

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : QUEL TRIO POUR DÉFENDRE LES COULEURS DE LA FRANCE ?

Le 20 octobre 2025, à la Maison de la Mutualité (Paris 5ème), se déroulera la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie durant laquelle cinq chocolatiers, cinq experts du sucre et trois candidats glace démontreront leur savoir-faire et tenteront ainsi de décrocher leur place pour former l'équipe de France, constituée in fine d'un chocolatier, d'un spécialiste du sucre et d'un glacier. À cette occasion, Maxime Frédéric, figure emblématique de la pâtisserie française contemporaine, assurera la présidence d'honneur du concours.

Créée en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est imposée comme le rendez-vous mondial incontournable des métiers du sucre. Présidé par Pierre Hermé, le concours rassemble des équipes composées des trois professions de la pâtisserie : le chocolat, le sucre, et la glace.

MAXIME FRÉDÉRIC, PRÉSIDENT D'HONNEUR DE LA SÉLECTION FRANCE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



© Aurore Nguyen

Le jury sera accompagné, lors de cette sélection France, de Maxime Frédéric, Président d'Honneur de cette édition. Chef pâtissier au restaurant *Plénitude**** du Cheval Blanc Paris, ce virtuose du chocolat apportera sa vision singulière et sa maîtrise technique exceptionnelle. Son parcours prestigieux au sein des plus grandes maisons parisiennes l'a conduit à devenir chef pâtissier des trois restaurants étoilés du Four Seasons George V : Le Cinq, Le George, et L'Orangerie. Sa réputation pour ses créations chocolatées audacieuses en fait une personnalité particulièrement légitime pour transmettre son expérience aux candidats et les soutenir lors de cette sélection.

« Présider cette sélection France est une responsabilité que j'aborde avec humilité et engagement. Mon rôle est d'accompagner ces talents avec bienveillance, tout en garantissant l'exigence qui fait rayonner notre pâtisserie française, explique **Maxime Frédéric, Président d'Honneur**. Je serai attentif à ceux qui savent transmettre des émotions à travers leurs créations, tout en démontrant une approche responsable des produits qu'ils utilisent. »

UNE JOURNÉE POUR CONVAINCRE ET CONSTITUER LA NOUVELLE ÉQUIPE NATIONALE

Depuis la création du concours en 1989, la France s'est imposée à 8 reprises, mais cette 20ème édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie représente un véritable défi d'enjeu national : reconquérir le titre mondial après 10 ans d'absence sur la plus haute marche du podium, et mettre fin à l'hégémonie japonaise, le pays du soleil levant ayant remporté les deux dernières Grandes Finales en 2023 et 2025. Sur un thème libre, le meilleur candidat de chaque catégorie sera sélectionné pour intégrer l'équipe de France et porter les couleurs tricolores lors de la sélection Europe de janvier 2026, décisive pour atteindre la prochaine Grande Finale qui aura lieu lors du Sirha Lyon 2027.

Catégorie Chocolat - 4h30 d'épreuves :

Inspirée de la dernière Grande Finale, l'épreuve poussera les candidats chocolatiers à réaliser une animation autour de 14 créations sucrées à base de chocolat, dont 2 factices, réalisées dans un esprit fingerfood. Sous les yeux des membres du jury, ils disposeront de 7 minutes pour finaliser leurs réalisations, et devront également confectionner une pièce artistique en chocolat de composition libre d'une hauteur maximum de 120 cm. Le tout sera intégré à un buffet lors des 15 dernières minutes.

Les candidats en lice pour la catégorie Chocolat sont :

- Damien Gendron - Chef pâtissier Recherche & Développement - *Potel et Chabot*
- Gwenael Girard - Chef pâtissier - *Le Couvent des Minimes*
- Romain Le Clinff - Chocolatier - *Vincent Guerlais*
- Yoan Palamara - Chef pâtissier formateur - *CMA Formation, Campus du Beausset*
- Quentin Werbrugue - Sous-chef - *Cédric Burtin***

Catégorie Sucre - 4h30 d'épreuves

Les candidats de la catégorie Sucre devront réaliser 4 tartes à la poire pour 6 personnes, dont 1 factice. Ils devront également créer une pièce artistique en sucre de composition libre intégrant du sucre tiré, du sucre soufflé et une technique de ruban, d'une hauteur maximum de 120 cm socle compris. Enfin, ils composeront un buffet rassemblant leurs réalisations pendant les 15 dernières minutes de leur épreuve.



© White Mirror

Les candidats en lice pour la catégorie Sucre sont :

- Christophe Dessevres - Chef formateur pâtissier - *École Hôtelière de Paris*
- Shinichirou Gemba - Chef formateur - *École Nationale Supérieure de Pâtisserie*
- Matthieu Jeangerard - Sous-chef pâtissier - *Brach Paris*
- Théo Lefebvre - Pâtissier - *Boule Pat Lefebvre*
- Abel Nesson - Chef de partie - *Maison Lenôtre*

Catégorie Glace - 2h30 d'épreuves

Les spécialistes de la Glace réaliseront 8 desserts glacés à l'assiette (individuels) de composition libre, contenant chacun obligatoirement 3 textures distinctes et au moins 70% de glace, sorbet ou crème glacée, dont 1 factice. Ils finaliseront également une sculpture en glace hydrique à partir d'un bloc de dimensions de longueur 50 cm, de hauteur 50 cm et de profondeur 25 cm.

Les candidats en lice pour la catégorie Glace sont :

- Maïdeen Chihab - Chef Pâtissier - *Maïdeen Chihab Pâtisserie*
- Mickaël Guyader - Chef pâtissier consultant (champion de France 2023)
- Alex Lebellanger - Consultant et Chef pâtissier formateur - *Institut Culinaire de France*

Les meilleurs candidats de chaque catégorie de cette sélection France poursuivront leur parcours avec la sélection Europe en janvier 2026, dans le but de se qualifier pour la 20ème édition de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, lors de Sirha Lyon, en janvier 2027.