



FINALE COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

22-23
janvier
2017
LYON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
DECEMBRE 2016

cmpatisserie.com
#CMPatisserie

L'ECO-RESPONSABILITE AU COEUR DE L'EDITION 2017

Les 22 équipes internationales engagées pour la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 voient le règlement évoluer. Fidèle à son engagement pour le développement durable, le Comité International d'Organisation a décidé, pour 2017, d'introduire un prix éco-responsable et de réduire considérablement la quantité de matière première dévolue à la pièce artistique en chocolat et en sucre. C'est l'occasion pour les candidats de démontrer leur aptitude à prendre en compte les problématiques sociétales dans lesquelles la pâtisserie moderne s'inscrit.

UNE REDUCTION DES QUANTITES DE MATIERE PREMIERE

Le Comité International d'Organisation a décidé d'optimiser l'utilisation des produits, fruit, sucre et chocolat avec l'aide active des partenaires. Le Comité a, notamment, limité la commande de chocolat pour la pièce artistique à 15kg par équipe, et réduit le nombre de références de couverture mises à disposition. Soit une économie générale de 198 kg de chocolat par rapport au règlement précédent. En plus des 15 kg d'équatoriale noir 55% fourni par Valrhona pour cette sculpture, 6kg de chocolat blanc Opalys seront également autorisés en complément.

LA TECHNIQUE DU MOULAGE EN CREUX

Les candidats ont un nouveau défi à relever : leur sculpture doit être réalisée avec **un moulage en creux et non plus en chocolat plein**. Cette technique permet une économie du produit... et augmente les risques de casse jusqu'à la dernière minute. Elle permet de mettre en lumière la grande dextérité des chocolatiers et leur maîtrise des équilibres de leur pièce artistique.

UN PRIX ECO-RESPONSABLE

Un nouveau prix spécial, « le prix éco-responsable », est attribué pour récompenser l'équipe ayant le mieux géré ses matières premières. De plus, un bonus de 20 points est accordé aux candidats qui auront été les plus performants de ce point de vue.

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 00

jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com

