



LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SE TIENDRA À PARIS LES 21 ET 22 JANVIER PROCHAINS PENDANT SIRHA EUROPAIN

Rendez-vous incontournable de la pâtisserie mondiale, la Coupe du Monde de la Pâtisserie poursuit son processus de sélection en vue de la Grande Finale de janvier 2025.

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**, ouvrant ainsi une année 2024 rythmée par les sélections continentales : Europe, Americas, Asie-Pacifique et Afrique.

Sous les yeux de **Pierre Hermé**, Président du concours, et **Stéphane Leroux**, Président d'Honneur du Jury et M.O.F Pâtissier Confiseur en 2004, les équipes composées d'un candidat chocolat et d'un candidat sucre s'affronteront dans différentes épreuves imposées.

LES GRANDES NATIONS EUROPÉENNES SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

Lors de cette sélection Européenne, **7 pays** s'affronteront sur ces deux journées de compétition pour tenter de décrocher une place pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se déroulera pendant Sirha Lyon, en janvier 2025 : la **Belgique**, le **Danemark**, la **France**, l'**Italie**, le **Royaume-Uni**, la **Suède**, et la **Suisse**.

Les équipes participantes auront 5h30 pour présenter les 16 desserts de dégustation et les 2 pièces artistiques, ainsi qu'un buffet, à un jury exigeant :

- **3 entremets glacés** aux purées de fruits **Capfruit** (+ 1 factice)
- **3 pièces pâtisseries** : le Paris-Brest revisité aux produits laitiers **Elle & Vire** (+ 1 factice)
- **8 desserts de restaurant** intégrant un appareil à soufflé chaud au chocolat **Valrhona**
- **1 pièce artistique en sucre**
- **1 pièce artistique en chocolat**
- **1 buffet** comprenant la pièce artistique en sucre et celle en chocolat, le factice de l'entremets glacé et le factice de la pièce pâtisserie.



© White Mirror

DES ÉPREUVES TOUJOURS PLUS AMBITIEUSES ET INNOVANTES

Pour ce nouveau cycle, le Comité International d'Organisation a décidé d'introduire une nouvelle épreuve lors des sélections continentales : la pièce pâtissière **Elle & Vire**.

Lors de chaque sélection continentale, la pièce pâtissière sera une spécialité du pays où prend place la sélection, afin de mettre en avant le patrimoine culinaire local. Ainsi, lors de la sélection Europe, les candidats vont devoir revisiter le **Paris-Brest**, cet **incontournable de la pâtisserie française** à base de pâte à choux. Une épreuve qui va demander de la technicité et de l'excellence aux différentes équipes pour se démarquer.

Confectionné sans moule ni congélation, ce dessert est le résultat d'un travail manuel et artisanal nécessitant beaucoup de minutie, qui permettra au jury d'évaluer les concurrents sur leurs compétences techniques pâtisseries.

La pâte à choux qui constitue cette pâtisserie représente également un véritable défi technique, puisqu'elle devra être réalisée entièrement sur place dans un four ventilé, alors qu'elle se cuit traditionnellement dans un four à sole. Les participants sont donc invités à se dépasser pour repenser cette pâte à choux, avec de nouvelles saveurs, mélanges, techniques et crèmes afin d'obtenir des textures et parfums qui sortent des sentiers battus.



© White Mirror

LE DESSERT DE RESTAURANT VALRHONA SE RÉINVENTE

Introduite lors de la Grande Finale 2021, l'épreuve du dessert de restaurant se réinvente.

Ces desserts au chocolat, qui comportent obligatoirement 2 textures et 2 températures différentes et qui sont dégustés juste après leur envoi, doivent cette année intégrer dans leur composition un appareil à soufflé chaud au chocolat **Valrhona**.

La réalisation d'un soufflé chaud au chocolat apporte une difficulté supplémentaire, ancrée dans la réalité du métier. Les candidats devront agir avec délicatesse et concentration pour être à la hauteur des exigences de cette épreuve : réussir à confectionner sur place un soufflé avec toute la technique nécessaire à sa réalisation, et l'intégrer dans un dessert dont le résultat final devra être surprenant et vecteur d'émotions pour ceux qui le dégusteront.

Sur la base de cette technique commune, les équipes seront libres et encouragées à apporter leurs spécificités pour se différencier. La technique doit être réalisée avec justesse, mais les candidats sont également attendus sur l'émotion qu'ils parviendront à transmettre au jury, qui doit vivre une expérience unique, nouvelle et mémorable.

DÉCOUVREZ L'ORDRE DE PASSAGE DES PAYS EN LICE POUR LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

	JOUR 1 21 Jan. 2024	ENTREMETS GLACES	PIECE PATISSIERE	DESSERT DE RESTAURANT	BUFFET
LAB	DÉBUT DES ÉPREUVES À 10:30				
1	ITALIE	12:00	13:30	14:20	
2	SUEDE	12:07	13:37	14:27	15:00 - 16:00
3	DANEMARK	12:14	13:44	14:34	

	JOUR 2 22 Jan. 2024	ENTREMETS GLACES	PIECE PATISSIERE	DESSERT DE RESTAURANT	BUFFET
LAB	DÉBUT DES ÉPREUVES À 8:30				
1	BELGIQUE	10:00	11:30	12:20	
2	SUISSE	10:07	11:37	12:27	13:00 - 14:00
3	FRANCE	10:14	11:44	12:34	
4	ROYAUME UNI	10:21	11:51	12:41	

À l'issue de cette sélection, les trois équipes présentes sur le podium se verront qualifiées pour la **Grande Finale qui aura lieu pendant Sirha Lyon en janvier 2025**, et tenteront alors de remporter la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Les noms des différents candidats sélectionnés pour la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie seront dévoilés prochainement.

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 **vosre demande d'accréditation ici**.