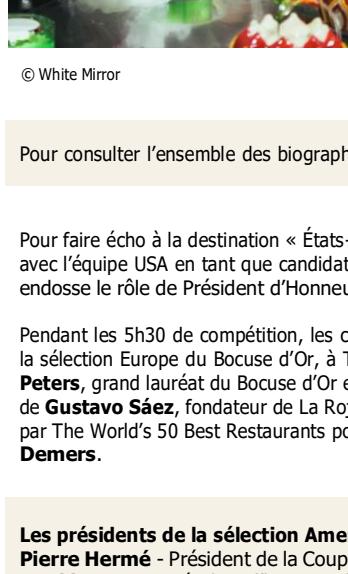


DÉCOUVREZ LES PÂTISSIERS ET CHEFS DES SÉLECTIONS AMERICAS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DU BOCUSE D'OR

Les 11, 12 et 13 juin prochains, La Nouvelle-Orléans accueille, pour la première fois aux États-Unis, les sélections du continent américain de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or. Véritables vitrines et tremplins internationaux, ces deux grandes compétitions de la sphère gastronomique révèlent les chefs pâtissiers et cuisiniers les plus techniques et impliqués de leur génération. Ces sélections Americas déterminent les 3 équipes de pâtissiers ainsi que les 5 chefs cuisiniers qui représenteront leur pays lors des prochaines Grandes Finales des concours, qui se dérouleront en janvier 2025 lors de Sirha Lyon, en France.

Après une première étape européenne, les sélections continentales se poursuivent sur le sol américain et prennent place à La Nouvelle-Orléans. Au cœur du Ernest N. Morial New Orleans Convention Center, 6 équipes de pâtissiers s'affronteront le 11 juin pour tenter de décrocher leur ticket pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Dès le lendemain et pour 2 jours, 9 chefs et leur commis viseront une place pour représenter leur pays durant la Grande Finale du Bocuse d'Or.

LA PÂTISSERIE DE TOUT LE CONTINENT SOUS LES PROJECTEURS



© White Mirror

Parmi les équipes présentes le 11 juin lors de la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, un nouveau pays fait son entrée dans la compétition : le **Paraguay**. Seule équipe 100% féminine de cette sélection, elle est composée de **Chiara Pederzani**, directrice de production au sein d'un groupe spécialisé en boulangerie, pâtisserie et traiteur, et de **Johanna Borgognon**, co-propriétaire de la pâtisserie *Twins Bakery* avec sa sœur jumelle.

Après avoir accueilli et remporté la sélection Americas 2022, le **Chili** sera à nouveau de la partie. Le tenant du titre sera représenté par **Rodrigo Rojas**, propriétaire de l'Atelier Guró et ancien candidat à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019, ainsi que par **Nadia Castillo**, propriétaire de son entreprise de confiserie *Dulcívoro* et professeure dans une école de cuisine.

Après 15 ans d'absence, le **Canada**, qui a fait son grand retour dans le concours lors de la sélection Americas 2022, sera de nouveau en lice pour une place pour la Grande Finale cette année. Particularité, le pays est représenté par deux Français expatriés au Québec depuis de nombreuses années : **Oliver Potier**, propriétaire de sa propre pâtisserie et épicerie gourmande *Chez Potier*, dans le Vieux-Montréal, et **Christophe Sportellini**, à la tête de sa confiserie *Nani Nono* à Val-David.

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

Pour faire écho à la destination « États-Unis », **Ewald Notter**, lauréat de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2001 avec l'équipe USA en tant que candidat sucre dans la seule équipe américaine ayant remporté le concours à ce jour, endosse le rôle de Président d'Honneur.

Pendant les 5h30 de compétition, les candidats seront évalués par un jury de chefs reconnus. Après avoir participé à la sélection Europe du Bocuse d'Or, à Trondheim en mars en tant que Jury Cuisine, le chef américain **Mathew Peters**, grand lauréat du Bocuse d'Or en 2017, intègre le jury dessert de restaurant. Il sera accompagné, entre autres, de **Gustavo Sáez**, fondateur de La Roja Dulce - l'équipe nationale de pâtisserie au Chili - et élu meilleur chef pâtissier par The World's 50 Best Restaurants pour le continent latino-américain en 2016, de **Eunji Lee** ou encore de **Patrice Demers**.

Les présidents de la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie :

Pierre Hermé - Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Ewald Notter - Président d'honneur de la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2024

Gilles Renusson - Président de la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2024

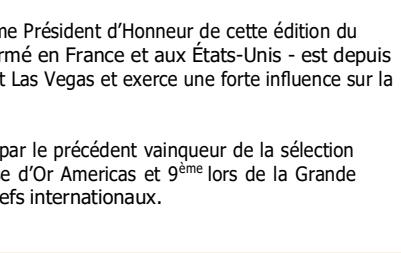
Pour consulter les biographies des présidents et membres du jury, [cliquez ici](#).

LE BOCUSE D'OR AMERICAS, OU LE RASSEMBLEMENT DES CUISINIERS LES PLUS TALENTUEUX DES AMÉRIQUES

Les 12 et 13 juin prochains, 9 candidats issus de l'ensemble du continent américain s'affrontent pour tenter de décrocher une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or, à Lyon en janvier 2025.

Pays hôte de cette sélection, les **États-Unis** seront représentés par **Stefani De Palma**, qui aura la lourde responsabilité de réaliser le triplé pour son pays après les victoires en 2020 et 2022. La cheffe américaine a notamment évolué pendant plus de 10 ans au sein du restaurant *Addison****, années durant lesquelles le restaurant a progressivement obtenu ses 3 étoiles.

En parallèle de son équipe de pâtisserie, le **Canada** sera également représenté lors du Bocuse d'Or Americas par le chef **Keith Pears**. Après avoir rapidement gravi les échelons et accumulé de l'expérience dans de nombreux établissements renommés, il est aujourd'hui chef exécutif d'entreprise chez *Accencis*, un groupe canadien propriétaire de plus de 30 restaurants à travers tout le pays.



© White Mirror

Pays prometteur après avoir obtenu la 4^{ème} place lors du dernier Bocuse d'Or Americas en 2022, la **Colombie** pourra compter sur **Diego Felipe Torres Giraldo** pour porter haut les couleurs de son pays. Actuellement sous-chef exécutif de l'hôtel *Hilton* à Bogota, il aime travailler les produits frais et de grande qualité pour offrir des expériences culinaires mémorables.

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

Figure emblématique de la Louisiane, le choix de **Emeril Lagasse** comme Président d'Honneur de cette édition du Bocuse d'Or Americas est une évidence. Ce passionné de cuisine - formé en France et aux États-Unis - est depuis 1990 à la tête de ses propres restaurants, entre la Floride, la Louisiane et Las Vegas et exerce une forte influence sur la scène gastronomique sur l'ensemble du territoire des États-Unis.

Comme il en est de coutume, le rôle de Président de jury sera endossé par le précédent vainqueur de la sélection continentale. C'est donc **Jeffery Hayashi**, vainqueur du dernier Bocuse d'Or Americas et 9^{ème} lors de la Grande Finale 2023, qui aura la charge de coordonner le jury composé de 9 chefs internationaux.

Les présidents du Bocuse d'Or Americas :

Jérôme Bocuse - Président du Bocuse d'Or

Gavin Kayser - Président du Comité Continental d'Organisation

Emeril Lagasse - Président d'Honneur

Jeffery Hayashi - Président du Jury

Pour consulter les biographies des présidents, [cliquez ici](#).