



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

Annoncée mi-juin, la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 se tiendra **le 9 septembre prochain au Grand Palais Éphémère**, à Paris, au lendemain du Bocuse d'Or France.

Découvrez ci-dessous les femmes et hommes de la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 :



PRÉSIDENT D'HONNEUR

Jordi Bordas - *Jordi Bordas Pastry School (Viladecans - Espagne)*

Plongé dans l'univers de la pâtisserie dès son plus jeune âge, dans la boulangerie familiale de ses parents, Jordi se découvre alors une véritable passion pour ce domaine. Après plusieurs années d'études et de formation auprès de grands chefs comme Alain Chartier, il débute les compétitions en 2007, et remporte notamment la sélection espagnole de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Sa première participation en finale lui vaut l'avant-dernière place du concours, mais sa détermination le pousse à se présenter à nouveau l'année suivante. Il est alors sacré Champion du Monde de pâtisserie en 2011, avec son équipe, ce qui lance définitivement sa carrière. En 2015, il inaugure sa propre école de pâtisserie, à destination des professionnels et amateurs, où il enseigne sa méthode B.Concept : des recettes plus saines, légères et savoureuses. Son parcours et son innovation sont une nouvelle fois récompensés lorsqu'il obtient le prix du Meilleur Chef Pâtissier par l'International Gastronomy Academy, en 2021.



CANDIDATE CHOCOLAT

Haruka Atsuji - *Le Chocolat Alain Ducasse (Paris - 75)*

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, chef français avec une forte notoriété au pays du Soleil Levant, qu'elle admire. 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. Convaincue que le chocolat doit avoir une place à part entière dans sa vie, elle revient en France pour continuer à se perfectionner au sein de la *Chocolaterie Franck Kestener*. Motivée par les challenges 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 Massing 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 Duacs**, *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 la Team France. Il espère, cette fois-ci, aller au bout de son rêve et monter sur la première marche du podium.



JURY



Naïs Pirollet - Finaliste Bocuse d’Or 2023

Originaire d’un petit village des Hautes-Alpes, la benjamine du jury fait ses débuts auprès de David Toutain chez qui elle accepte une place en pâtisserie par manque de place en cuisine. Déterminée à travailler avec ce chef, elle gravit petit à petit les échelons pour devenir sa seconde. Première femme de l’histoire du Bocuse d’Or à représenter la France lors de la Grande Finale 2023, elle termine 5^{ème} en remportant le prix spécial “Feed the Kids”. De par sa formation en pâtisserie et son expérience en cuisine, elle intègre le jury de la sélection française de la Coupe du Monde de la Pâtisserie pour apporter un regard nouveau sur les créations des candidats.



CANDIDAT GLACE
Alexandre Albanese - Barrelle (Blagnac - 31)

Entrepreneur dans l’âme, c’est après trois CAP, celui de pâtissier, puis de chocolatier et glacier chez Lenôtre, ainsi qu’une expérience au sein d’une pâtisserie toulousaine, qu’Alexandre décide d’ouvrir sa propre glacerie-chocolaterie, *Barrelle*, à seulement 22 ans. À la frontière des trois univers qu’il maîtrise, ce passionné aime innover et se challenger pour proposer sans cesse de nouvelles saveurs et textures à ses clients. Deux ans après l’ouverture de sa boutique, il se voit récompensé par le Gault et Millau, qui classe sa glace à la vanille parmi les 10 meilleures de France.



JURY
Florence Lesage - Westin Paris-Vendôme (Paris - 75)

Florence l’a toujours su depuis petite, la pâtisserie devait faire partie de sa vie. Elle s’extasiait devant les gâteaux de sa mère et racontait à son entourage qu’elle serait chocolatière pour pouvoir manger du chocolat à longueur de journée. Douée et ambitieuse, elle décroche ses diplômes en terminant à deux reprises Major de Promotion. Elle rejoint le *Westin Paris-Vendôme* en 2016 aux côtés du chef David Réal, où elle exerce dans un premier temps comme sous-chef Pâtisserie, puis devient la chef pâtissière de l’établissement en 2018. Animée par un esprit compétitif, elle considère les concours comme une opportunité de se découvrir davantage, de progresser en exploitant ses atouts et de transformer ses faiblesses en forces. Elle obtient le titre de Championne du Monde des Arts Sucrés en 2022, en binôme avec Alexis Beaufils.



CANDIDAT CHOCOLAT
Yoann Normand - Anciennement Domaine Les Crayères (Reims - 51)

C’est en évoluant dès son plus jeune âge auprès de son père, menuisier, que Yoann apprend les valeurs du travail manuel. Rapidement, il décide de s’orienter vers les métiers de bouche, et plus précisément la pâtisserie. Il accumule de nombreuses expériences aux côtés de grands noms de la gastronomie tels que Yannick Alléno, Éric Canino, Hélène Darroze, et plus récemment Philippe Mille au sein du restaurant *Le Parc*** du *Domaine Les Crayères*. Qualifiant ses desserts de créations, il tient toujours à apporter fraîcheur et gourmandise dans chaque assiette. Stimulé par les défis et habitué des concours, il remporte en 2019 le Championnat de France du dessert à l’assiette, est élu “passion dessert” par le guide Michelin la même année, puis sort vainqueur de la finale internationale Valrhona Chocolate Chef Competition en 2022.



LES 14 CANDIDATS EN LICE

CANDIDATS CHOCOLAT

Haruka Atsuji
Le Chocolat Alain Ducasse
(Paris - 75)

Pierre Sauvé
Johann Dubois Chocolatier Breton
(Saint-Brieuc - 22)

Benoît Mamasian
Groupe Mona Collection
(Chassieu - 69)

Steve Thiery
La Mamounia x Pierre Hermé Paris
(Marrakech - Maroc)

Yoann Normand
Anciennement Domaine Les Crayères
(Reims - 51)

CANDIDATS SUCRE

Enzo Baptista
Hôtel Lutetia Paris
(Paris - 75)

Olivier Leroy
Maison Caffet
(Troyes - 10)

Shinichirou Gemba
Hôtel Restaurant & Spa Le Chambard
(Kaysersberg - 68)

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

Maxime Hulot
Les Copains d’Abord
(Trélazé - 49)

Kevin Velluet
Maison Jacques
(Mulhouse - 68)

CANDIDATS GLACE

Alexandre Albanese
Barrelle

Mickaël Guyader
Guyader Mickaël Consulting

(Blagnac - 31)

(France)

Kévin Dupont
Dupont & Co
(Arras - 62)

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



LE JURY DÉGUSTATION
Sous la présidence de **Jordi Bordas**

Alexis Beaufigls
Brach Paris
(Paris - 75)

Vincent Boué (MOF Glacier)
Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse
(La Guerche-de-Bretagne - 35)

Nicolas Boussin (MOF Pâtissier)
La Maison de l'Excellence Savencia®
(Viroflay - 78)

Naïs Pirollet
Finaliste Bocuse d’Or 2023

LE JURY TRAVAIL

Olivier Bajard (MOF Pâtissier)
Olivier BAJARD
(Collioure et Perpignan - 66)

Yvan Chevalier (MOF Chocolatier-Confiseur)
Yvan Chevalier Chocolaterie Pâtisserie
(Rennes - 35)

Gabriel Le Quang (MOF Pâtissier-Confiseur)
Restaurant Eden-Roc
(Antibes - 06)

Florence Lesage
Westin Paris-Vendôme
(Paris - 75)

Christophe Renou (MOF Pâtissier)
Mr & Mrs Renou
(Carouge - Suisse)

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

