

## L'Italie remporte la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015

25 et 26 janvier 2015  
Eurexpo - Lyon (France)  
www.sirha.com

**L'Italie a remporté la 14<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. 21 équipes du monde entier - composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier - se sont affrontées devant 2700 supporters dans une ambiance exceptionnelle. L'équipe menée par Emmanuele Forcone a reçu le trophée au terme de dix heures de compétition ou elle a fait preuve d'audace, de créativité et d'innovation. C'est la 7<sup>e</sup> fois que l'Italie monte sur le podium. A son palmarès, 2 médailles d'or (2015-1997), 2 médailles d'argent (2011-2009) et 3 médailles de bronze (2013-2007-2001).**

### Les résultats



#### MÉDAILLE D'OR - ITALIE

L'équipe d'Italie, composée d'Emmanuele Forcone, Francesco Boccia et Fabrizio Donatone, remporte la médaille d'or, le trophée ainsi que 21 000 euros.



#### MÉDAILLE D'ARGENT - JAPON

L'équipe du Japon, composée de Kazuhiro Nakayama, Junji Tokunaga et Shinichi Sugita, remporte la médaille d'argent, le trophée ainsi que 12 000 euros.



#### MÉDAILLE DE BRONZE - ETATS-UNIS

L'équipe des Etats-Unis, composée de John Kraus, Joshua Johnson et Scott Green, remporte la médaille de bronze, le trophée ainsi que 6 000 euros.

**Le prix du Vase de Sèvres**, offert par le Président de la République et attribué à l'équipe ayant obtenu la meilleure note de présentation du buffet, est remporté par l'Italie.



## Les prix spéciaux

- **Le prix « glace taillée »** est attribué aux Philippines qui participaient au concours pour la première fois.
- **Le prix « chocolat »** est attribué à la Malaisie.
- **Le prix « sucre »** est attribué au Danemark.
- **Le prix de « l'esprit d'équipe »** est attribué au Guatemala pour l'écoute, la solidarité et la complicité entre ses candidats. Cette remise des prix fût particulièrement émouvante pour une équipe qui intègre dans ses rangs une pâtissière à mobilité réduite.
- **Le prix « Meilleure Promotion »** est attribué à la Suisse.
- **Le prix « Meilleure Innovation »** est attribué à l'Italie pour le glaçage utilisé dans ses réalisations.
- **Le prix « presse »** est attribué au Japon pour son entremets au chocolat.
- **Le prix « Meilleur Poster »**, décerné par les internautes, est attribué au Maroc.

## La compétition

Cette édition 2015 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est révélée éblouissante de modernité et de virtuosité ! Les règles du jeu se sont complexifiées pour offrir aux spectateurs encore plus de spectacle ! Le Comité International d'Organisation a en effet mis au défi les candidats: outre la pièce artistique en sucre, composée au minimum de 50 % de sucre tiré et de sucre soufflé, les candidats devaient pour la première fois intégrer un bloc de chocolat Valrhona entier sculpté à leur pièce en chocolat. Cela a donné naissance à des oeuvres exceptionnelles !

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

Des challenges techniques qui se sont ajoutés aux exigences de goût et d'esthétique des membres du jury composé d'Iginio Massari (Coach de l'équipe italienne 1997, lauréate), et Quentin Bailly (Champion du Monde de la Pâtisserie 2013).

**Les photos du Sirha sont en ligne sur <https://joomeo.com/sirha2015>  
(identifiant : sirha2015, mot de passe : photos)**

Retrouvez tous les résultats des concours sur **[www.sirha.com/resultats-des-concours](http://www.sirha.com/resultats-des-concours)**

Rendez-vous les 22 et 23 janvier 2017 pour la 15<sup>e</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se déroulera lors de la prochaine édition du Sirha !

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

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

**#CMPatisserie**



**Contact Presse : AB3C**

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

+33 (0)1 53 30 74 00

+33 (0)1 53 30 74 01

[anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)