

## LE PARCOURS DES CANDIDATS

### ARGENTINE

#### **Matías Dragún - Candidat Chocolat**

Argentin d'origine, Matías Dragún a travaillé pendant plus de 20 ans au sein de restaurants, boulangeries et hôtels, où il a développé son expertise de pâtissier, chocolatier et glacier. Après plusieurs années à enseigner la pâtisserie, il est nommé directeur du *Ariel Rodriguez Palacios Culinary Study Center*, et occupe ce poste pendant près de 10 ans. Sa carrière est également complétée par de belles victoires en compétition, avec notamment le prix de la meilleure crème glacée innovante ainsi qu'une 3ème place à la Gelato World Cup en 2020. Actuellement, il travaille en collaboration avec *La Birra Bar*, pour laquelle il a lancé sa propre marque de glaces, *Dragún*, et est chef pâtissier au *Dragún Gelato* de Miami.

#### **Lucas Carballo - Candidat Sucre**

À seulement 29 ans, Lucas Carballo enseigne la pâtisserie dans différentes écoles de pâtisserie reconnues à Buenos Aires. Avec plus de 12 années d'expérience dans le monde de la gastronomie, il possède aujourd'hui sa marque de produits de pâtisserie destinés aux restaurants et magasins.

#### **Rub Darré - Candidat Glace**

Chef pâtissier, artiste et sculpteur sur glace, Rub Darré est également formateur à la *Professional Pastry School* à Buenos Aires et intervient régulièrement au sein de salons et événements relatifs à la pâtisserie et à l'art de la sculpture sur glace pour y exposer son savoir-faire. En parallèle, il est également chargé de la boutique de confiseries de la *Pastry workers Federation* d'Argentine. Féru de compétition, il a déjà participé à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2017 et en 2019, et remporte en 2022 le championnat Latinamerican exhibition of Artisan Gelato.

### CANADA

#### **Jacob Pelletier - Candidat Chocolat**

Originaire d'Edmonton, Jacob Pelletier a travaillé dans divers hôtels et restaurants avant de s'orienter vers le métier de chocolatier. Après plusieurs formations d'art culinaire au *NAIT* ainsi qu'au *Fat Duck and Sketch* à Londres durant lesquelles il exerce aux côtés de chefs étoilés au Michelin, il crée en 2009, avec sa compagne, sa boulangerie-pâtisserie *Duchess Bake Shop* qui lui a valu une nomination en 2017 au prix Savour du Pâtissier de l'année. Sa carrière explose en 2018 grâce à sa participation à la saison 2 de l'émission *Le Meilleur Pâtissier - les professionnels*, en France.

#### **Patrick Bouilly - Candidat Sucre**

Après des études en pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie à Paris, Patrick Bouilly a travaillé pendant une trentaine d'années dans les domaines de la pâtisserie, de l'industrie, de l'artisanat, de la recherche et du développement, dans de nombreux restaurants et hôtels mais aussi en tant que formateur, en France et au Canada. Depuis 2010, il enseigne la

pâtisserie à l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)* de Montréal et conseille de nombreux professionnels souhaitant créer des desserts innovants et autres produits à base de chocolat ou de glace.

### **Ross Baisas - Candidat Glace**

Des Philippines aux Etats-Unis en passant par la Pologne, Ross Baisas sillonne le monde depuis plus de 20 ans pour participer aux plus prestigieux concours de sculpture sur glace. Dans son pays d'origine, il participe régulièrement au Championnat national de sculpture sur glace à Ottawa (Canada) qu'il remporte à de nombreuses reprises à la fois en individuel et en équipe. Fort de sa dernière victoire en 2022, l'actuel chef décorateur du Casino de Montréal aime les challenges et compte bien faire ses preuves lors de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

## **CHILI**

### **Alejandro Espinoza - Candidat Chocolat**

Alejandro Espinoza, jeune pâtissier curieux et créatif, a travaillé dans plusieurs restaurants au Chili et au Mexique avant de se consacrer uniquement au travail du chocolat. En 2020, il se lance dans une nouvelle aventure en créant sa chocolaterie en ligne, *XOC Chocolate Shop*, où il propose à la fois ses produits à la vente mais aussi des masterclass pour enseigner le travail du chocolat aux étudiants et aux professionnels.

### **Javiera Villegas - Candidate Sucre**

Après l'obtention de ses diplômes de pâtisserie et boulangerie à l'*Argentine Institute of Gastronomy* de Buenos Aires, Javiera Villegas s'est formée au métier de boulangère-pâtissière-chocolatière à l'*International School of Pastry Arts*, en Espagne. À seulement 26 ans, c'est une pâtissière créative et passionnée, forte de plusieurs expériences. En 2021, elle a rejoint l'équipe nationale de pâtisserie du Chili, *La Roja Dulce*, pour accompagner les candidats durant les coulisses de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (recettes, temps de préparation, mise en place, etc.).

### **Nikolas Ibacache - Candidat Glace**

À l'âge de 13 ans, Nikolas Ibacache commence à travailler dans la boulangerie de son quartier, dont il deviendra responsable à tout juste 18 ans. Il décide alors de partir étudier la pâtisserie internationale et française à l'*École Lenôtre* (Paris), dont il sort diplômé en 2020. Il rejoint ensuite l'équipe nationale de pâtisserie *La Roja Dulce*, et occupe en parallèle le poste de chef pâtissier au restaurant *La Mesa*, à Santiago. Il se perfectionne en participant à de nombreuses masterclass de chefs pâtissiers tels que Camila Garcia, Elizabeth Fernández, Jorge Quichel ou encore Roberto Muñoz. En 2022, il devient chef pâtissier à la boulangerie *Pan Semilla* et propose, en parallèle, ses propres pâtisseries en livraison pour des cafétérias.

## **COLOMBIE**

### **Carlos de Ávila - Candidat Chocolat**

Formé à *Politecnico Internacional* (Bogota, Colombie), Carlos de Ávila exerce la pâtisserie depuis plus de 10 ans. Fort de plusieurs expériences dans des grands hôtels et restaurants et différentes formations dans des disciplines variées (sculpture et taille de glace, desserts de restaurant, cupcakes...), il est aujourd'hui chef pâtissier à l'*Hôtel Marriott* de Bogota, en Colombie. Il est également le propriétaire de la pâtisserie *Vida Mía*. Déjà lauréat de plusieurs concours comme « la barra awards » ou le « national championship of pastry », il participe aussi à deux reprises à la Copa Maya, où il obtient le prix de la meilleure pièce artistique en 2016 et intervient en tant que jury et chef d'équipe de la Team Colombie en 2018.

### **Deiby Sanchez - Candidat Sucre**

Fort de 10 ans d'expérience en pâtisserie, ce chocolatier passionné d'arts sucrés a, parmi ses nombreuses expériences professionnelles, occupé plusieurs postes en tant que chef pâtissier (*Pasteleria Montana* et *Pasteleria La Mejor*). Deiby Sanchez s'intéresse particulièrement aux techniques pâtissières, et enseigne au sein de plusieurs écoles colombiennes avant d'ouvrir sa propre école, la *Caramelo Academy*, où il partage son expertise du chocolat, de la confiserie et de la pâtisserie.

### **Laura Mójica Rodriguez - Candidate Glace**

À seulement 29 ans, Laura Mójica a déjà eu l'occasion de participer à plusieurs concours de pâtisserie internationaux. Sa grande créativité lui permet notamment d'obtenir la première place lors du Latinoamerican championship of gelato en 2017, à Buenos Aires en Argentine. Après s'être investie dans différentes structures (hôtels, restaurants, écoles...) dans son pays et à l'étranger, elle travaille maintenant pour *DLK Restaurants*, où elle gère une production de pâtisseries pour 25 restaurants.

## **CORÉE DU SUD**

### **Kwang Man Jung - Candidat Chocolat**

Leader de l'équipe sud-coréenne et arrivé à la seconde place des sélections continentales 2022 aux côtés de Jeong Been Kim, Kwang Man Jung est gérant de sa propre boulangerie-pâtisserie à Sejong nommée *Le Pain Chaud*. Parallèlement, il occupe des responsabilités au sein de deux associations nationales : il est président et conseiller technique de la Korea Bakery Association et responsable des relations internationales de la Korean Confectionery Master Craftsman Association.

### **Jeong Been Kim - Candidat Sucre**

Assistant chef pâtissier senior à la boulangerie-pâtisserie *Breadsack* située en plein cœur de Seongnam, Jeong Been Kim a remporté plusieurs prix lors de ses participations à différentes compétitions régionales et nationales : médaille de bronze à la Kangwon Province Pastry Cup, médaille d'or au Seoul International Tableware Competition dans la catégorie chocolat, et le prix du meilleur pain européen au World Food Trend Fair.

### **Ho Yong Lim - Candidat Glace**

Actuellement propriétaire de sa boulangerie *PAPANOAI Confectionery* à Suwon, Ho Yong Lim est également conseiller technique au sein de la Korea Bakery Association, aux côtés de Kwang Man Jung. Pour cette Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, il compte

bien mettre à profit ses talents de sculpteur sur glace pour permettre à son équipe d'atteindre le haut du classement.

## EGYPTE

### **Ahmed Aboubakr - Candidat Chocolat**

Actuellement chef pâtissier exécutif du restaurant japonais *Reif Kushiyaki*, Ahmed Aboubakr a débuté sa carrière au sein du *Radisson S.A.S Resort* puis au *Flamenco Beach & Resort* à El Quseir en tant que demi-chef de partie pâtissier. En 2014, il intègre le *Seasons Country Club* au Caire où il devient chef pâtissier exécutif, poste qu'il occupe jusqu'en 2021. Ces expériences lui permettent d'acquérir une expertise professionnelle remarquable, des compétences en pâtisserie et une technique qu'il perfectionne au quotidien.

### **Marzouk Marzouk - Candidat Sucre**

Après plus de 15 ans d'expérience dans différents établissements hôteliers égyptiens, Marzouk Marzouk occupe depuis 2016 le poste de chef pâtissier du *Premier Romance Hotel* à Hurgada, en Egypte. Après une seconde place lors des sélections africaines en 2018 et une première participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019, il rêve de devenir un grand chef pâtissier et espère briller aux côtés de son équipe lors de cette édition 2023.

### **Mortada Abdellatif - Candidat Glace**

Mortada Abdellatif est chef cuisinier artiste depuis plus de 15 ans, et s'est formé dans différents grands groupes hôteliers tels que le *Sunrise Hotel* ou le *Sea Club Hotel*. Depuis 2017, il exerce au *Royal Tulip Hotel* à Alexandrie, en tant qu'artiste chef cuisinier. Ambitieux et travailleur, il souhaite mettre à profit ses connaissances et compétences pour représenter, cette année, son pays à la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

## FRANCE

### **Georges Kousanas - Candidat Chocolat**

Grec de naissance, Georges Kousanas a quitté son pays natal pour se former au métier de pâtissier en France, aux côtés de grands noms de la pâtisserie tels que Bruno Montcoudiol et Arnaud Larher. Passé par les cuisines de l'hôtel cinq étoiles *Royal Champagne\*\*\*\**, c'est en tant que chef formateur à l'*École Nationale Supérieure de la Pâtisserie* qu'il forge ses armes et décide de se lancer dans l'aventure de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

### **Jérémy Massing - Candidat Sucre**

Originaire de Metz, Jérémy Massing n'était pas prédestiné à la pâtisserie, mais se réoriente en 2014 en décidant de se former au métier de pâtissier sous l'œil de Franck Fresson (MOF Pâtissier 2004). Il occupe des postes dans de grands établissements tels que le restaurant étoilé *La Fourchette des Ducs\**, l'*Hôtel Le Prince de Galles* ou encore le *Ritz Paris* avant de transmettre sa passion du métier en tant que formateur à l'*École Nationale Supérieure de la Pâtisserie*. À l'annonce des Sélections de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, il décide de suivre son rêve, tenter sa chance et vivre cette expérience avec son ami Georges Kousanas.

### **Jana Lai - Candidate Glace**

De nationalité australienne, Jana Lai est arrivée en France en 2015 où elle a rejoint l'école *Bellouet Conseil* pour mettre à profit ses connaissances et compétences dans l'enseignement du métier de pâtissier. Sa maîtrise des techniques de travail du sucre et de la glace lui ouvre les portes de nombreux concours, tels que le Championnat Européen de Sucre d'Art 2021 où elle obtient le titre de vice-championne d'Europe. Il y a quelques mois, elle accepte une proposition : devenir la glacière de l'équipe de France. Elle intègre donc l'équipe et donnera tout ce qu'elle a pour rendre fier son pays de cœur.

## **GHANA**

### **Isaac Danso - Candidat Chocolat**

Après 4 années en tant que boulanger, Isaac Danso se tourne vers la pâtisserie et occupe un premier poste de commis pâtissier au *AMPM Sports Bar and Restaurant* à Accra, au Ghana. Tout au long de sa carrière, Isaac Danso a acquis de l'expérience en exerçant plusieurs postes au sein de restaurants de la capitale, jusqu'à devenir l'actuel chef pâtissier du restaurant ghanéen *Country Club* depuis septembre 2022.

### **Kobi Brown - Candidat Sucre**

Après avoir fait ses armes au *Royal Senchi Hotel* à Akosombo, au Ghana, en tant qu'assistant, gravissant les échelons en tant que pâtissier, commis et demi chef de partie, Kobi Brown a continué sa carrière en tant que chef pâtissier à l'*Accra City Hotel* de 2018 à 2020. En 2021, il ouvre sa propre pâtisserie et commercialise ses créations en ligne.

### **Jonathan Carl Quaye - Candidat Glace**

Né en 1984, Jonathan Carl Quaye est professeur et chef pâtissier spécialisé dans le travail du sucre et les décors floraux. Après avoir exercé en tant que formateur pendant 10 ans au sein de la *Rising Star Academy* et à la *Mamprobi R/C School*, il rejoint le *Mövenpick Ambassador Hotel* à Accra en 2014 en tant que pâtissier.

## **ÎLE MAURICE**

### **Stéphane Labastide - Candidat Chocolat**

Après avoir suivi plusieurs formations pour devenir pâtissier, Stéphane Labastide s'est fait la main en côtoyant plusieurs chefs étoilés et en exerçant dans plusieurs grands établissements de renommée français et internationaux tels que *Maison Ladurée*, le restaurant *Il Cortile* d'Alain Ducasse, le *Domaine Les Crayères* ou encore l'*Hôtel Ritz*. Depuis 2015, il occupe le poste de chef pâtissier à l'*Hôtel Constance Le Prince Maurice\*\*\*\**, à l'Île Maurice. En 2017, son travail est récompensé grâce à sa victoire lors du concours Constance Pâtisserie, dans la catégorie chocolat.

### **Pravesh Gokhoola - Candidat Sucre**

Fort de 20 années d'expérience dans le domaine de la pâtisserie, Pravesh Gokhoola exerce depuis 2010 en tant de sous-chef pâtissier sous la direction de Ajay Kurnauth Exécutif Chef Pâtissier au *Canonier Beachcomber Golf Resort & Spa\*\*\*\**. Il s'inscrit dans une démarche

d'amélioration continue en suivant chaque année des stages de formation avec les Meilleurs Ouvriers de France qui se rendent à l'Île Maurice avec l'Institut Escoffier. Il participe à la South India Culinary Association (S.I.C.A) en Inde, en 2016 et en 2018, où il obtient la médaille d'or, puis au World Chef Battlefield en Malaisie, en 2019, où il termine à la troisième place.

### **Shivam Marooday - Candidat Glace**

Chef de partie au *Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa\*\*\**, à l'Île Maurice, depuis plus de 12 ans, Shivam Marooday s'est formé auprès de chefs nationaux et internationaux de renom. Récompensé lors de plusieurs compétitions et événements gastronomiques, il remporte en 2012 le Prix du Meilleur Dessert d'Afrique et en 2018 le trophée du Young Chefs Challenge Mauritius. Pâtissier engagé, Shivam Marooday est très actif au sein de la Mauritius Chef Association, dont l'objectif est de valoriser la culture gastronomique mauricienne.

## **ITALIE**

### **Jacopo Zorzi - Candidat Chocolat**

Travaillant aux côtés de ses parents dans la pâtisserie familiale depuis son plus jeune âge, Jacopo Zorzi a construit son expérience à l'étranger au sein de différents établissements tels que la pâtisserie *Dolcetti* à Sydney (Australie), et le restaurant *Cipriani* à Abu Dhabi (Émirats Arabes Unis). En 2016, il devient chef pâtissier à *Martesana*, une pâtisserie historique de Milan récompensée à de nombreuses reprises.

### **Alessandro Petito - Candidat Sucre**

Après plus de 10 ans d'expérience en tant que boulanger puis pâtissier, c'est en 2019 qu'Alessandro Petito décide d'ouvrir sa propre pâtisserie *Petito Pastry Shop*, à Castellanza, près de Varese. En parallèle, il propose des cours vidéo au cours desquels il partage ses connaissances techniques. Sa participation à de nombreux concours lui a permis d'être distingué à plusieurs reprises avec notamment le titre de vice-champion italien et la médaille d'or du concours de sculpture en sucre lors du salon international Sigep en 2017 ou encore la première place du concours Tenzzone del Panettone en 2020.

### **Martina Brachetti - Candidate Glace**

Première femme italienne à être sélectionnée pour la Coupe du Monde de Pâtisserie, Martina Brachetti a débuté sa carrière de pâtissière dans le monde de la restauration. Après avoir exercé au restaurant triplement étoilé *La Pergola\*\*\**, à Rome, puis au restaurant étoilé *La Parolina\**, à Trevinano, elle devient chef pâtissière du luxueux établissement 5 étoiles *San Barbato Resort Spa & Golf\*\*\*\*\** en 2019, à Lavello.

## **JAPON**

### **Moe Takahashi - Candidate Chocolat**

Né en 1986 à Chiba, Moe Takahashi réalise son rêve de petite fille en intégrant une école de confiserie dès la fin de son lycée. Durant ses études, c'est en regardant un documentaire sur le champion japonais Toshimi Fujimoto qu'elle se met à rêver d'intégrer l'équipe

nationale de pâtisserie. Après avoir exercé chez *Tadashi Yanagi* et *Lilien Berg* au Japon, elle déménage en France et travaille à la pâtisserie *Délices des sens* à Lyon pendant un an. De retour au Japon, elle poursuit sa carrière à *l'Intercontinental Tokyo Bay*, et depuis 2022, à la pâtisserie *Équilibre*, à Tokyo.

#### **Naritoshi Suzuka - Candidat Sucre**

Issu d'une famille de pâtissiers, c'est naturellement que Naritoshi Suzuka se tourne vers la pâtisserie et obtient son diplôme lors de ses années de lycéen. Il se forme auprès des chefs Takahiro Komai et Mirai Nishiyama, médaillés d'argent lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie respectivement en 2017 et en 2019. Naritoshi Suzuka participe en 2019 à la sélection nationale japonaise où il termine à la seconde place. Il retente sa chance en 2021 et remporte sa place pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023.

#### **Yusaku Shibata - Candidat Glace**

Originaire de Tokushima, c'est après plusieurs expériences remarquées dans les pâtisseries tokyoïtes *The Peninsula* et *Ginza Marquise*, en tant que pâtissier, que Yusaku Shibata crée *Prism* en 2022, son propre établissement de pâtisserie à Tokushima. En parallèle, il remporte en 2019 la médaille d'argent et le prix dégustation du concours Top of Pâtissier en Asie ainsi que la médaille d'or du World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate du FIPGC en 2021.

### **MALAISIE**

#### **Charles Lim - Candidat Chocolat**

Après plusieurs expériences de travail en pâtisserie et en hôtellerie, au sein d'établissements tels que le *Traders Hotel Kuala Lumpur*, le *Hilton Kuala Lumpur* et le *Sofitel Hotel Damansara*, Charles Lim occupe actuellement le poste d'assistant chef pâtissier à *l'Academy of Pastry and Culinary Arts*. Assistant lors de la sélection nationale malaisienne en 2014, Charles Lim a également eu l'occasion de représenter son pays lors de l'Asian Pastry Cup en 2019.

#### **Pui Teng Mun - Candidate Sucre**

Pui Teng Mun débute sa carrière aux côtés de Jean-François Arnaud (MOF) en tant qu'assistante chef pâtissier avant de rejoindre l'entreprise *Fonterra Malaysia*, *Haagen Dazs Global* puis le département de recherche & développement de *China Company*. Depuis 2017, elle est assistante chef pâtissière et travaille aux côtés de Charles Lim à *l'Academy of Pastry and Culinary Arts*. Elle a eu l'occasion de participer à plusieurs concours et d'obtenir la 1ère place au concours California Raisin ainsi que le prix de la meilleure viennoiserie dans cette même compétition en 2014.

#### **Jun Wei Goh - Candidat Glace**

À seulement 23 ans, Jun Wei Goh cumule 6 années d'expérience et est aujourd'hui chef pâtissier de *Voilà Pâtisserie*. Aux côtés de Ming Ai Loi et Otto Tay, vainqueurs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 et créateurs de *Voilà Pâtisserie*, il s'exerce à proposer une pâtisserie contemporaine alliant des ingrédients de qualité, pour révolutionner la pâtisserie locale avec des créations artisanales uniques et audacieuses.

## MAROC

### **Abdelkader Ejjatioui - Candidat Chocolat**

Abdelkader Ejjatioui commence sa carrière en tant que chef pâtissier dans des établissements tels que le restaurant *L'Entracte* à El Jadida au Maroc, ou encore à la pâtisserie *Le Pavot* à Casablanca. Avant de remporter la Coupe d'Afrique de pâtisserie en 2022, il est nommé champion de pâtisserie du Maroc 2019 dans la catégorie chocolat.

### **Ali Gousaid - Candidat Sucre**

Ali Gousaid a réalisé plusieurs expériences réussies dans des établissements renommés à Marrakech tels que le *Al Fadl* ou encore l'*Hôtel Royal Tulip*. L'actuel chef pâtissier du *Casa del Panno* à Tanger est aussi formateur et réalise plusieurs masterclass de pâtisserie française au Maroc. Grâce à son savoir-faire et son esprit compétitif, il devient champion du Maroc de pâtisserie en 2017, d'abord dans la catégorie sucre, puis en 2019 dans la catégorie pièce artistique, avant de remporter la Coupe d'Afrique de pâtisserie en 2022

### **Omar Eddib - Candidat Glace**

Fort de plus de 25 ans d'expérience en pâtisserie, Omar Eddib a été le chef pâtissier d'établissements reconnus tels que le restaurant *Red's* à Rabat et la pâtisserie *La Contessa del Mare* à Kénitra. Après une expérience en France en tant que chef pâtissier au *Mini Palais* à Paris, il retourne au Maroc et rejoint la boulangerie-pâtisserie *Sweet & Salt* à Kénitra. En parallèle, son esprit compétitif s'illustre au Marocotel où il remporte le prix de la pièce artistique en 2010 mais aussi en représentant son pays lors du Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate du FIPGC en 2017.

## PHILIPPINES

### **Anthony Jay Segubiense - Candidat Chocolat**

Diplômé du Lyceum of the Philippines University-Manila en 2017, Anthony Jay Segubiense débute en tant que commis au *Marriott Hotel Manila*\*\*\*\*\* avant de devenir chef pâtissier et instructeur à l'*Academy of Pastry and Culinary Arts* des Philippines. Aux côtés de Vergel Iral, ami et candidat sucre de cette Grande Finale, il remporte le prix de la meilleure pièce artistique à l'*Asian Gelato Cup* de Singapour en 2022.

### **Vergel Iral - Candidat Sucre**

Vergel Iral est l'un des jeunes chefs philippins montant de la pâtisserie, vainqueur de la meilleure pièce artistique à l'*Asian Gelato Cup* de Singapour en 2022 et déjà candidat à l'*Asian Pastry Cup* en 2020. Après plusieurs expériences de commis en pâtisserie à l'*EDSA Shangri-La Resort Hotel*\*\*\*\*\* et de chocolatier au *Marco Polo Hotel Ortigas*\*\*\*\*\*, Vergel Iral rejoint en 2018 l'*Academy of Pastry and Culinary Arts* des Philippines en tant que chef pâtissier et formateur.

### **Angelica Hong - Candidate Glace**

Après des études de droit, Angelica Hong change de voie et se tourne vers le monde de la pâtisserie en 2012. Après plusieurs années d'apprentissage au *New World Makati Hotel*\*\*\*\*\* et un poste à l'*I'M Hotel*\*\*\*\*\* de Manille, elle devient, en 2017, assistante cheffe pâtissière et

instructrice à l'*Academy of Pastry and Culinary Arts* aux Philippines. En 2019, elle remporte la Philippine Culinary Cup dans la catégorie pain et la sélection philippine du concours Pastry Queen.

## **ROYAUME-UNI**

### **Martin Chiffers - Candidat Chocolat**

Martin Chiffers est consultant formateur international en pâtisserie et a notamment été le chef pâtissier du *Savoy* à Londres, de l'*Address Dubai Marina* à Dubaï, de l'*InterContinental* à Séoul et du *Grand Hyatt* à Séoul. Capitaine de l'équipe du Royaume-Uni pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie depuis 2013 et 2015, équipe Championne d'Europe en 2012 et 2014, Martin Chiffers représente cette fois-ci son pays en tant que candidat chocolat pour la Grande Finale 2023 à Lyon.

### **Nicolas Houchet - Candidat Sucre**

Originaire de France, c'est après plusieurs années d'expérience, notamment au *Grand Hôtel de la Reine*\*\*\*\*\* à Nancy, que Nicolas décide de s'expatrier au Royaume-Uni en 2005. Depuis plus de 10 ans, il exerce à l'institut culinaire *Le Cordon Bleu* à Londres. En parallèle, il a pu représenter son pays d'adoption lors de différents concours internationaux, comme lors de la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2021 où il arrive à la 4<sup>ème</sup> place aux côtés de Michael Ho Lam Kwan, avec lequel il compte bien cette année devenir champion du monde.

### **Michael Ho Lam Kwan - Candidat Glace**

Chef pâtissier au *Dorchester Hotel* à Londres depuis 2021, Michael est diplômé de l'*Hotel Culinary Management* à Hong Kong et a plus de 17 années d'expérience à son actif. Il a déjà eu l'opportunité de représenter le Royaume-Uni lors de différents concours internationaux, notamment en étant jury de l'équipe en 2019, qui terminera à la 5<sup>ème</sup> place de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et se voit récompensée par le prix Sucre et le prix Éco-responsable. En 2021, il atteint, avec son coéquipier Nicolas Houchet, la 4<sup>ème</sup> place de ce même concours, arrivant au pied du podium.

## **TAIPEI CHINOIS**

### **Yu-Wei Xu - Candidat Chocolat**

Actuellement commis en pâtisserie à l'*Hôtel Marriott Taipei*\*\*\*\*\*, Yu-Wei Xu a participé à plusieurs compétitions régionales et continentales. Elle a notamment remporté, en 2020, le prix de la meilleure pièce artistique en chocolat de la Taiwan Cake association et, en 2022, le prix du meilleur dessert à l'assiette, de la meilleur crème glacée ainsi que la médaille d'argent lors de l'Asian Gelato Cup à Singapour.

### **Hsun-Han Chan - Candidat Sucre**

Spécialisé dans la création de pièces artistiques en sucre, Hsun-Han Chan connaît bien la compétition puisqu'il a déjà participé à l'Asian Pastry Cup en 2018 et en 2022. Pour la

première fois, il rejoint l'équipe nationale du Taipei chinois pour participer à la Grande Finale, où il espère briller avec ses coéquipiers.

### **Yuan-Pin Chang - Candidat Glace**

Diplômé du programme Bakery innovation & Management de la Taipei City University of Sciences and Technology, Yuan-Pin Chang n'en est pas à sa première participation à la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Candidat taiwanais en 2017, il avait terminé à la douzième place. Grâce à la 3ème place du Taipei chinois à l'Asian Pastry Cup 2022, Yuan-Pin Chang compte bien mettre à profit sa connaissance de la compétition pour espérer monter sur l'une des marches du podium en 2023.

## **TUNISIE**

**T.B.C - Candidat Chocolat**

**T.B.C**

**T.B.C - Candidat Sucre**

**T.B.C**

**T.B.C - Candidat Glace**

**T.B.C**

## **USA**

### **François Behuet - Candidat Chocolat**

Né à Caen, François Behuet a découvert très tôt sa passion pour l'art de la pâtisserie et du chocolat. Il réalise plusieurs expériences réussies en France en tant que démonstrateur en chocolat puis en tant que manager de production chez *Jadis et Gourmande*. Il s'envole en 2014 aux USA pour travailler avec François Payard (Pâtissier de l'année 1995) en tant que chef exécutif chocolat. Il devient par la suite chef pâtissier, au *Petrossian* à New York, puis au *Bottega Louie* en Californie, avant de rejoindre le *Pendry West Hollywood* en 2019. Il est aujourd'hui chef pâtissier au *Ritz-Carlton* de Los Angeles.

### **Jordan Snider - Candidat Sucre**

Jordan Snider, qui se destinait à l'origine à une carrière de chef, a découvert la pâtisserie par hasard en travaillant dans une boulangerie. Après plusieurs années d'expérience, il s'installe en 2010 à Las Vegas et travaille au sein des cuisines pour les banquets d'établissements prestigieux tels que le *Mandarin Oriental*, le *Paris Las Vegas* ou encore le *Mandalay Bay*. Depuis 2018, il est le chef pâtissier exécutif à *The Sanctuary*, sur l'île de Kiawah, en Caroline du Sud. En 2014, Jordan Snider a obtenu la troisième place pour le Chocolatier de l'année ainsi que le prix du public au Pastry Live. Après avoir été récompensé lors de différents concours nationaux, il rejoint l'équipe de pâtisserie américaine en 2017, et devient suppléant pour la finale de 2019.

### **Julie Eslinger - Candidate Glace**

Avant de devenir passionnée de pâtisserie, Julie Eslinger a travaillé dans différents domaines d'activités. Diplômée de l'*Art Institute of Colorado* en 2012, Julie Eslinger s'est formée auprès du chef et sculpteur Craig Winter, lui permettant d'acquérir de nombreuses techniques de sculptures sur le chocolat, le sucre et la glace. Après plusieurs expériences professionnelles, elle est actuellement chef pâtissière au *Country Club* de Castle Pines (Colorado). Ses nombreuses participations en compétitions lui ont valu plusieurs médailles, avant de rejoindre l'équipe nationale de pâtisserie des États-Unis en 2020.