

Septembre 2014



## Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015

*Des défis techniques inédits pour du grand spectacle*

Du 25 au 26 janvier 2015  
Dans le cadre du Sirha,  
sur l'Espace des Chefs  
Eurexpo Lyon (France)  
[www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)

**La Coupe du Monde de la Pâtisserie est le plus exigeant et le plus gratifiant des concours pour les pâtissiers, et l'édition 2015 sera à la hauteur ! Le règlement évolue et imposera en janvier prochain aux candidats de nouveaux challenges techniques pour les pièces artistiques en chocolat et glace sculptée.**

**Symboles de l'ouverture du concours à toutes les cultures pâtissières, 3 nations participeront pour la première fois à la compétition : l'Algérie, les Philippines et le Guatemala rejoignent le plus prestigieux concours de pâtisserie.**

**Les 25 et 26 janvier prochains, 22 équipes originaires du monde entier - composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier - s'affronteront devant 2500 supporters et devront faire preuve d'audace, de technique, de créativité et d'innovation pour espérer remporter la victoire.**

### Talents pâtissiers du monde entier

Tous les deux ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunit les meilleurs jeunes pâtissiers de la planète dans une compétition aux épreuves aussi gourmandes que spectaculaires !

Cette année encore, au terme de 50 sélections nationales et 4 sélections continentales, 18 équipes du monde entier se sont qualifiées. Pour compléter cette sélection, le Comité International d'Organisation a attribué 4 wild cards à la Suisse, aux Philippines, à l'Algérie et au Guatemala, autant de nations méritant de rejoindre la grande finale.

La France s'étant imposée en 2013 avec la grande victoire de Quentin Bailly, Mathieu Blandin et Joffrey Lafontaine, elle ne présente pas de candidats en 2015, conformément au règlement.

Les 25 et 26 janvier prochain, 22 équipes de 3 pâtissiers talentueux devront étirer et souffler le sucre, sculpter et tailler la glace mais aussi sculpter et couler le chocolat de façon à sublimer ces produits.

Les 22 pays sélectionnés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont donc :

ALGÉRIE *	JAPON
ARGENTINE	MALAISIE
CHINE	MAROC
COLOMBIE	MEXIQUE
CORÉE DU SUD	PHILIPPINES *
DANEMARK	TAIWAN
EGYPTE	ROYAUME-UNI
ESPAGNE	SINGAPOUR
ÉTATS-UNIS	SUEDE
GUATEMALA *	SUISSE
ITALIE	TUNISIE

## Les Sélections



## Nouveautés 2015: de la technicité et du spectacle

Lors de la finale, les candidats doivent réaliser en dix heures, six épreuves spectaculaires :

- 3 entremets au chocolat
- 3 entremets glacé aux fruits
- 12 desserts à l'assiette
- 1 pièce artistique en sucre
- 1 pièce artistique en chocolat
- 1 pièce artistique en glace hydrique sculptée

Pour cette nouvelle édition, les règles du jeu se compliquent, pour plus de difficulté et de spectacle ! En 2015, le Comité International d'Organisation, présidé par le fondateur du concours, Gabriel Paillason, met au défi les candidats :

En plus de la pièce artistique en sucre, composée au minimum de 50% de sucre tiré et de sucre soufflé, les candidats **devront pour la première fois intégrer et sculpter un bloc de chocolat entier à leur pièce artistique en chocolat**. Ils travailleront par ailleurs deux blocs de glace aux dimensions identiques afin de réaliser leur pièce artistique en glace hydrique sculptée. Des challenges techniques qui s'ajoutent aux exigences de goût et d'esthétique des membres du jury !



## Des oeuvres d'art et de passion

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est aujourd'hui LA référence mondiale des concours sucrés. Si la compétition a tant de succès à travers le monde, c'est grâce à la qualité des prestations des chefs, au niveau exceptionnel de la compétition, à la renommée mondiale des membres du jury et aussi grâce à l'ambiance festive qui y règne.

Le jour de la grande finale, les candidats rivaliseront de talent dans un espace dédié de 8 000 m<sup>2</sup> où sont installés 11 boxes de pâtisserie préparés spécialement pour les accueillir, face à 2500 personnes, venues encourager leurs champions. Des épreuves spectaculaires et passionnantes, créées pour inspirer les professionnels et tous les amoureux de la pâtisserie!

[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 - Jessica Fuambi  
+33 (0)1 53 30 74 00  
+33 (0)1 53 30 74 08  
[anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [jessica@ab3c.com](mailto:jessica@ab3c.com)