

DÉBUT DES ÉPREUVES : 6H
 DÉBUT DES DÉGUSTATIONS : 9H45
 REMISE DES PRIX : SAMEDI 21 JANVIER À 17H30



COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2023 : THÈME ET ÉPREUVES DÉVOILÉS

En plus de 30 ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est hissée au plus haut rang des événements référents de la profession et constitue le **rendez-vous majeur de la pâtisserie mondiale**.

La Grande Finale, pendant le Sirha Lyon les 20 et 21 janvier 2023, permet aux 20 équipes internationales sélectionnées de présenter leur savoir-faire, leur créativité et leur culture autour d'un thème commun.

LA PÂTISSERIE DURABLE AU CŒUR DE LA GRANDE FINALE

Pour sa 18^{ème} édition, la Coupe du Monde de la Pâtisserie accompagne et encourage les mutations du secteur, face aux enjeux écologiques et sociétaux actuels. Les candidats devront ainsi travailler cette année sur le thème du "changement climatique".

La Coupe du Monde de la Pâtisserie, jouant son rôle d'influenceur et d'exemple, met un point d'honneur à promouvoir une pâtisserie plus durable, responsable et respectueuse de son environnement. Cette démarche se traduit notamment par l'interdiction d'additifs et de colorants durant les épreuves, le choix des matières premières sélectionnées auprès de partenaires soucieux de contrôler leurs origines et modes de production, mais aussi par l'évaluation pendant le concours de la cohérence entre les pesées et les recettes envoyées par les équipes. Le tri des déchets est obligatoire et tous les produits transformés et utilisés durant les deux jours de compétition seront redistribués à des associations.

Les équipes doivent, dès leurs entraînements, mettre en place des actions concrètes et les communiquer au Comité International d'Organisation (C.I.O.) qui attribuera ensuite à l'une d'entre elles le prix spécial éco-responsable.

"La pâtisserie mondiale se situe à une croisée des chemins. Elle n'a sans doute jamais été aussi soucieuse des goûts au-delà des apparences. C'est pour réussir ce changement d'époque et de paradigme – et ce au moment même où le sucré atteint l'apogée de la popularité sur les réseaux sociaux et les émissions de grande écoute – que la Coupe du Monde de la Pâtisserie devait évoluer vers plus de responsabilité sociétale et environnementale." - **Pierre Hermé, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.**



DES ÉPREUVES QUI REFLÈTENT LE HAUT NIVEAU DES CANDIDATS

Les 18 équipes participantes – chacune composée d'un chocolatier, d'un expert du sucre et d'un maître glacier – ont 10 heures pour réaliser les 42 desserts de dégustation et 3 pièces artistiques avant de les présenter à un jury exigeant :

- + **3 gâteaux entiers à partager** aux chocolats "Pure Origine" Valrhona + 1 factice
- + **3 entremets glacés** avec purées de fruits Capfruit + 1 factice
- + **26 sucettes glacées** (nouvelle épreuve introduite en 2022) + 10 factices, dont l'unique contrainte est de respecter la dimension « finger food » pour être dégustées en une seule bouchée
- + **10 desserts de restaurant** (nouvelle épreuve introduite pour la Finale 2021) comprenant des produits laitiers Debic
- + **1 pièce artistique en chocolat**, 165 cm socle compris
- + **1 pièce artistique en sucre**, 165 cm socle compris
- + **1 pièce artistique en glace hydrique sculptée**, 50 cm socle compris (grand retour de l'épreuve, revisitée pour cette nouvelle édition !)

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION



Pour en savoir plus sur la Coupe du Monde de la Pâtisserie, consultez la fiche d'identité [ici](#)

CONTACT PRESSE

MONET+ASSOCIÉS

Agence Monet+Associés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie
Alexandra Dunant et Lenaïg Guillemot
cmpatisserie@monet-rp.com
04 78 37 34 64



www.cmpatisserie.com

SIRH/+ FOOD 
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY