

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2027 : LES ÉPREUVES DE LA FINALE DÉVOILÉS

Les vendredi 22 et samedi 23 janvier 2027, la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunit 20 équipes pendant Sirha Lyon. Pour cette 20ème édition placée sous la présidence d'honneur de Cyril Lignac, les candidats disposent de neuf heures pour réaliser trois épreuves de dégustation et trois pièces artistiques, présentées avec leurs desserts factices au sein d'un buffet. Chaque équipe rassemble un spécialiste en sucre, un chocolatier et un glacier. Ensemble, ils mettront leur savoir-faire en commun pour défendre les couleurs de leurs pays et affirmer leur identité pâtissière sur la scène internationale.

20 ÉQUIPES, 9 HEURES POUR FAIRE DIALOGUER LES SAVOIR-FAIRE

En réunissant trois spécialités au sein de chaque équipe, la compétition valorise la complémentarité des savoir-faire. Les candidats doivent mettre en commun leurs compétences pour créer un ensemble cohérent, où dialoguent techniques, matières et références culturelles.

Les candidats seront évalués autour de trois épreuves de dégustation : le dessert à l'assiette glacé, le Saint-Honoré et le Show Chocolat.



+ **Le dessert à l'assiette glacé** prend la forme d'une interprétation du vacherin. Les équipes réalisent 15 desserts individuels autour d'une purée de fruits Les vergers Boiron, ingrédient dominant de la création, ainsi qu'un dessert factice.

+ **Le Saint-Honoré** se décline en trois pièces, chacune prévue pour six personnes, ainsi qu'en un dessert factice. Réalisées sur la base d'un montage classique, ces pièces devront intégrer un produit local ou une spécialité nationale, ainsi qu'une crème élaborée à partir d'un produit Elle & Vire Professionnel.

+ Le **Show Chocolat** donne lieu à la réalisation de 30 créations sucrées à base de chocolat Valrhona autour du thème « Héritage et Cultures », ainsi que de six créations factices. Introduite en 2025, cette épreuve invite les candidats à faire dialoguer leur maîtrise du chocolat avec les traditions et les cultures de leur pays.

Les candidats réalisent également trois pièces artistiques : en **sucre**, en **chocolat** et en **glace hydrique**. La première met en valeur les techniques du sucre tiré, soufflé et imposé une technique de ruban. La deuxième, entièrement conçue en chocolat, témoigne de la maîtrise des différentes techniques chocolatières. Enfin, la troisième est sculptée sur place dans un bloc de glace unique et peut atteindre jusqu'à 100 cm de hauteur, 68 cm de largeur et 40 cm de profondeur. Sa conception doit obligatoirement intégrer une technique de collage.

Ces trois pièces sont présentées dans le cadre de l'épreuve du **buffet**. Autour d'un thème libre, elles doivent fusionner pour former une composition unique et cohérente. Les créations factices des trois épreuves de dégustation sont également intégrées à cet ensemble et doivent entretenir un lien visuel avec les pièces artistiques.
Le buffet réunit ainsi l'ensemble des réalisations des candidats au sein d'un même univers, en faisant dialoguer les matières, les volumes et les gestes.

20 ÉQUIPES RÉPARTIES SUR DEUX JOURS DE COMPÉTITION



La compétition rassemble **20 équipes**, venues des **5 continents** : l'Argentine, la Belgique, la Corée du Sud, l'Egypte, les Emirats arabes unis, l'Espagne, les États-Unis, la France, l'Île Maurice, l'Italie, le Japon, le Koweït, la Malaisie, le Maroc, le Mexique, le Paraguay, les Pays-Bas, les Philippines, le Royaume-Uni et Singapour.

Cette édition marque également une première dans l'histoire de la compétition, avec la participation des Émirats arabes unis et du Koweït, deux pays du Moyen-Orient.

Les équipes investissent l'Arena Concours les **vendredi 22** et **samedi 23 janvier**, à raison de 10 équipes par jour qui disposent de 9h pour réaliser l'ensemble des épreuves.

LAB	DAY 1 Jan. 22ND, 2027	DAY 2 Jan. 23RD, 2027	PLATED FROZEN DESSERT	SAINT HONORÉ	SHOW CHOCOLAT	ICE CARVING	BUFFET
	Beginning of the test **7:00 AM** // End of the test **4:00 PM**						
1	EGYPT	MOROCCO	08:50 AM	10:50 AM	01:15 → 01:20 PM	08:45 AM → 10:15 AM	03:30 PM → 04:00 PM
2	ARGENTINA	MEXICO	09:00 AM	11:00 AM	01:25 → 01:30 PM	08:45 AM → 10:15 AM	
3	SPAIN	PHILIPPINES	09:10 AM	11:10 AM	01:35 → 01:40 PM	09:15 AM → 10:45 AM	
4	BELGIUM	FRANCE	09:20 AM	11:20 AM	01:45 → 01:50 PM	09:15 AM → 10:45 AM	
5	SOUTH KOREA	MAURITIUS	09:30 AM	11:30 AM	01:55 → 02:00 PM	10:30 AM → 12:00 PM	
6	PARAGUAY	MALAYSIA	09:40 AM	11:40 AM	02:05 → 02:10 PM	10:30 AM → 12:00 PM	
7	NETHERLANDS	ITALY	09:50 AM	11:50 PM	02:15 → 02:20 PM	11:00 AM → 12:30 AM	
8	JAPAN	UNITED KINGDOM	10:00 AM	12:00 PM	02:25 → 02:30 PM	11:00 AM → 12:30 AM	
11	KUWAIT	UNITED ARAB EMIRATS	10:10 AM	12:10 PM	02:35 → 02:40 PM	12:15 PM → 01:45 PM	
12	SINGAPORE	USA	10:20 AM	12:20 PM	02:45 → 02:50 PM	12:15 PM → 01:45 PM	

CYRIL LIGNAC, PRÉSIDENT D'HONNEUR DE LA 20ÈME ÉDITION

Originaire de l'Aveyron, **Cyril Lignac** se forme aux métiers de la cuisine, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie. En 2005, l'émission *Qui, Chef !* accompagne l'ouverture de son premier restaurant, distingué d'une étoile au Guide Michelin. Il développe ensuite plusieurs adresses à Paris et à l'international, aux identités singulières. Avec le chef pâtissier Benoît Couvrand, il crée *La Pâtisserie* et *La Chocolaterie Cyril Lignac*, puis lance *Glacé Cyril Lignac*, une collection de sorbets et de glaces artisanales. À la télévision, il participe à des émissions comme *Le Meilleur Pâtissier* et *Tous en cuisine*, qui font découvrir la pâtisserie et la cuisine à un large public. Son parcours associe ainsi les métiers du sucré, la restauration et le partage avec le grand public.

En tant que Président d'Honneur, **Cyril Lignac** accompagne les équipes tout au long de la Grande Finale. Il les accueille, les soutient et transmet les valeurs du métier, partageant son expérience et sa vision de la pâtisserie et du concours. Il exerce ce rôle aux côtés de **Pierre Hermé**, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et de **Frédéric Cassel**, Vice-Président du concours.

"Je suis très heureux d'être le Président d'Honneur de cette 20ème édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Cette compétition met à l'honneur la précision des gestes, la diversité des approches et le travail d'équipe, tout en mettant en lumière la richesse des identités pâtissières du monde entier. Elle rappelle aussi que derrière chaque création, il y a des heures de travail, de la transmission et des femmes et des hommes passionnés par les métiers du sucre, du chocolat et de la glace." témoigne **Cyril Lignac**, Président d'Honneur de la Grande Finale de la Coupe du monde de la Pâtisserie 2027.

DES JURYS COMPLÉMENTAIRES POUR ÉVALUER LES CRÉATIONS ET LE TRAVAIL D'ÉQUIPE

Pour départager les équipes, plusieurs jurys apportent chacun un regard spécifique sur la compétition. De la dégustation à la création artistique, de l'organisation collective aux engagements responsables, leurs expertises se complètent pour évaluer les candidats dans toutes les dimensions de leur performance.

Le **Jury Dégustation** évalue les créations selon des critères propres à chaque épreuve, parmi lesquels l'originalité, la maîtrise technique, l'équilibre des saveurs, les textures, l'émotion gustative et l'élégance du produit.

Découvrez le Jury Dégustation : Christophe Devoille, Maxime Frédéric, Javier Guillen, Nicolas Lambert, Pierre Marcolini, Kamal Rahal, Emily Rosenberg et Eunyoung Yun

Le **Jury Artistique** évalue les trois pièces artistiques ainsi que le buffet. Il porte une attention particulière à la maîtrise des matières, à la qualité d'exécution et à la cohérence de l'ensemble présenté.

Découvrez le Jury Artistique : Luigi Biasetto, Zhen Cheng, Christophe Morel, Jean-Michel Perruchon et Tan Wei Loon

Le **Jury d'Équipe**, composé d'un représentant de chacun des pays participant à la Grande Finale, observe le travail de toutes les équipes à l'exception de la sienne. Il évalue notamment l'hygiène, l'organisation, l'harmonie au sein de l'équipe, le savoir-faire technique et l'utilisation optimisée des matières premières.

Découvrez le Jury d'Équipe : Tetsuro Akasaki, Sedhom Aly, Francisco Araya, Yaqoub Bushahri, Stéphane Cheramy, Martin Chiffers, Marc Ducobu, Mohamed El Yazidi, Bella Rosa Estigarribia, Emmanuele Forcone, Jeroen Goossens, Verge Iral, Desmonde Lee, Franck Michel, Kim Minchul, Toni Rodriguez, Sandy Scioli, Otto Tay, Natividad Toledo et Mariano Zichert

Le **Jury RSE**, composé de membres du comité, évalue l'ensemble des critères de responsabilité sociale et environnementale. Il examine l'impact durable des créations, les pratiques responsables adoptées et l'engagement des équipes envers une gastronomie plus consciente.



La Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027 se tiendra les vendredi 22 et samedi 23 janvier pendant Sirha Lyon.

POUR TÉLÉCHARGER LA RICHE D'IDENTITÉ DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : **CLIQUEZ ICI**
POUR ACCÉDER À LA PRESS ROOM : **CLIQUEZ ICI**
POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION MÉDIA : **CLIQUEZ ICI**