé de créer un événement similaire pour les chefs pâtissiers. La première Coupe du Monde de la Pâtisserie eut lieu les 21 et 22 janvier 1989 à Lyon. Aujourd'hui, la grande finale du concours est organisée tous les deux ans à Lyon, dans le cadre du Sirha Lyon, salon international du Food service. En janvier 2015, Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA et Fabrizio DONATONE (équipe Italie) se sont imposés en vainqueurs de la grande finale à Lyon.

GL events Exhibitions Food Service Division

Dirigé par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service dispose d'une expertise impressionnante 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 le 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 sont :

- **Omnivore**, Shanghai 18 – 20 Juin 2015
- **Bocuse d'Or France**, 21 – 22 Septembre 2015
- **Sirha Rio**, 14 - 16 Octobre 2015 accueille la Coupe du Monde de la Pâtisserie Brésil et le Bocuse d'Or Brésil (sélections nationales)
- **Sirha Istanbul**, 26 -28 Novembre 2015 accueille la Coupe du Monde de la Pâtisserie Turquie et le Bocuse d'Or Turquie (sélections nationales)
- **Sirha Geneve**, 24 -26 Janvier 2016 accueille la Coupe Europe de la Pâtisserie (sélection continentale)
- **Europain**, 5 – 9 Février 2016
- **Sirha Budapest**, 8 – 11 Mai 2016 accueille le Bocuse d'Or Europe
- **Sirha Mexico**, 10 – 12 Février 2016 accueille la Copa Maya (Coupe du Monde de la Pâtisserie) et le Bocuse d'Or Amérique-Latine (sélections continentales)

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

#CMPatisserie

www.cmpatisserie.com



Contact presse AB3C - France

Anne Daudin – Jean-Patrick Blin

+33 (0) 1 53 30 74 00 - +33 (0) 1 53 30 74 01

anne@ab3c.com – jeanpatrick@ab3c.com

Contact presse Asti Group Exhibition - Russie

Tel.: +7 495 797 69 14, Fax: +7 495 797 69 15

pressa@astigroup.ru, www.astigroup.ru

