



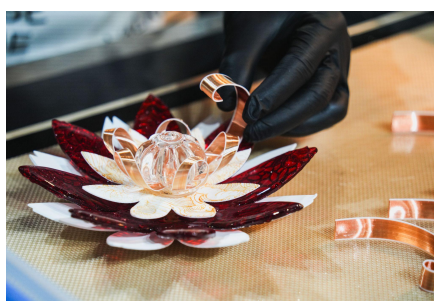
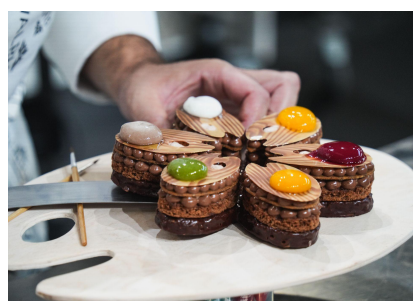
SÉLECTION FRANCE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : LA TECHNIQUE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Événement majeur de la promotion des métiers du sucré, la Coupe du Monde de la Pâtisserie met en lumière les talents et les techniques de tout un secteur professionnel. La sélection France, qui se tient ce 20 octobre à la Maison de la Mutualité (Paris, 5^{ème}), est une opportunité unique pour les candidats de performer sous les yeux de professionnels de renom, de se dépasser pour démontrer la maîtrise de leur art, et ainsi espérer se démarquer pour intégrer l'équipe de France et défendre les couleurs de tout un pays sur la scène internationale.

TROIS SPÉCIALITÉS, UNE MÊME EXIGENCE : UNE TECHNIQUE IRRÉPROCHABLE

Cinq chocolatiers, cinq spécialistes du sucre et trois candidats glace démontreront tout leur savoir-faire et tenteront d'obtenir une place au sein de l'équipe de France. Trois univers techniques distincts qui convergent vers une ambition commune : représenter la France lors de la sélection Europe de janvier 2026, en vue de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027.

Chaque spécialité révèle des défis techniques uniques : **l'univers du chocolat** exige une maîtrise parfaite des techniques de tempérage ; **le travail du sucre** impose une virtuosité dans le maniement du sucre tiré, soufflé ou coulé pour sculpter la matière avec précision ; tandis que **la glacerie** conjugue science des textures et équilibre des saveurs, dans un jeu permanent entre froid et onctuosité.



© White Mirror

La précision technique sera le fil conducteur de cette journée de compétition. Les candidats seront évalués sur leur capacité à gérer, dans des contraintes temporelles strictes, les codes de leur spécialité et leur maîtrise gestuelle irréprochable, sous le regard attentif d'un jury de professionnels reconnus. Chaque candidat devra faire preuve d'une polyvalence absolue, passant de la réalisation de pièces individuelles à la composition d'un buffet harmonieux rassemblant l'ensemble de leurs réalisations, sous une pression comparable aux plus grandes compétitions mondiales.

Au-delà de la performance technique, les épreuves sont de véritables démonstrations artistiques : **pièces sculpturales monumentales, créations alliant technicité, esthétisme et précision exceptionnelle**. Les candidats devront non seulement maîtriser les fondamentaux de leur discipline, mais aussi les sublimer en alliant rigueur, sens artistique et parfaite maîtrise des matières.

DÉTAIL DES ÉPREUVES :

Catégorie Chocolat - 4h30 d'épreuves :

Les candidats devront réaliser 14 créations sucrées de type fingerfood à base de chocolat (dont 2 factices), à finaliser en 7 minutes devant le jury. Ils confectionneront également une pièce artistique en chocolat (composition libre, hauteur maximale 120 cm), le tout présenté sur un buffet lors des 15 dernières minutes.

Catégorie Sucre - 4h30 d'épreuves :

Les candidats devront réaliser 4 tartes à la poire (dont 1 factice), créer une pièce artistique en sucre intégrant sucre tiré et soufflé, ainsi qu'une technique de ruban (120 cm maximum, socle compris), puis présenter un buffet réunissant toutes leurs créations lors des 15 dernières minutes.

Catégorie Glace - 2h30 d'épreuves :

Les candidats devront réaliser 8 desserts glacés individuels (dont 1 factice), intégrant chacun 3 textures et au moins 70% de glace, sorbet ou crème glacée. Ils finaliseront également une sculpture en glace hydrique à partir d'un bloc de 50 x 50 x 25 cm.

QUAND LES EXPERTS RENCONTRE LES TALENTS DE DEMAIN : LA MISSION DU COMITÉ D'ORGANISATION ET DES MEMBRES DU JURYS

Cette sélection nationale s'appuie sur l'expertise technique des membres d'un Comité d'Organisation, garants des standards de qualité qui ont forgé la réputation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

L'évaluation des candidats repose sur un dispositif rigoureux orchestré par deux jurys distincts, chacun composé de cinq chefs pâtissiers et cuisiniers professionnels en activité : **le jury dégustation** analyse la présentation, la découpe et l'équilibre gustatif de chaque création, tandis que **le jury travail** évalue les savoir-faire, l'organisation, le respect des bonnes pratiques d'hygiène et la maîtrise gestuelle des candidats. Ce dernier examine avec précision la technicité des pièces artistiques comme l'harmonie des buffets, garantissant une évaluation impartiale et rigoureuse.



© White Mirror

Leur objectif est commun, identifier les talents français les plus prometteurs dans chacune des trois disciplines pour former la nouvelle équipe de France. Les candidats sélectionnés bénéficieront ensuite de l'accompagnement de **Yann Brys**, président de la Team France, et de **Franck Michel**, coach de la Team France, durant une phase de préparation intensive de plusieurs mois. Cette période leur permettra de développer une synergie entre leurs spécialités respectives et de créer la cohésion d'équipe indispensable à la compétition internationale. L'enjeu dépasse les performances individuelles : constituer le trio qui représentera la France lors de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en janvier 2026 lors de Sirha Bake & Snack, et y obtenir une place qualificative pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en janvier 2027.



« C'est une chance d'assister à l'éclosion des talents de demain, exprime **Yann Brys**, Président de la Team France. La pâtisserie est un métier en constante mutation, et chaque candidat devra travailler avec son cœur pour nous transmettre ses émotions, son engagement, tout en étant le plus persévérant possible. Même si un seul candidat sera sélectionné pour chaque catégorie, ce concours reste avant tout une épreuve humaine incroyable et unique au monde. La sélection France n'est que le premier chapitre de cette expérience qui change une vie. », conclut-il.

Le rendez-vous est donné lundi 20 octobre à la Maison de la Mutualité (Paris 5^{ème}) pour découvrir, parmi les 13 candidats en lice, les 3 talents qui auront l'opportunité de défendre les couleurs de la France sur la scène internationale.