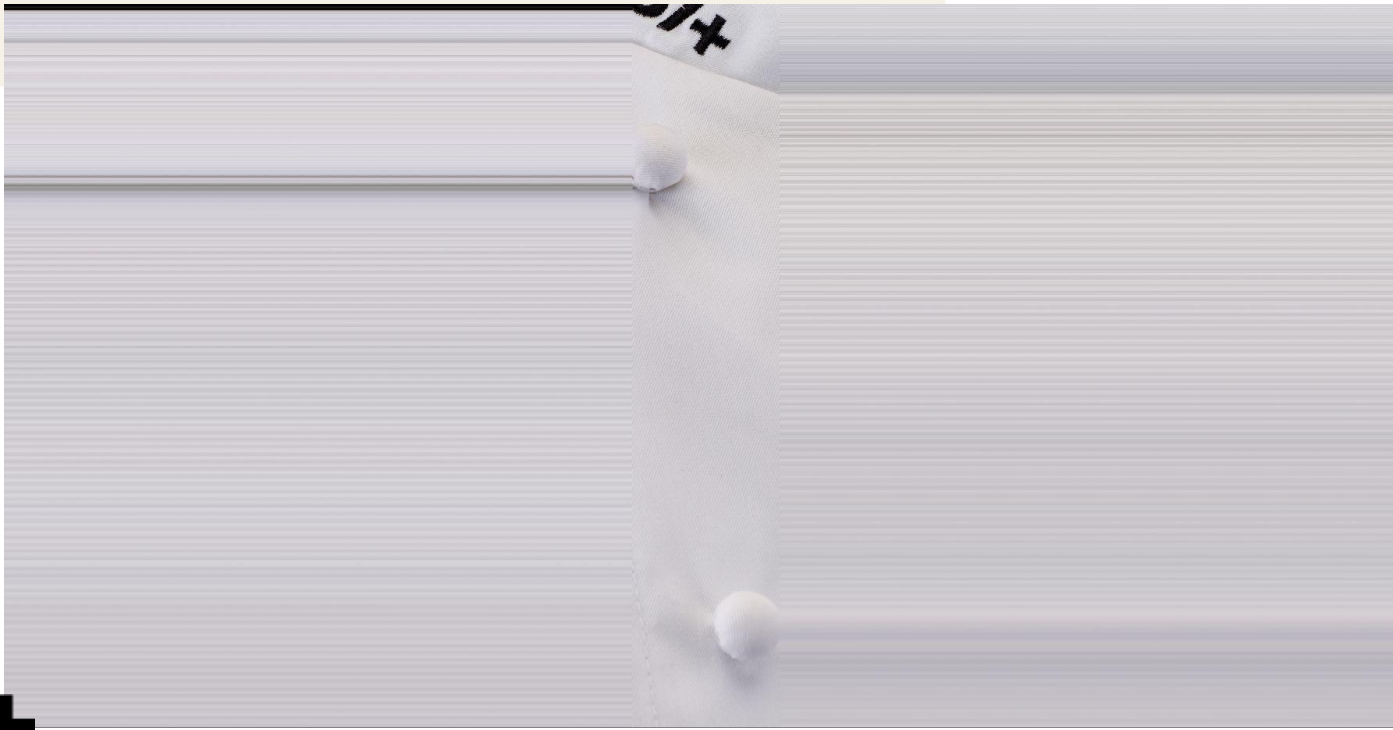




SÉLECTIONS FRANCE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DU BOCUSE D'OR : L'ÉTAPE DÉCISIVE POUR RAYONNER À L'INTERNATIONAL

Alors que la gastronomie constitue un véritable pilier de l'identité culturelle française, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et le Bocuse d'Or sont deux vitrines incontournables de l'excellence et du savoir-faire français.

Les 20 et 21 octobre 2025, Paris accueillera les **sélections France** de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** et du **Bocuse d'Or**. Ces deux compétitions incarnent bien plus qu'un simple concours : elles permettent de révéler les futurs représentants de la gastronomie française et constituent une étape clé dans leur renommée sur la scène internationale.

L'IMPORTANCE DE REPRÉSENTER LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AU NIVEAU MONDIAL



© White Mirror

Inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, la gastronomie française constitue un véritable instrument de soft-power sur la scène internationale. Au-delà de son impact culturel, elle représente un levier économique majeur, contribuant à l'attractivité touristique du territoire et au rayonnement de ses entreprises. Le plan national présenté par le gouvernement en 2024 l'a confirmé : la haute gastronomie française est un outil d'influence et d'attractivité incontournable.

Ces compétitions internationales s'imposent comme des vitrines mondiales stratégiques, au cours desquelles les représentants français ont pour objectif principal de transmettre ce qu'il se fait de mieux en termes de vision artistique, de tradition et d'innovation. Elles permettent de mettre en lumière le savoir-faire français auprès d'un public international, consolidant ainsi la position de la France sur l'échiquier gastronomique mondial.

Toutefois, la concurrence internationale s'intensifie avec l'émergence de nouvelles puissances culinaires qui bousculent les codes établis. Maintenir cette position de référence nécessite une stratégie rigoureuse de détection et d'accompagnement des talents, dont les sélections nationales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or constituent la pierre angulaire. Elles incarnent cette ambition de propulser les chefs cuisiniers et pâtisseries les plus prometteurs vers une reconnaissance mondiale.

LES SÉLECTIONS FRANCE : UN TREMPLIN POUR LES TALENTS DE DEMAIN

Les sélections nationales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or dépassent le cadre de la simple compétition. En décrochant leur place pour représenter la France à l'international, les candidats bénéficient, pendant plusieurs mois, d'un accompagnement technique et stratégique approfondi, leur permettant ainsi de développer des techniques indispensables pour performer sur la scène internationale.

En préparant les équipes françaises aux sélections continentales puis aux Grandes Finales en cas de qualification, c'est l'avenir professionnel des talents qui est en jeu, mais aussi la valorisation du savoir-faire français. Ces finales mondiales marquent un tournant professionnel décisif, propulsant les lauréats vers une reconnaissance internationale et de nouvelles opportunités. Certains exemples l'illustrent parfaitement : **Christophe Michalak**, lauréat de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2005, est devenu un ambassadeur mondial de la pâtisserie française, multipliant les ouvertures internationales. **Fabrice Desvignes**, après sa victoire au Bocuse d'Or en 2007, a rejoint les cuisines du palais de l'Élysée en 2021, succédant ainsi à Guillaume Gomez.



Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005 - ©Coupe du Monde de la Pâtisserie



Fabrice Desvignes, Bocuse d'Or 2007

Ces succès, rendus possibles par la qualité de la préparation française, inspirent les nouvelles générations et contribuent au rayonnement constant de la gastronomie tricolore. Chaque sélection nationale constitue ainsi un maillon essentiel dans la transmission de l'excellence culinaire française, perpétuant un héritage tout en l'enrichissant de nouvelles influences.

LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES !

Pour obtenir votre **accréditation média** et venir découvrir les futurs talents de la gastronomie française, [cliquez ici](#).

Sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie :
Lundi 20 octobre - Maison de la Mutualité (Paris 5^{ème})
Épreuves Sucre : de 6h à 10h30
Épreuves Glace : à partir de 6h30
Épreuves Chocolat : de 12h à 16h30
Remise des prix : 18h30

Sélection France du Bocuse d'Or :
Mardi 21 octobre - Maison de la Mutualité (Paris 5^{ème})
Épreuves : de 10h à 16h45
Remise des prix : 18h

