



SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE : DÉCOUVREZ LES CANDIDATS ET MEMBRES DU JURY

Après un cycle de sélections nationales, la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** se tiendra les **dimanche 21 et lundi 22 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles** pendant le salon **Sirha Européain**.

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

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Stéphane LEROUX - *Belcolade, Alost - Belgique*

Stéphane s'est formé auprès de pâtissiers renommés tels que Philippe Parc ou Pierre Marcolini, avant d'être sacré Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur en 2004. Grand compétiteur, il est lauréat de plusieurs concours de pâtisserie en France et Vice-Champion du monde du concours World Pastry Team de Las Vegas en 2004, où il obtient également le 1^{er} prix artistique "pièce en chocolat". Auteur de plusieurs ouvrages professionnels valorisant le travail du chocolat, il a à cœur de transmettre son expérience de plus de 20 ans dans le secteur.



TEAM DANEMARK

CANDIDATE CHOCOLAT

Lea Marie STRØBÆK - *Perron på BaneGaarden, Copenhague - Danemark*

Après une jeunesse passée au Danemark, Lea Marie s'envole pour la France où elle se forme auprès de Laurent Duchêne (MOF Pâtissier 1993), et assiste régulièrement à des cours organisés par des experts français de la pâtisserie et du chocolat. De retour au Danemark, elle devient cheffe pâtissière au *BaneGaarden*, un espace événementiel récemment créé à Copenhague et engagé dans une démarche responsable. Elle se présente à nouveau à la sélection européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie après une première participation en 2022 aux côtés de sa coéquipière Anne Banke, lors de laquelle elles finirent à la troisième place.



CANDIDATE SUCRE

Anne BANKE - *Formel B*, Copenhague - Danemark*

Passionnée de pâtisserie dès sa jeunesse, Anne s'est découverte une vocation pour la sculpture en sucre après sa victoire au Danish Championship in Skills en 2019. Diplômée de la plus ancienne école de pâtisserie du Danemark, elle est actuellement cheffe pâtissière au restaurant étoilé *Formel B** à Copenhague. En 2019, elle devient membre de l'équipe nationale danoise de pâtisserie, avec laquelle elle a déjà participé à la sélection européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2022.



TEAM FRANCE

CANDIDATE CHOCOLAT

Haruka ATSUJI - *Le Chocolat Alain Ducasse, Paris - France*

D'origine japonaise, Haruka se forme à la pâtisserie dans son pays, à l'École CP de Kobe. Après plusieurs expériences au Japon, elle s'envole pour la France et décroche un contrat aux côtés de Franck Kestener. C'est en apprenant les bases du métier avec lui que naît sa passion pour le travail du chocolat. En 2011, elle retourne au Japon et exerce en tant que sous-chef cuisinière au restaurant *Cà sento****, à Kobe. Elle revient en France pour continuer à se perfectionner au sein de la *Chocolaterie Franck Kestener*. Motivée par les défis du métier, elle participe à deux reprises au Trophée Pascal Caffet et se voit récompensée de la première place en 2016. Repérée par Alain Ducasse, elle accompagne le chef dès 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques japonaises. Depuis 2021, elle occupe le poste de responsable de production chez *Le Chocolat Alain Ducasse*, à Paris.



CANDIDAT SUCRE

Jérémy MASSING - Candidat sucre de la Team France lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023

Originaire de Metz, Jérémy n'était pas prédestiné à la pâtisserie, mais se réoriente en 2014 et décide de se former au métier de pâtissier sous l'œil de Franck Fresson (MOF Pâtissier 2004). Il occupe des postes dans de grands établissements tels que le restaurant étoilé *La Fourchette des Ducs**, l'*Hôtel Le Prince de Galles* ou encore le *Ritz Paris* avant de transmettre sa passion du métier en tant que formateur à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie. Passionné de crossfit, ce compétiteur dans l'âme tente à nouveau sa chance après une première participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2023, où il obtient la deuxième place avec l'équipe de France. Il espère, cette fois-ci, aller au bout de son rêve et monter sur la première marche du podium.



TEAM ITALIE

CANDIDAT CHOCOLAT

Vincenzo DALOISO - *Pasticceria Venezuela of Daloiso Ignazio, Barletta - Italie*

Né à Barletta, dans les Pouilles, Vincenzo s'est formé à la pâtisserie en Institut Hôtelier avant de rejoindre la pâtisserie familiale, Venezuela, où il est actuellement chef pâtissier. Sa passion l'a conduit à travailler en Chine puis à Londres avant de revenir sur ses terres natales. En 2023, à seulement 26 ans, ce pâtissier talentueux, membre de l'*Academia Maestri Pasticceri Italiani* (Académie des Maîtres Pâtissiers Italiens), remporte le titre de Champion d'Italie senior de Pâtisserie.



CANDIDAT SUCRE

Raimondo ESPOSITO - *Pasticceria Sal de Riso, Salerno - Italie*

Confiseur de la côte amalfitaine, Raimondo s'est fait, au fil des années, une place dans le monde de la pâtisserie - confiserie, en évoluant aux côtés de Salvatore de Riso, célèbre pâtissier italien. Adeptes des concours, il a remporté la médaille d'or aux championnats italiens de cuisine en 2018, et a terminé à la seconde place lors du Championnat Européen du Sucre d'Art en 2023 pendant Sirha Lyon.



LES 7 ÉQUIPES EN LICE

BELGIQUE

Djordy VAN KEMSEKE

Da'to's, Schilde - Belgique [Chocolat]

Raoul ANDRIESEN

École Piva, Anvers - Belgique [Sucre]

DANEMARK

Lea Marie STRØBÆK

Perron på BaneGaarden, Copenhague - Danemark

[Chocolat]

Anne BANKE

Formel B, Copenhague - Danemark [Sucre]*

FRANCE

Haruka ATSUJI

Le Chocolat Alain Ducasse, Paris - France

[Chocolat]

Jérémy MASSING

Candidat sucre de la Team France lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023 [Sucre]

ITALIE

Vincenzo DALOISO

Pasticceria Venezuela of Daloiso Ignazio, Barletta - Italie [Chocolat]

Raimondo ESPOSITO

Pasticceria Sal de Riso, Salerno - Italie [Sucre]

ROYAUME-UNI

Wallace CHEUK YIN LI

The Dorchester Hotel, Londres - Royaume-Uni

[Chocolat]

Rémy PUGEOT

The Raffles Hotel at The OWO, Londres - Royaume-Uni [Sucre]

SUÈDE

Josefine PAGANDER

Gothia Towers Svenska Mässan, Göteborg - Suède

[Chocolat]

Lisa DAGNÄS

Operakällaren, Stockholm - Suède [Sucre]

SUISSE

Pierre-Antoine VARDAN

Guillaume Bichet, Coppet - Suisse [Chocolat]

Paul PERRIN

*Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier***, Crissier - Suisse [Sucre]*

Pour consulter l'ensemble des biographies des candidats, [cliquez ici](#).

LES MEMBRES DU JURY

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Stéphane LEROUX

Belcolade, Alost - Belgique

JURY DÉGUSTATION

Guillaume BICHET

Guillaume Bichet, Coppet - Suisse [Jury Suisse]

Alessandro DALMASSO

Pasticceria Dalmasso, Turin - Italie [Jury Italie]

Jean-Philippe DARCIS

Darcis, Verviers - Belgique [Jury Belgique]

Maria GRAVE

YRGO, Göteborg - Suède [Jury Suède]

Michael HO LAM KWAN

The Dorchester Hotel, Londres - Royaume-Uni

[Jury Royaume-Uni]

Franck MICHEL

Pâtissier consultant [Jury France]

Dennis NIELSEN

Dansk Gastronomisk Union, Odense - Danemark

[Jury Danemark]

Pour consulter l'ensemble des biographies des jurys, [cliquez ici](#).

LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES !

Les demandes d'accréditations pour Sirha Européain et la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont désormais ouvertes. Vous pouvez faire [votre demande d'accréditation ici](#).

