



LA FRANCE REMPORTE LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, L'ITALIE (2^{ème}) ET LE ROYAUME-UNI (3^{ème}) COMPLÈTENT LE PODIUM

Ce lundi 22 janvier 2024, **la victoire de la France**, représenté par Haruka Atsuji (candidate chocolat) et Jérémy Massing (candidat sucre), clôture deux journées d’une compétition d’envergure qui a rassemblé 7 pays du continent européen, pendant Sirha Européain. **L’Italie et le Royaume-Uni complètent le podium**, respectivement à la 2^{ème} et la 3^{ème} place. Les 3 équipes se qualifient ainsi pour **la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, qui se déroulera les 24 et 25 janvier 2025 lors du prochain Sirha Lyon.

Le Comité International d’Organisation a également décidé de **récompenser l’investissement et la qualité des créations réalisées par la Suède, la Suisse et la Belgique** en leur attribuant exceptionnellement une Wild Card, leur permettant aussi de se qualifier pour la Grande Finale.

Haruka Atsuji et Jérémy Massing ont réalisé, en 5h30, aux côtés de 12 autres chefs compétiteurs, **3 entremets glacés** aux purées de fruits **Capfruit**, **3 pièces pâtisseries** aux produits laitiers **Elle & Vire**, **8 desserts de restaurant Valrhona**, **2 pièces artistiques** (une en sucre et une en chocolat) et **un buffet** intégrant l’ensemble de ces créations.

Nouvelle épreuve cette année, la pièce pâtissière en partenariat avec **Elle & Vire** est une revisite d’une spécialité du pays où prend place la sélection, pour mettre en avant le patrimoine culinaire local, ici donc le **Paris-Brest**. L’ épreuve dessert de restaurant, quant à elle, se réinvente en intégrant un appareil à soufflé chaud au chocolat **Valrhona**. Une difficulté supplémentaire puisque le soufflé requiert technique et précision - dans les goûts et la cuisson -, des éléments très scrutés par les membres du jury spécifiquement composé de chefs de restaurant.



© Alexandre Alloul

Au terme de ces deux journées, **Pierre Hermé**, Président du concours, **Stéphane Leroux**, Président d’Honneur de cette édition, et l’ensemble des membres du jury ont récompensé le travail d’équipe et la performance technique de ces 3 équipes, leur offrant ainsi leur ticket pour la Grande Finale en janvier 2025.

La France s’est notamment démarquée en réalisant un buffet sur le thème du monde enchanté. Parmi les créations des candidats : un entremets glacé associant des saveurs fraîches telles que l’abricot et la framboise et des textures crémeuses avec une glace au yaourt et un parfait à la vanille ; un Paris-Brest revisité à la clémentine et à la noisette ; ainsi qu’un dessert de restaurant nommé “L’Éphémère” avec un soufflé au chocolat accompagné d’une charlotte à la poire.

"Ce concours permet de mettre en avant les métiers et les savoir-faire. Hier et aujourd'hui il y a eu de très belles réalisations avec un niveau technique incroyable. Personne n'a démerité et c'est gratifiant de voir que les candidats travaillent tous pour donner le meilleur d'eux-même et faire rayonner la pâtisserie au niveau européen mais aussi mondial", s'enthousiasme Stéphane Leroux, Président d'Honneur de cette édition.

DÉCOUVREZ LES RÉSULTATS DE LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE :

- 1^{er} : France**
- 2^{ème} : Italie**
- 3^{ème} : Royaume-Uni**
- Wild Card : Suède**
- Wild Card : Suisse**
- Wild Card : Belgique**

Avec l’arrivée de **Délice & Création** en tant que partenaire majeur, la Coupe du Monde de la Pâtisserie fusionne avec le Mondial des Arts Sucrés au regard de leurs valeurs et exigences communes que sont la RSE, l’excellence et la mixité. Cette édition européenne marque ainsi un tournant dans l’histoire de ce grand concours historique qui unit la famille des pâtisseries depuis 1989, le plaçant ainsi comme LE concours mondial de la profession.

Rythmée par les sélections continentales, l’année 2024 se poursuit avec la sélection Americas le 11 juin à La Nouvelle-Orléans, aux États-Unis, avant la Grande Finale les 24 et 25 janvier 2025 pendant Sirha Lyon. Pour en savoir plus : [cliquez ici](#).

Pour télécharger les photos officielles du concours : [cliquez ici](#).
Nom utilisateur : PRESSESIRHAEUROPAINCONCOURS24
Mot de passe : SIRHAEUROPAINCONCOURS24
Crédit photo : Alexandre Alloul