

SIRHA+ 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



SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : DÉCOUVREZ LES CANDIDATS ET LE PRÉSIDENT D'HONNEUR

Après un cycle de sélections nationales, la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** se tiendra **dimanche 18 et lundi 19 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles** pendant le salon **Sirha Bake & Snack**.

Découvrez ci-dessous les femmes et hommes de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie :

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Christophe DEVOILLE - *Atlantis The Royal, Dubaï - Émirats Arabes Unis*

Chef Pâtissier de l'année du Gault & Millau UAE 2025, Christophe dirige la pâtisserie du *Atlantis The Royal* à Dubaï. Originaire de Strasbourg, il cultive un attachement profond à son terroir natal qu'il met régulièrement en valeur à travers ses créations. Sa carrière débute pourtant outre-Atlantique, à New York chez *La Côte Basque*, avant de rejoindre le groupe d'Alain Ducasse où il supervisera pendant plus de dix ans la création des desserts pour 27 établissements à travers le monde. Après avoir participé à l'ouverture du *Wynn Palace* à Macao et dirigé la pâtisserie d'*Annabel's* à Londres, il devient consultant pour plusieurs projets à travers le monde. Aujourd'hui à la tête d'une brigade de 50 pâtissiers, 12 boulangers et 2 chefs, il orchestre l'ambitieuse offre sucrée de l'*Atlantis The Royal*.



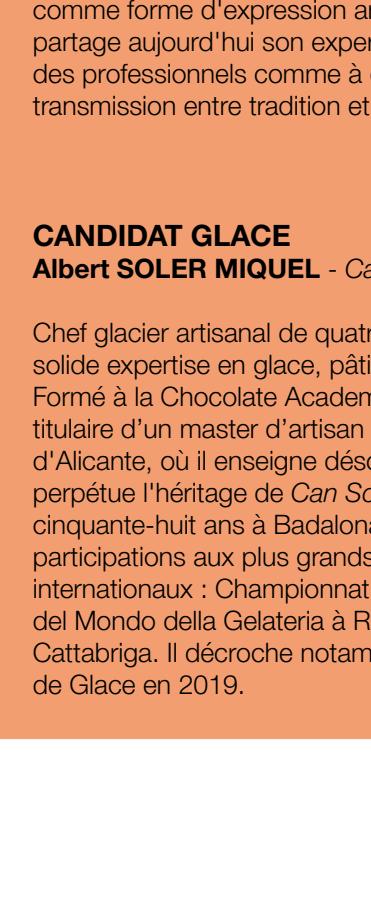
© Pasha Ermolenko

TEAM PAYS-BAS - DE RETOUR APRÈS 17 ANS D'ABSENCE

CANDIDAT CHOCOLAT

Tom VAN DE VEEN - *Bontom, Nijkerk - Pays-Bas*

Tom s'est distingué en remportant le Dutch Pastry Award en 2011, puis le Trophée Pascal Caffet en 2014 et 2017. Un stage déterminant chez *Crème de la Crème*, auprès de Frank Haasnoot et Jeroen Goossens, renforce sa passion pour le métier. Ancien chef pâtissier du restaurant *De Librije***, où il a officié pendant plus de cinq ans à la tête de tous les établissements, il rejoint ensuite la pâtisserie *Bontom* pour parfaire son art de la pâtisserie boutique auprès du maître pâtissier Remy Duker. Membre de la Dutch Pastry Team, il est également propriétaire de la chocolaterie *Bontom*.



CANDIDAT SUCRE

Peter REMMELZWAAL - *Veliche, Sint-Gillis-Waas - Pays-Bas*

Peter a bâti une carrière exceptionnelle dans l'univers de la pâtisserie de luxe. Après avoir exercé dans des établissements prestigieux comme *Huize van Wely* à Amsterdam et occupé le poste de sous-chef pâtissier pour la *Maison Royale*, il connaît une consécration en 2012 en remportant le Dutch Pastry Award ainsi que le titre de meilleur pâtissier des Pays-Bas. Membre de la Dutch Pastry Team, il exerce aujourd'hui au sein de la chocolaterie *Veliche* (*Cargill Gourmet*) en tant que conseiller technique et chef cuisinier. Son expertise s'exprime notamment dans le développement de produits, les démonstrations culinaires, l'art du sucre et la création de gâteaux de mariage de luxe.

CANDIDAT GLACE

Bart DE GANS - *Perfri Chocolate & Pastry, Meerkerk - Pays-Bas*

Bart débute sa carrière à l'âge de 14 ans dans la boulangerie de sa ville natale. Soucieux de se perfectionner, il exerce dans des pâtisseries et chocolateries renommées, s'inspirant tant de chefs et pâtissiers que d'experts extérieurs à son domaine. En 2015, il fonde sa propre entreprise, *Perfri Chocolate & Pastry*, avec laquelle il remporte le titre du Meilleur bonbon de 2023. Membre dévoué et passionné de la Dutch Pastry Team depuis plus de dix ans, il continue de contribuer activement au rayonnement de la pâtisserie néerlandaise.



TEAM ESPAGNE - L'ESPOIR D'UN NOUVEAU SACRE, 15 ANS APRÈS LE TITRE DE 2011 ET LA DERNIÈRE PARTICIPATION DU PAYS

CANDIDAT CHOCOLAT

Marcos DIAZ - *Pastelería Rossana, Calafell - Espagne*

Issu d'une famille de pâtissiers, Marcos ouvre à seulement 20 ans sa pâtisserie *Rossana* à Calafell, un établissement devenu incontournable de la région en quelques années. Son excellence et sa détermination lui valent le titre de Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne en 2022, puis celui de Champion National de nougat créatif en 2024. En parallèle, il fonde en 2023 l'association de l'équipe nationale de Pâtisserie avec l'ambition de replacer l'Espagne au premier rang international en préparant une équipe pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



CANDIDAT SUCRE

Antoni PONS MUÑOZ - *Pastisseria Schr, Mataró - Espagne*

Baigné depuis l'enfance dans l'univers de la pâtisserie au sein de l'atelier familial, Antoni décide à seulement 16 ans de se consacrer pleinement à ce métier. Après s'être formé dans les plus prestigieuses écoles pâtissières, il reprend l'entreprise familiale avec la volonté de perpétuer cet héritage tout en y insufflant une vision créative contemporaine. Passionné par l'art du sucre, il se spécialise dans cette discipline exigeante qui lui permet d'explorer la pâtisserie comme forme d'expression artistique. Pédagogue dans l'âme, il partage aujourd'hui son expertise en enseignant cette technique à des professionnels comme à des passionnés, incarnant ainsi la transmission entre tradition et innovation.

CANDIDAT GLACE

Albert SOLER MIQUEL - *Can Soler, Badalona - Espagne*

Chef glacier artisanal de quatrième génération, Albert possède une solide expertise en glace, pâtisserie, chocolaterie et art du sucre. Formé à la Chocolate Academy auprès de maîtres reconnus, il est titulaire d'un master d'artisan glacier qu'il a obtenu à l'Université d'Alicante, où il enseigne désormais. À la tête de deux ateliers, il perpétue l'héritage de *Can Soler*, la maison familiale fondée il y a cinquante-huit ans à Badalona. Son parcours est jalonné de participations aux plus grands championnats nationaux et internationaux : Championnat d'Espagne d'Artisan Glacier, Coppa del Mondo della Gelateria à Rimini et compétition nationale Cattabriga. Il décroche notamment le titre de Champion d'Espagne de Glace en 2019.



LES 8 ÉQUIPES EN LICE

PAYS-BAS

Tom VAN DE VEEN [Chocolat]

Peter REMMELZWAAL [Sucré]

Bart DE GANS [Glace]

Perfri Chocolate & Pastry, Meerkerk - Pays-Bas

ROYAUME-UNI

Francesco GENOVESE [Chocolat]

Hervé DEFAIT [Sucré]

Calvin LUK [Glace]

Maison Estelle, Londres - Royaume-Uni

SUÈDE

Michaela ANDERSTEN [Chocolat]

Spånga Konditori, Spånga - Suède

Guillaume VILLALONGA [Sucré]

Lennart LANDHET, Stockholm - Suède

Lenn Art Ice Event, Jönköping - Suède

UKRAINE

Viiktoria YASHCHUK [Chocolat]

Slipko-Food LLC, Kiev - Ukraine

Dmytro KOLESNIKOV [Sucré]

TS Plus LLC, Kiev - Ukraine

Viacheslav EMELIENKO [Glace]

Cacaomill LLC, Kharkiv - Ukraine

BÉLGIQUE

Olivier JABER [Chocolat]

Saint-Aubaye, Bruxelles - Belgique

Yoshiyuki NUMASAWA [Sucré]

Pâtisserie Ducobu, Waterloo - Belgique

Yoan LECHET [Glace]

Le Chalet de la Forêt, Bruxelles - Belgique

ESPAGNE

Marcos DIAZ [Chocolat]

Pastelería Rossana, Calafell - Espagne

Antoni PONS MUÑOZ [Sucré]

Pâtisseria Schr, Mataró - Espagne

Albert SOLER MIQUEL [Glace]

Can Soler, Badalona - Espagne

FRANCE

Yoan PALAMARA [Chocolat]

Campus du Beauasset, Le Beauasset - France

Abel NIESSON [Sucré]

Maison L'ESPRESSO, Paris - France

Maxim LEBELLANGER [Glace]

Institut Culinaire de France, Bordeaux - France

ITALIE

Gabrielo GIANFORCHETTI [Chocolat]

Chocolatier Gianforchetti, Rennes - France

Marco DEI DDA [Sucré]

Ditta Individuale Decimomannu, Italie

Alessandro FLORUCCI [Glace]

Fratelli Lattanzi Bistrot, Rome - Italie

PATRICK

Christophe DEVOILLE [Président d'honneur]

Atlantis The Royal, Dubaï - Émirats Arabes Unis

Tom VAN DE VEEN [Chocolat]

Peter REMMELZWAAL [Sucré]

Bart DE GANS [Glace]

Perfri Chocolate & Pastry, Meerkerk - Pays-Bas

ROYAUME-UNI

Francesco GENOVESE [Chocolat]

Hôtel le Savoy, Londres - Royaume-Uni

Calvin LUK [Glace]

Maison Estelle, Londres - Royaume-Uni

SUÈDE

Michaela ANDERSTEN [Chocolat]

Spånga Konditori, Spånga - Suède

Guillaume VILLALONGA [Sucré]

Lennart LANDHET, Stockholm - Suède

UKRAINE

Viiktoria YASHCHUK [Chocolat]

Slipko-Food LLC, Kiev - Ukraine

Dmytro KOLESNIKOV [Sucré]

TS Plus LLC, Kiev - Ukraine

Viacheslav EMELIENKO [Glace]

Cacaomill LLC, Kharkiv - Ukraine

Pour consulter l'ensemble des biographies des candidats, cliquez ici.

DÉCOUVREZ L'ORDRE DE PASSAGE

TEAM CHOCOLAT

CANDIDAT CHOCOLAT

Viiktoria YASHCHUK - *Slipko-Food LLC*, Kiev - Ukraine

Viiktoria est diplômée de l'Université nationale des technologies alimentaires et a exercé en tant que chef pâtissière dans plusieurs établissements prestigieux, notamment la confiserie *L'isovia Pivnaya*, soucieuse de se perfectionner, elle s'est formée à l'école de pâtisserie *Le Cordon Bleu* à Paris et a complété sa formation en glaciérie à l'université *Carpigiani* en Italie. Elle a également participé à des masterclass organisées par de célèbres chefs français. Elle s'occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle occupe aujourd'hui le poste de chef de projet au sein du département R&D de *Slipko-Food*.

Elle