



Genève, le 26 janvier 2014

Coupe Europe Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Palexpo (Halle 2)

LE ROYAUME-UNI DEVIENT CHAMPION D'EUROPE DE PÂTISSERIE

A l'issue d'une compétition passionnante et passionnée, Barry Johnson du Rococo Chocolate et Nicolas Belorgey du Cordon Bleu London, représentants du Royaume-Uni, remportent la Coupe Europe, Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, à l'occasion de Sirha Genève. Un titre prestigieux qui leur ouvre les portes de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au prochain Sirha de Lyon, du 25 au 26 janvier 2015, au côté du Danemark (médaillon d'argent), de la Suède (médaillon de bronze), et de la Suisse qui s'est vu attribuer une « Wild Card ». Véritable concentré d'échanges et d'innovations, la Coupe du Monde de la Pâtisserie sélection Europe est le spectacle le plus grandiose de la pâtisserie européenne. Elle est la vitrine du savoir-faire spectaculaire de l'Europe en matière de pâtisserie.

« La Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie est un concours international majeur du côté sucré. C'est aussi une compétition très haut de gamme, celle qui fait que la pâtisserie évolue sans cesse, initiatrice de tendances et d'actualités. A travers ses chefs qui se surpassent à chaque fois, son niveau ne cesse de monter ! », s'enthousiasme Claire Heitzler, Présidente d'Honneur de cette édition.

« La première grande évolution qu'a apportée la Coupe, c'est de fédérer des chefs qui travaillaient à l'origine chacun de leur côté sans échange. Elle a par ailleurs permis de révolutionner le dessert à l'assiette qui est devenu un moment phare du repas gastronomique » ajoute Gabriel Paillason, Président Fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Une compétition sous le signe de l'audace

Les talents les plus prometteurs du moment ont rivalisé de créativité pour exprimer les tendances de leur pays et porter avec panache la culture de la pâtisserie européenne.

« Les pâtisseries européens font preuve d'une audace et d'une créativité avant-gardistes. Des qualités portées aujourd'hui haut et fort par le Royaume Uni, le Danemark et la Suède. Cela est de très bon augure pour le grand rendez-vous de Lyon en 2015 dont le niveau ne cesse pas d'augmenter », se réjouit Florent Suplisson, Directeur des Concours et événements gastronomiques.

Six pays européens à l'honneur

Cette édition 2014 a mis à l'honneur six pays issus d'une sélection nationale : Israël, Royaume-Uni, Russie, Suède, Suisse et Danemark. Encadrées par un staff logistique et technique pointu, les équipes de participants se sont investies corps et âme et ont travaillé d'arrache-pied pour remporter la Coupe, avec un entraînement digne d'une compétition sportive de haut niveau. Coaching, team building, exercices physiques... Rien n'a été laissé au hasard !

Quatre places qualificatives pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015

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

- 1er Prix doté de 4 000 €, d'un trophée et trois médailles d'or, remporté par le Royaume-Uni.
- 2e Prix doté de 2 000 € et trois médailles d'argent, remporté par le Danemark.
- 3e Prix doté de 1 000 € et trois médailles de bronze, remporté par la Suède.
- Prix Chocolat, remporté par la Suède.
- Prix Sucre, remporté par le Danemark.
- Wild Card : la Suisse.

Rendez-vous en Janvier 2015, au Sirha à Lyon pour la finale !

A propos de la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Depuis 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créée par Gabriel Paillason est l'évènement référent de l'art pâtissier dans le monde, à la fois fédérateur de la profession et révélateur de talents et d'innovations. C'est le seul concours organisé par des professionnels de la pâtisserie pour des professionnels de la pâtisserie. En 2014, La coupe Europe s'installe au Sirha Genève, au cœur du continent qui a créé la pâtisserie afin d'asseoir son ancrage international et de donner toute son ampleur. Pôle touristique et centre d'affaires aux 10.000 chambres d'hôtels dont 17 hôtels 5 étoiles, Genève est un écrin de choix. Dans une région comptant à elle seule plus de 5.300 hôtels, 17.000 restaurants et un peu plus de 9.000 traiteurs et métiers de bouche, les décideurs de la restauration et de l'hôtellerie sont à l'affût de solutions innovantes pour se développer.



La Coupe Europe a eu lieu dans le cadre du salon **Sirha Genève, le salon franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie**, qui se tenait du 26 au 28 Janvier à Palexpo et a réuni 180 exposants.

Sirha Genève et la Coupe Europe, Sélection de la Coupe du Monde la Pâtisserie, sont deux des nombreux événements et salons professionnels destinés au Food Service et à l'Hôtellerie, organisés par le Groupe GL events Exhibitions.

Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la Division Agro-alimentaire affiche un savoir-faire impressionnant dans le domaine de l'organisation de salons et d'événements destinés à toutes les formes de restaurations. Le plus emblématique est le Sirha, le rendez-vous mondial Restauration et Hôtellerie, et les prestigieux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, dont les finales se déroulent pendant le Sirha, à Lyon, tous les deux ans.

Les prochains salons organisés par la Division Agro-alimentaire de GL events Exhibitions seront Européen et SuccessFood du 8 au 12 mars 2014 à Paris, avant Sirha Moscou du 24 au 26 Mars, et Sirha Istanbul du 27 au 29 novembre 2014. Le prochain Sirha de Lyon aura lieu du 24 au 28 janvier 2015 à Eurexpo.

Plus d'informations sur www.cmpatisserie-europe.com

Photos

Photos en HD disponibles sur le lien :

<http://joomeo.com/SirhaGeneve2014>

Nom d'utilisateur : Presse

Mot de passe : PresseSirha2014

Crédits photo Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sélection Europe

Photos ambiance et salon : Elisabeth RULL

Photos Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sélection Europe : Le Photographe

Site internet et réseaux sociaux

www.cmpatisserie-europe.com



@CMP_Lyon



Hashtag : #CMPatisserie

Hashtag : #CMPatisserie

Contacts Relations presse :

France

CALBANTINE

Anne-Claire BOISSON

acbc@calbantine.com

Tél. : +33 (0) 4 78 24 54 13

Mob. : +33 (0) 6 30 99 26 87

SUISSE

PUR PR

Christine URFER

christine@pur-pr.com

Tél. : +41 21 320 00 10

Mob. : +41 78 619 05 00