

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

VENDREDI 24 ET SAMEDI 25
JANVIER 2025
EUREXPO, LYON

DÉBUT DES ÉPREUVES : 7H
DÉBUT DES DÉGUSTATIONS : 9H
REMISE DES PRIX : 25 JANVIER À 17H45

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2025 : LUMIÈRE SUR LES TALENTS PROMETTEURS DE CETTE GRANDE FINALE

À l'issue des 4 sélections continentales, 18 pays sont en lice pour décrocher le titre le plus convoité par les professionnels de la pâtisserie. Les 24 et 25 janvier, à l'occasion de Sirha Lyon 2025, 18 équipes composées d'un candidat sucre, un candidat chocolat et un candidat glace, rivaliseront de savoir-faire durant 9 heures d'épreuves pour dévoiler leurs créations sur le thème du patrimoine national.

Découvrez les parcours et profils de ceux qui feront la pâtisserie de demain.



© Alexandre Alloul

Mais une autre nation cherche également à obtenir une place sur le podium, le Royaume-Uni. N'ayant encore jamais réussi à finir parmi les 3 meilleures équipes lors d'une Grande Finale malgré de nombreuses 4^{ème} place, le Royaume-Uni sera représenté cette année par **Wallace Cheuk Yin Li** (candidat chocolat), **Rémy Pugeot** (candidat sucre) et **Glen Ian Snowball-Sharman** (candidat glace), qui auront à cœur d'allier leurs forces et de permettre au royaume d'être enfin représenté sur le podium de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



© Keepinnews

Le Paraguay fait quant à lui ses premiers pas dans la compétition. Ayant impressionné le jury lors de la sélection continentale Americas en décrochant la 2^{ème} place sur le podium, l'équipe originellement féminine composée de **Chiara Pederzani** (candidate chocolat) et **Johanna Borgognon** (candidate sucre), a été complétée par **Tomas Arrua** (candidat glace) pour la Grande Finale. Novice de la compétition, le Paraguay est cependant prêt à briller à l'échelle mondiale en janvier prochain.

La Corée du Sud, se présente avec une équipe 100% féminine composée de **Jin Ha** (candidate chocolat), **So-hee Sim** (candidate sucre) et **Ha-yeon Jung** (candidate glace). Motivées suite à la 5^{ème} place acquise lors de l'édition précédente en 2023, les pâtissières coréennes entendent bien monter cette année sur le podium et tenter de détrôner leurs voisins japonais.

Deux autres nations ont également leur carte à jouer, l'Argentine et l'Île Maurice, qui ont la chance d'avoir chacune deux de leurs trois candidats expérimentés car ayant déjà participé à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2023. Côté sud-américain, **Matias Dragun** (candidat chocolat) et **Lucas Carballo** (candidat sucre) reviendront à Lyon accompagnés de **Mariano Zichert** (candidat glace). L'Île Maurice cherche également à s'inscrire durablement dans le paysage de la pâtisserie mondiale, avec **Iven Chithray** (candidat chocolat) qui participera à sa première Grande Finale aux côtés de **Pravesh Gokhoola** (candidat sucre) et **Shivam Marooday** (candidat glace) ayant déjà participé à la Grande Finale en 2023. Cette expérience du concours sera un atout indéniable pour les deux nations lors de cette nouvelle édition.



www.cmpatisserie.com

SIRH/+ FOOD 
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY