

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

EUROPE 2026 PARIS

DIMANCHE 18 ET LUNDI 19 JANVIER 2026
PARIS PORTE DE VERSAILLES
SIRHA BAKE & SNACK

DÉBUT DES ÉPREUVES : 10H30 LE 18/01 ET 8H30 LE 19/01
REMISE DES PRIX : LUNDI 19 JANVIER À 15H30

LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE REVIENT A PARIS LES 18 ET 19 JANVIER PENDANT SIRHA BAKE & SNACK

Après une phase de sélections nationales, place aux sélections continentales ! La Coupe du Monde de la Pâtisserie, rendez-vous mondial incontournable de la profession, poursuit son cycle de sélections en vue de la Grande Finale de janvier 2027.

Le **dimanche 18 et lundi 19 janvier 2026**, à Paris Porte de Versailles, pendant Sirha Bake & Snack, se tiendra **la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, marquant ainsi le début d'une année ponctuée des différentes sélections continentales : Europe, Americas, Asie Pacifique, Afrique, et pour la toute première fois, la sélection Moyen-Orient, prévue à Riyad à l'automne.

NEUF GRANDES NATIONS EUROPÉENNES EN LICE

Durant ces deux journées de compétition, **9 pays** s'affronteront pour tenter de décrocher une place qualificative pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se déroulera pendant Sirha Lyon 2027 : **la Belgique, l'Espagne, la France, l'Italie, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et l'Ukraine**, tenteront ainsi d'obtenir un ticket pour Lyon.

Nouveauté majeure de cette édition, l'intégralité de l'équipe participera dès la sélection continentale, qu'il s'agisse du **candidat sucre**, du **candidat chocolat**, mais également du **candidat glace**, qui ne rejoignait jusqu'à présent ses coéquipiers qu'à partir de la Grande Finale. Cette évolution vise à renforcer la cohésion d'équipe et permettre aux candidats de démontrer leur maîtrise technique dès les sélections continentales.

UNE EXIGENCE TOUJOURS PLUS AFFIRMÉE DANS LES ÉPREUVES

Sur un thème libre, les équipes disposeront de 5h30 pour présenter 34 desserts de dégustation, 3 pièces artistiques ainsi qu'un buffet à un jury des plus exigeants :

- **10 tartes Tatin** individuelles revisitées avec un accompagnement (+3 factices)
- **12 desserts à l'assiette** glacés individuels
- **12 créations sucrées** à base de chocolat (+3 factices)
- **1 pièce artistique en sucre**
- **1 pièce artistique en chocolat**
- **1 pièce artistique en glace hydrique sculptée**
- **1 buffet** comprenant les pièces artistiques en sucre, en chocolat et en glace hydrique, les factices de la tarte Tatin et les factices des créations sucrées en chocolat



© Julien Bouvier

Dans la continuité de ce qui a été initié lors du cycle précédent, les candidats devront travailler, pour l'une des épreuves, autour d'une spécialité du pays où prend place la sélection, afin de célébrer le patrimoine culinaire local. Pour la sélection Europe, les candidats relèveront le défi de la **tarte Tatin**, l'emblématique dessert français aux pommes caramélisées, qu'ils devront revisiter.



© Nicolas Reynaud

Introduite lors de la Grande Finale 2025, l'épreuve autour du chocolat se réinvente elle aussi pour se rapprocher de l'univers de la street-food. Les candidats réaliseront **12 créations sucrées de type fingerfood**, qu'ils devront finaliser en direct devant le jury, accompagné d'une scénographie en lien avec le thème choisi.

Les réalisations des candidats seront scrutées par **Pierre Hermé** et **Frédéric Cassel**, respectivement Président et Vice-Président du concours, accompagnés d'un **jury d'équipe**, qui évaluera le thème chocolat et le travail des différents candidats, d'un **jury dégustation** évaluant la présentation et l'équilibre gustatif de la tarte Tatin et du dessert glacé, d'un **jury artistique**, inédit sur le concours, chargé de noter les pièces artistiques et le buffet. Enfin, les **membres du comité** sont également tenus d'évaluer les critères RSE imposés aux candidats.

À l'issue de cette sélection, les cinq meilleures équipes obtiendront leur ticket pour la Grande Finale, qui aura lieu pendant Sirha Lyon en janvier 2027, avec pour objectif ultime de remporter la prestigieuse Coupe du Monde de la Pâtisserie.

La composition des équipes engagées dans la sélection Europe sera communiquée dans les prochains jours.

LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES !
Pour obtenir votre **accréditation média**, [cliquez-ici](#).

CONTACT PRESSE



www.cmpatisserie.com

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY