

CÉDRIC GROLET À LA PRÉSIDENTENCE D'HONNEUR DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2023.

DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DES MEMBRES DU JURY

Bonjour,

Les 20 et 21 janvier 2023, pendant Sirha Lyon, se déroulera la **Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, l'événement majeur de la promotion des métiers du sucré dans le monde entier.

Pour accompagner **Pierre Hermé**, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ainsi que l'ensemble du jury composé de chefs pâtissiers et cuisiniers internationaux, **Cédric Grolet** se voit attribuer le rôle de Président d'Honneur de cette 34^{ème} édition.



Cédric Grolet - © Calvin COURJON

Président d'honneur - Cédric Grolet

Avec ses 20 ans d'expérience, Cédric Grolet, l'un des prodiges français de la pâtisserie, est élu Meilleur Chef Pâtissier du Monde en 2018. Après cinq années au sein de *Maison Fauchon Paris*, il rejoint les cuisines du palace *Le Meurice* en 2011, alors dirigé par Yannick Alléno, puis ouvre, en 2019, sa célèbre boutique *Cédric Grolet Opéra*, à Paris. Depuis 2022, ses pâtisseries s'exportent également à l'international grâce à l'ouverture de sa boutique *Cédric Grolet at the Berkeley*, à Londres.

Représentation parfaite de la pâtisserie contemporaine, c'est tout naturellement qu'il mettra ses engagements au service des candidats pendant la Grande Finale 2023 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

"C'est avant tout pour moi une fierté d'être le Président d'honneur de cette Coupe du Monde de la Pâtisserie, mais également une énorme responsabilité, s'exprime-t-il. Il faut que je sois juste, présent et disponible à 100% pour tous ces candidats venus du monde entier."

Alors que les candidats sont appelés à travailler sur le thème du **changement climatique**, Cédric Grolet commente *"L'écologie est évidemment un sujet à prendre en considération dans notre milieu, et cette question ne cesse d'orienter mes choix et ceux de mes confrères. Nous sommes devenus plus*

attentifs à la provenance des matières premières, à vérifier que celles-ci soient issues d'une agriculture biologique, à privilégier autant que possible les producteurs français, et à éviter au maximum les pertes, tout comme tendre vers le 0 plastique dans nos packaging."

Le Jury Dessert de Restaurant :

Un Jury Dessert de Restaurant, composé de 7 chefs cuisiniers et pâtissiers français et internationaux remarquables, note exclusivement l'épreuve Dessert de Restaurant. Il accorde une attention toute particulière à la fluidité du service, à l'image de ce qui est fait dans un restaurant.

Albert		Adria - Enigma*				(Barcelone)
Aurélie	Collomb-Clerc - Flocon		de		Sel***	(Megève)
Sofia	Cortina - Hôtel			Carlota		(México)
Nicolas	Lambert - Four			Seasons		(Dubai)
Tom Meyer - Granite*	(Paris), ancien	candidat	du	Bocuse	d'Or	France
Sébastien	Vauxion - Sarkara**					(Courchevel)
TBC - TBC						

Le Jury Dégustation :

Composé de chefs pâtissiers désignés par chaque équipe, il note la présentation, le goût, les techniques de travail, les compétences, le respect des produits et l'originalité des recettes.

Argentine	: Néstor	Reggiani - La	Nueva	Muguet	(Buenos Aires)
Canada	: Daniel Hinojosa	García - Institut de	Tourisme et	d'Hôtellerie	du Québec (Montréal)
Chili	: Alban	Barta - Las	Condes		(Santiago)
Colombie	: Paula	Reyes - Ambrosia	Chocolate	+	Arte (Bogotá)
Corée du Sud	: Min	Ho	Kang - Bread	Panda	(Incheon)
Egypte	: Sedhom	Reyad	Aly - Royal Maxim	Palace Kempinski*****	(Le Caire)
États-Unis	: Andy	Chlebana - Joliet	Junior	College	(Joliet)
France	: Yann	Brys - Tourbillon			(Paris)
Ghana	: Mélissa	Darko - Bake	Depot		(Accra)
Italie	: Emmanuele	Forcone - Forcone	Consulting		(Milan)
Île Maurice	: Sandy	Scioli - Long Beach	Resort*****	(Poste de	Flacq)
Japon	: Takahiro	Komai - Henri	Charpentier		(Tokyo)
Koweït	: Sadiqa	Esmail - Dar	Hamad	Restaurant	(Salamiya)
Malaisie	: Kean-Chuan	Yap - Academy of	Pastry and	Culinary Arts	(Petaling Jaya)
Maroc	: Kamal	Rahal	Essoulami - Rahal	Group	(Casablanca)
Philippines	: Buddy	Trinidad - Pastry	Alliance of	the Philippines	(Manille)
Royaume-Uni	: Denis	Dramé - TheTasteLab	by Classic	Fine Foods	(Londres)
Singapour	: Desmond	Lee - InterContinental	Singapore*****		(Singapour)
Taipei	chinois	: Kuo-Yi	Lee - West	Pastry	(Taipei)
Tunisie	: Mahrez Bouali	- Maison Augustin	(Paris)		

> Pour télécharger les portraits photos des membres des Jurys Dégustation et Dessert de restaurant : [cliquez ici](#)

> Pour en savoir plus sur les épreuves : [cliquez ici](#)

> Afin d'en savoir plus au sujet de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, vous pouvez télécharger la fiche d'identité : [cliquez ici](#)

Les accréditations sont ouvertes !

Les demandes d'accréditation pour le Sirha Lyon et la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont désormais ouvertes. Maintenant que vous connaissez les épreuves et le jury, faites votre demande d'accréditation ici : <https://pass.sirha-lyon.com/>

