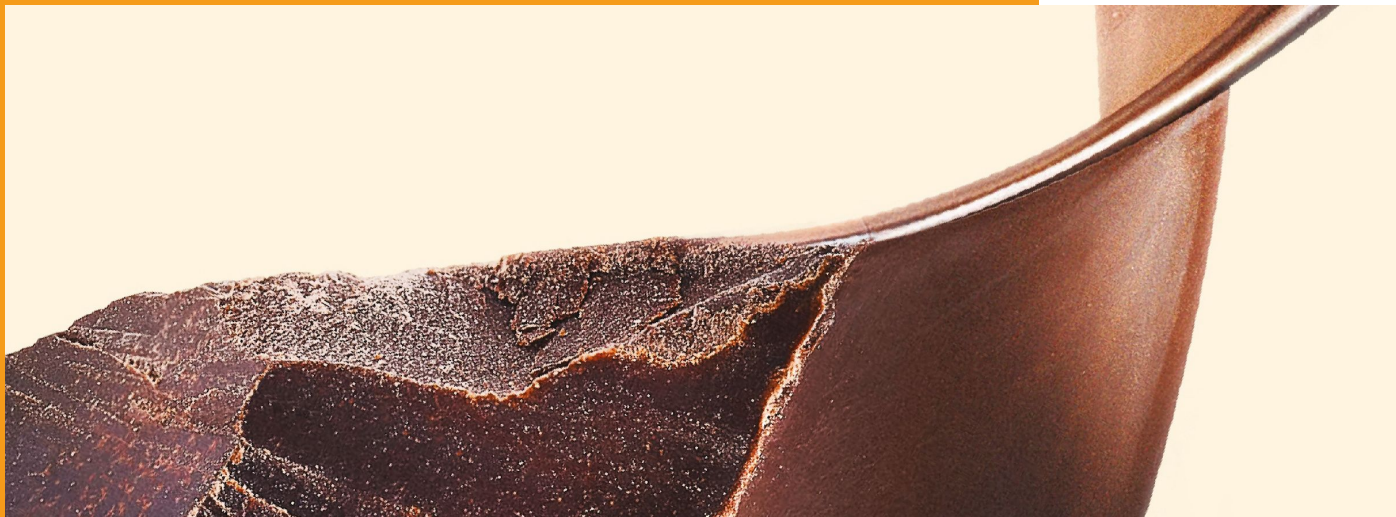


SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

SIRHA LYON
EUREXPO LYON
FRANCE

24-25 SEPTEMBRE
2021



+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : 5 ÉPREUVES DÉDIÉES À L'ART ET À LA NATURE

NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE : CHAQUE ÉQUIPE DOIT PROPOSER DES CRÉATIONS AUTOUR D'UN THÈME COMMUN "TOUT ART EST IMITATION DE LA NATURE", DANS TOUTES LES ÉPREUVES. LES MEMBRES DU COMITÉ INTERNATIONAL D'ORGANISATION S'EXPRIMENT SUR CES CHOIX.

Les 24 et 25 septembre prochains lors de la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les candidats auront 10h pour réaliser 3 épreuves de dégustation et 2 épreuves artistiques autour de ce nouveau thème « nature ».

"La nature est l'essence de tout, ce que nous sommes et l'environnement qui nous entoure. C'est également un enjeu majeur sur lequel nous souhaitons sensibiliser les générations futures. Nous avons choisi ce thème pour la liberté qu'il offre aux équipes de s'exprimer artistiquement", explique **Quentin Bailly**.

LE DESSERT A PARTAGER, TECHNIQUE ET CONVIVIALITÉ

"Cette année, l'entremets chocolat, épreuve historique depuis 30 ans, est remplacé par le dessert à partager. Un gros challenge pour les équipes ! Désormais, nous attendons un vrai tour de main, un travail plus manuel, un gâteau frais, sans congélation", commente **Frédéric Cassel**. "L'idée est également d'inclure davantage de convivialité, car c'est aussi ça, la pâtisserie !"

Le chocolat reste le produit-phare de l'épreuve, avec une sélection de chocolats Grands crus "Pure origine" Valrhona, en accord avec les valeurs d'éco-responsabilité du concours. "Lors des éditions précédentes, les équipes travaillaient avec l'ensemble de la gamme Valrhona. Cette année, il sera intéressant de voir quels produits elles choisissent dans la sélection proposée pour mettre en valeur les parfums et les goûts".

DES ATTENTES DÉCOUPLÉES POUR L'ENTREMETS GLACÉ

"Nous attendons davantage de cette épreuve que les années précédentes : non seulement une réelle plus-value sur la découpe, mais aussi une véritable mise en scène de l'entremets !" indique **Marc Rivière**.

"Évidemment, l'équilibre des recettes reste primordial et l'accord des textures entre les différentes composantes de l'entremets sera un point à ne pas négliger", précise-t-il avant de décrire l'entremets glacé idéal, selon lui : "un entremets au fruit frais, avec des goûts francs, qui parlent à tous, et trois textures différentes minimum, avec une touche de croquant pour finir."

LE DESSERT DE RESTAURANT : PLACE AU SHOW !

Cette nouvelle édition fait la part belle à la mise en scène autour de la présentation des desserts. Le dessert de restaurant devra être entièrement dressé sur place, à la minute. "Cuisiné et dressé comme dans un restaurant gastronomique, le dessert de restaurant devra comporter plusieurs éléments, plusieurs textures, plusieurs températures... Le tout ne devant faire qu'un, lorsqu'on y plonge la cuillère", revendique **Jérôme De Oliveira**.

"L'ART, ESSENTIEL À L'INSPIRATION ET INDISSOCIABLE DE LA CRÉATIVITÉ"

Véritables œuvres d'art, la sculpture de chocolat et la sculpture de sucre constituent les deux épreuves artistiques de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Selon **Quentin Bailly**, art et pâtisserie sont intimement liés : « "La première pulsion gourmande de nos clients est encouragée par la beauté visuelle. L'art a une place essentielle dans nos inspirations, il est indissociable de la créativité."

"L'épreuve consiste à créer deux pièces, l'une en chocolat et l'autre en sucre, en adéquation avec le thème... Il faut mettre en œuvre des techniques ancestrales mais aussi apporter de l'originalité, de l'innovation et de la personnalité. La plus grosse difficulté étant de lier les deux pièces de façon harmonieuse et naturelle sur le buffet de présentation", complète **Jérôme De Oliveira**.

Pression et exigence pour ces épreuves artistiques et techniques qui, en plus des risques que requiert le montage, doivent vivre ensemble de manière harmonieuse dans le respect du thème imposé.




Au-delà de l'aspect technique, le fameux effet "Wahou!" est crucial pour l'emporter, rappellent les membres du CIO : audace, créativité, innovation, mise en scène... Chacun espère avant tout être surpris, émerveillé et ému sur le plan gustatif.

Leurs conseils pour les équipes ? Rester soudées dans la gestion de l'imprévu, persévérer, ne rien lâcher face à la pression et, surtout, prendre du plaisir et donner le meilleur d'elles-mêmes pour ne rien regretter !

+ CONTACT PRESSE

Agence Oxygen
Elodie Volant - 06 75 50 20 67
Eugénie Escoffier - 06 17 99 24 94
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

5 épreuves pour la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

3 épreuves de dégustation :
- un dessert à partager
- un entremets glacé
- un dessert de restaurant

2 épreuves artistiques :
- une sculpture en chocolat
- une sculpture de sucre