



FINALE
COUPE DU
MONDE DE LA
PATISSERIE

22-23
janvier
2017
LYON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Octobre 2016

cmpatisserie.com
#CMPatisserie

COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE 2017

3 questions au nouveau président Philippe Rigolot

Comment percevez-vous votre nouvelle fonction de Président du Comité International d'Organisation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et quels sont les enjeux ?

Je souhaite poursuivre le travail effectué par Pascal Molines en rassemblant et fédérant les pâtisseries pour constituer un comité d'organisation dynamique. Avec l'accord des autres membres, je trouve intéressant de recruter des jeunes chefs venant de tous horizons afin qu'ils apportent un regard nouveau et ce, quel que soit leur spécialité, pâtisserie boutique ou restaurant. Pour moi, la Coupe du Monde doit être un vivier de jeunes talents et aussi un lieu d'échange et de partage de connaissances.

Que pensez-vous des nouveautés du règlement, et quels impacts vont-elles avoir sur le travail des candidats ?

L'obligation pour les candidats de réaliser un moulage en creux pour le chocolat et le sucre est dans la droite ligne de l'engagement du concours pour l'économie de produits et le développement durable. La conséquence est que la réalisation des sculptures va être plus compliquée et que les équipes devront adapter leur façon de travailler les matières.

Dans mon nouveau rôle de commentateur, je pourrai d'ailleurs faire œuvre de pédagogie et de vulgarisation pour détailler les techniques utilisées tant pour les professionnels que pour les amateurs passionnés. La fleur en sucre imposée va aussi nous permettre de découvrir comment cette figure technique, signature du pâtissier, est interprétée selon les pays des candidats.

D'un point de vue plus large, quelles sont pour vous les principales évolutions au niveau mondial, dans le secteur de la pâtisserie ?

La principale tendance est la prise de conscience des pâtisseries internationaux que le travail sur le goût doit l'emporter sur le visuel. Ce qui implique que le sourcing des matières premières doit être réinventé : il faut choisir un bon beurre, une bonne crème, des fruits avec du goût, du chocolat de qualité. On constate aujourd'hui également un retour vers les classiques inspirés de la pâtisserie française. J'observe de plus en plus cette tendance grâce à ma participation en tant que jury sur ces concours internationaux.



Philippe Rigollot
Président de La Coupe du Monde de La Pâtisserie

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 Paillasson

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
+33 (0)1 53 30 74 01 - +33 (0)1 53 30 74 02
jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com