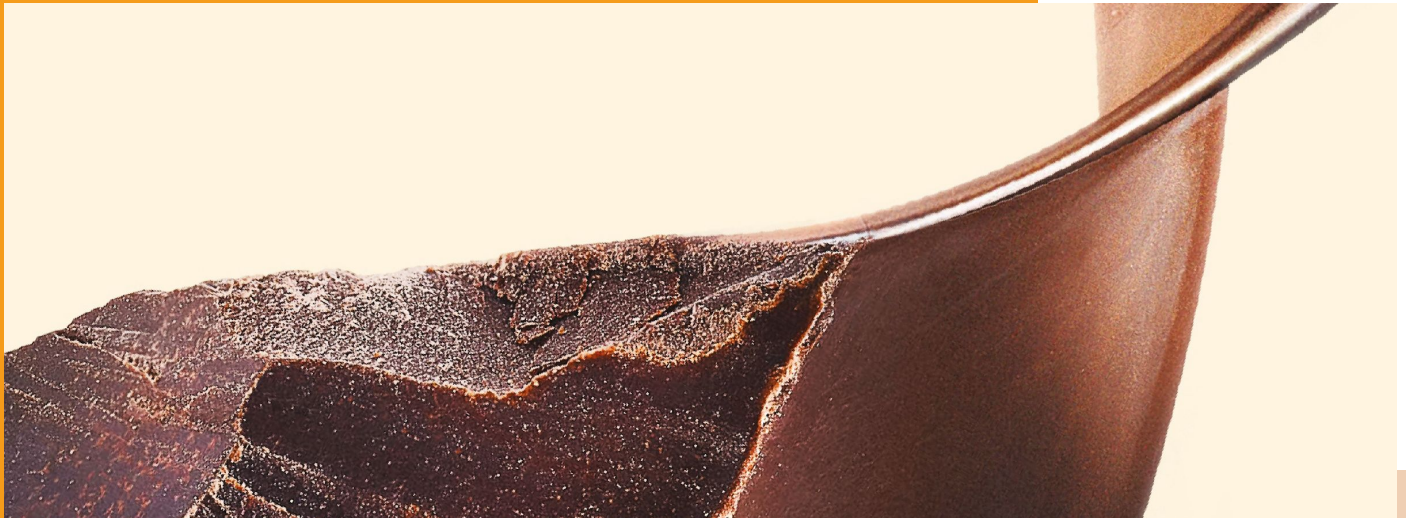


SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

SIRHA LYON
EUREXPO LYON
FRANCE

24-25 SEPTEMBRE
2021



LE CHOCOLAT, PIÈCE MAÎTRESSE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DE SON PRÉSIDENT D'HONNEUR, PATRICK ROGER

ÉLÉMENT FONDATEUR DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, LE CHOCOLAT
EST LA MATIÈRE-OBJET DE PATRICK ROGER, PRÉSIDENT D'HONNEUR DU CONCOURS ET ARTISTE
CHOCOLATIER SCULPTEUR HORS DU COMMUN.



Si le chocolat constitue l'un des piliers de la pâtisserie - à l'égal du fruit - il est aussi, depuis sa création, l'un des produits-stars de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Pour la 16^{ème} édition de la finale, deux épreuves lui sont consacrées :

- L'épreuve de dégustation, avec la réalisation d'un dessert à partager au chocolat "Pure Origine" de **Valrhona**, partenaire historique et fondateur du concours ;
- La pièce artistique en chocolat, à sculpter à partir du bloc de chocolat fourni également par Valrhona.

PATRICK ROGER, UN AMBASSADEUR DE CHOC

Patrick Roger, artiste-sculpteur-chocolatier iconoclaste, Président d'Honneur du concours et Meilleur Ouvrier de France 2000, revient sur l'origine de ses passions pour le chocolat et la sculpture : « *À l'âge de 18 ans j'ai compris que je pouvais tout faire avec le chocolat. Depuis, j'ai passé ma vie à jouer avec cette matière. La sculpture est venue après, mais mon chef-modèle reste le chocolat. Le chocolat a toutes les contraintes du monde : il fond, il peut se manger... Mais avec le bronze et la sculpture, je peux désormais le figer dans le temps* ».

L'artiste qui expose ses surprenantes sculptures aux quatre coins du monde crée l'ensemble de ses œuvres en chocolat, mais opère parfois un transfert vers d'autres matières pour leur donner une autre vie.

La nature et les animaux engendrent souvent son inspiration créative. « *Je puise dans la nature, l'actualité du monde, mes voyages.*

J'ai ma propre écriture, ça passe par le végétal, l'animal, le minéral. Ce que j'attends des candidats,

c'est la liberté, et d'être percuté par des prestations ne faisant pas débat. Des réalisations qui te scotchent. Sans compromis. » explique **Patrick Roger**.

Il revient sur l'importance du concours pour « *former et forger* » chaque artiste. « *La Coupe du Monde est une expérience unique de vie. Ce sont des années de préparation. Une échéance qui développe considérablement la créativité. Elle permet de se dépasser. Le concours est fait d'effervescence et de stress* », conclut-il comme explication de la véritable performance que constitue la création de la pièce artistique en chocolat dans le concours.

2021 : UN VISUEL TOUT CHOCOLAT

En écho au travail de sculpture de son Président d'Honneur et à son thème « *Tout art est imitation de la nature* », le visuel tout chocolat de cette nouvelle édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie valorise la richesse de la matière et la pureté de ses lignes façonnées.



CONTACT PRESSE

Agence Oxygen
Elodie Volant - 06 75 50 20 67
Virginie Raison - 06 65 27 33 52
cmp2021@oxygen-rp.com

SUIVEZ-NOUS SUR :

COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE
 CMP_LYON
 CMPATISSERIE
CMPATISSERIE.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com