

BRAGARD®

Bragard, partenaire officiel de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2026

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
EUROPE 2026 PARIS

BRAGARD

PLATINUM PARTNER 2025-2027

La Maison Bragard poursuit son engagement sur le cycle Sirha **2025-2027** en tant que partenaire Platinum de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. La Sélection Europe se tiendra les **18 et 19 janvier 2026** à Paris Expo Porte de Versailles.

UN ENGAGEMENT AU CŒUR DE LA PATISSERIE D'EXCELLENCE

Acteur de référence du vêtement professionnel, Bragard a l'honneur d'accompagner une nouvelle fois l'élite européenne de la pâtisserie lors de ce rendez-vous majeur de la profession.

Dans le cadre de ce partenariat, la Maison équipera l'ensemble des équipes candidates, les membres du jury et du comité d'organisation de vestes officielles personnalisées, pensées pour répondre aux exigences les plus élevées de la compétition et alliant confort, technicité, liberté de mouvement et élégance.

La présence de Bragard s'exprimera également lors des temps forts de l'événement : accueil des équipes, Media Time, et séances photos officielles, affirmant ainsi son rôle de partenaire de confiance des grands rendez-vous gastronomiques internationaux.



© Crédit photo : ALEX GALLOSI

OBJECTIF : LA GRANDE FINALE DU SIRHA LYON 2027

Huit pays seront en compétition — Belgique, Suède, France, Italie, Royaume-Uni, Espagne, Pays-Bas et Ukraine — pour décrocher l'une des cinq places qualificatives pour la Grande Finale du Sirha Lyon 2027. Nouveaux participants cette année : l'Espagne, les Pays-Bas et l'Ukraine tenteront de se qualifier pour la première fois lors de ces sélections continentales.

Les équipes s'affronteront à travers trois épreuves de dégustation et la réalisation de trois pièces artistiques, sous l'évaluation d'un jury d'exception composé de grandes figures de la pâtisserie, parmi lesquelles Christophe DEVOILLE, président d'honneur, David BRIAND, Elisabeth HOT, Gabriel LE QUANG, Hélène KERLOEGUEN.

À travers ce partenariat, Bragard confirme son engagement durable auprès des talents d'aujourd'hui et de demain et poursuit le rayonnement de son savoir-faire vosgien au service de la gastronomie et de la pâtisserie d'excellence, en France comme à l'international.

