

# SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Fiche d'identité

20-21 JANVIER  
2023

EUREXPO LYON



## + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : CRÉATIVITÉ ET RESPONSABILITÉ AU SERVICE DE LA GOURMANDISE

Créée en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunit aujourd'hui, au sein de chacune des équipes, 3 coéquipiers (un pâtissier, un chocolatier et un glacier) pour relever les différentes épreuves imposées, en phase avec les enjeux actuels.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie a très activement contribué à l'effervescence et la dynamique qui animent l'ensemble de la profession aujourd'hui. C'est l'événement majeur de la promotion des métiers du sucré dans le monde entier. Pour chacune des équipes engagées, c'est une opportunité unique de présenter talents, techniques et patrimoine, et de révéler les futurs grands pâtissiers de chaque nation.

## + UNE DIMENSION RESPONSABLE POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX ACTUELS

En 2019, Pierre Hermé devient Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et modifie le comité d'organisation pour être en cohérence avec les enjeux de la pâtisserie contemporaine. En s'entourant de Claire Heitzler et Frédéric Cassel en tant que vice-présidents du concours, il souhaite promouvoir la mixité dans le secteur. Tous les trois portent une ambition forte : valoriser le métier, la transmission et le savoir-faire, et surtout engager le concours vers une pâtisserie plus responsable.

Cet engagement se concrétise notamment par l'interdiction d'utiliser additifs et colorants dans les épreuves, mais également par une recherche de matières premières dont l'origine et le mode de production sont respectueux de l'environnement. De plus, afin d'éviter le gaspillage alimentaire, tous les produits transformés et utilisés durant les deux jours de compétition sont redistribués à des associations.

Pour l'édition 2023, les candidats devront respecter le thème du « **changement climatique** ».

*« 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, commente **Pierre Hermé, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**. 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. »*



## LA GRANDE FINALE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE AURA LIEU LES 20 ET 21 JANVIER 2023 PENDANT SIRHA LYON

### + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : MODE D'EMPLOI

**50**

SÉLECTIONS  
NATIONALES

**4**

SÉLECTIONS  
CONTINENTALES

**18**

PAYS  
SÉLECTIONNÉS

**2**

JOURS DE  
CONCOURS

**10<sup>H</sup>**

D'ÉPREUVES

**18<sup>ÈME</sup>**

ÉDITION  
EN 2023



### + ZOOM SUR LE SIRHA LYON

Le Sirha Lyon accueille les Grandes Finales des deux plus grands concours du Food Service :  
**le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie.**

**Événement global du Food Service mondial**, Sirha Lyon est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs du marché. 4 000 exposants et marques y proposent le meilleur d'une offre variée en produits et services pour la restauration, l'hôtellerie et l'alimentation aux quelques 200 000 visiteurs professionnels.



## + ÉDITION 2023 : LES ÉQUIPES SÉLECTIONNÉES

### AFRIQUE

EGYPTE (WILD CARD) -  
GHANA (WILD CARD) -  
ÎLE MAURICE -  
MAROC - TUNISIE

### ASIE

CORÉE DU SUD -  
JAPON - MALAISIE -  
PHILIPPINES (WILD  
CARD) - TAIPEI CHINOIS

### AMÉRIQUE

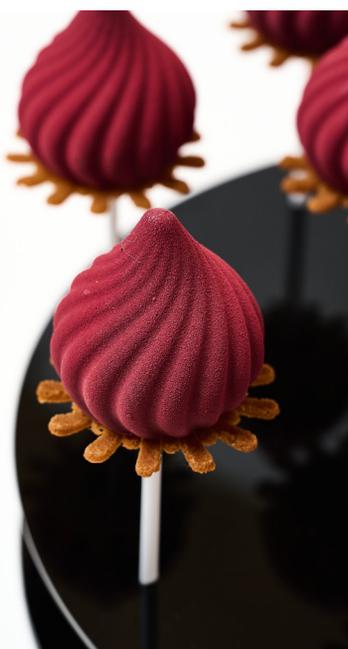
ARGENTINE -  
CANADA (WILD CARD) -  
CHILI - COLOMBIE (WILD  
CARD) - ÉTATS-UNIS

### EUROPE

FRANCE - ITALIE -  
ROYAUME-UNI



Pour consulter l'ensemble des biographies  
des candidats 2023 : [cliquez ici](#).



## + LES ÉPREUVES

Les 18 équipes participantes – chacune composée d'un chocolatier, d'un expert du sucre et d'un maître glacier – ont 10h 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 !)

## + LE JURY

Lors de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les réalisations des candidats sont évaluées par deux jurys. **Cédric Grolet** est le Président d'Honneur de cette édition 2023.

Le **Jury Dégustation**, composé d'un représentant pour chaque pays participant, évalue les créations des candidats selon des critères **de présentation, de goût, de techniques de travail, de compétences, de respect des produits et d'originalité des recettes**.

Le **Jury Dessert de Restaurant** quant à lui réunit 7 membres (4 pâtisseries et 3 chefs cuisiniers) et note exclusivement l'épreuve Dessert de Restaurant. Ils évaluent ensemble les créations des candidats selon **les mêmes critères** que le Jury Dégustation, mais **portent une attention toute particulière à la fluidité du service**, à l'image de ce qui est fait dans un restaurant.

Pour découvrir la liste des membres du jury de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023 : [cliquez ici](#).

# LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, UN CONCOURS ITINÉRANT

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 l'événement majeur de la pâtisserie mondiale.

Depuis 2006, la dimension internationale du concours est plus forte que jamais avec la création des différentes sélections continentales :

+ **L'Asian Pastry Cup et l'European Pastry Cup**, en 2006

+ **L'Americas Pastry Cup (anciennement Copa Maya)**, en 2008

+ **L'African Pastry Cup**, en 2011

+ **La Middle East Pastry Cup**, en 2020

Au terme d'un processus de sélection de deux ans, durant lequel se déroulent 50 sélections nationales et 4 sélections continentales, les 18 équipes finalistes se retrouvent sur le devant de la scène pendant le Sirha Lyon.

## ILS ONT MARQUÉ L'HISTOIRE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

🇫🇷 [France] Mickaël **Azouz**, Thierry **Froissard** et Serge **Billet** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 1989

🇧🇪 [Belgique] Pierre **Marcolini**, Rik **de Baere** et Gunther **Van Essche** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 1995

🇫🇷 [France] Angelo **Musa**, Elie **Cazaussus** et Yuri **Neyers** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2003

🇫🇷 [France] Christophe **Michalak**, Philippe **Rigollot** et Frédéric **Deville** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2005

🇫🇷 [France] Jérôme **De Oliveira**, Jérôme **Langillier** et Marc **Rivière** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2009

🇪🇸 [Espagne] Jordi **Bordas Santacreu**, Julian **Alvarez** et Josep **Guerola** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2011

🇮🇹 [Italie] Emmanuele **Forcone**, Francesco **Boccia** et Fabrizio **Donatone** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2015

🇲🇾 [Malaisie] Wei Loon **Tan**, Otto **Tay** et Ming Ai **Loi** - Champions du Monde de la Pâtisserie en 2019



## + QU'EST-CE QUE LE COMITÉ INTERNATIONAL D'ORGANISATION ?

Le Comité International d'Organisation (C.I.O.) imprime la trajectoire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, notamment en étant à l'origine de son règlement. Pendant le concours, les membres du C.I.O. s'assurent du bon déroulement de ce dernier et veillent au bon respect du règlement de la part des candidats et des critères de notation par les jurys. Il est composé de membres prestigieux et de lauréats du concours.

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

**SIRHA+ FOOD**   
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY