



Décembre 2008

## Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 : 22 nations à la conquête du titre !

les 25 et 26 janvier 2009, dans le cadre du Sirha - Lyon Eurexpo

En cette année du 20<sup>e</sup> anniversaire, pas moins de 22 nations participeront à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009. Une affluence remarquable jamais atteinte dans l'histoire de cet événement international ! Ainsi, les 25 et 26 janvier prochains, les meilleurs pâtissiers de la planète rivaliseront de créativité pour réaliser, en public et en dix heures, les plus exceptionnelles créations sucrées.

### Une participation sans précédent

En vingt ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie créée par **Gabriel Paillason** s'est imposée comme la référence incontournable du métier. Tous les deux ans, les plus grands pâtissiers de la planète s'y donnent rendez-vous, les meilleurs y sont sacrés.

Sous l'œil expert de **Pierre Hermé**, président d'honneur de cette édition 2009, 22 équipes donneront le meilleur d'elles-mêmes afin de présenter au monde entier l'excellence de la pâtisserie de leurs pays respectifs.

Argentine, Belgique, Brésil, Chine, Corée du Sud, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Hongrie, Italie, Japon, Liban, Malaisie, Maroc, Mexique, Pays-Bas, Pologne, Russie, Singapour, Taiwan, Tunisie : les équipes, composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, sont venues de tous les continents. Avec 22 nations sur la ligne de départ, la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 bat son record de participation.



Cette affluence sans précédent reflète les efforts entrepris ces dernières années par le Comité d'Organisation pour ouvrir la compétition à de nouvelles nations et faire émerger de nouveaux pays peu connus dans l'univers de la pâtisserie. En effet, l'Open de France de Desserts à Paris (créé en 2006), la Copa Maya à Mexico (créée en 2008) et l'Asian Pastry Cup à Singapour (créée en 2006) ont ouvert la compétition à des challengers. Ainsi, la Hongrie, le Brésil, l'Argentine et la Tunisie participent pour la première fois à la compétition.

Les équipes disposent de dix heures pour réaliser face à un public enthousiaste trois entremets chocolat, trois entremets glacés aux fruits, un dessert à l'assiette et trois sculptures (une sur glace, une en chocolat et une en sucre) qui doivent illustrer la richesse de leur patrimoine gastronomique national.

## Une édition exceptionnelle

Lorsqu'il a créé la Coupe du Monde de la Pâtisserie il y a vingt ans de cela, **Gabriel Paillason** avait pour objectif de réunir les meilleurs professionnels de la planète pour un concours à la gloire de la passion pâtissière, qui, selon ses propres termes, « serait à la Pâtisserie ce que la Formule 1 est à l'Automobile : une référence incontournable ». Pari réussi pour ce concours qui est aujourd'hui le titre le plus convoité des pâtisseries du monde entier.

## Un dessert inédit pour fêter 20 ans d'exception



Vingt années de créations sucrées hors normes et de rendez-vous avec les plus grands pâtisseries de la planète, ça se fête ! Parce qu'on n'a pas tous les jours 20 ans, tous les anciens lauréats de la compétition depuis 1989, année de création du concours, ont mis leur créativité en commun pour mettre au point une recette inédite représentative de l'esprit du concours, reflétant les tendances actuelles de la pâtisserie.

30 pâtisseries italiens, français, belges, américains et japonais, parmi les meilleurs au monde ont "planché" sur une figure libre : un entremets chocolat-fruit pouvant se décliner en dessert à

l'assiette et trouver sa place tant en boutiques que dans les restaurants.

Du sucre, du beurre, des oeufs, de la farine, de la crème, du chocolat, des fruits, des amandes... Grâce à l'imagination fertile des plus grands pâtisseries du monde, les meilleurs ingrédients fournis par les partenaires de l'événement donnent naissance à un chef d'oeuvre de gourmandise : le dessert "officiel" des 20 ans de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, un concentré de ce qui se fait de mieux dans l'univers gourmand d'aujourd'hui.

Dès le mois de janvier 2009, les amateurs de douceurs pourront mordre à pleines dents dans cette création unique de "haute gourmandise" à découvrir dans les meilleures pâtisseries et restaurants de France.

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



Le Sirha fait la **tendance** de la **restauration mondiale**

**Unique au monde :**

**2000** exposants, **120** pays

**600** nouveautés et avant-premières mondiales

Plus de **1200** démonstrations par jour

Le Sirha est la scène des concours **internationaux** d'exception : Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, International Caseus Award, Mondial du Pain

**6000 chefs et l'élite** de la restauration mondiale se donnent rendez-vous au Sirha

a *Sirha* event

**Service de presse Paris**

Anne Daudin - Nicolas Saint-Léger

+ 33 (0)1 53 30 74 00

nicolas@ab3c.com - anne@ab3c.com -

**Service de presse SepelCom**

Florent Suplisson - + 33 (0)4 78 17 62 93

florent.suplisson@sepelcom.com