

La Coupe Europe de la Pâtisserie 2022 se tiendra sur le salon Sirha Européen le 28 mars prochain, à Paris Expo Porte de Versailles. À cette occasion, **les équipes, composées de deux candidats ainsi que d'un coach, s'affronteront pendant 5 heures d'épreuves techniques**, durant lesquelles elles devront réaliser un entremets glacé aux fruits, des sucettes glacées, un dessert de restaurant ainsi que deux pièces artistiques (une en sucre et une en chocolat).

Lors de ce véritable entraînement pour la grande Finale qui se déroulera lors de Sirha Lyon en janvier 2023, les candidats devront donner le meilleur d'eux-mêmes pour convaincre un jury composé de grands chefs, parmi lesquels **François Perret**, Président d'Honneur de cette édition, actuellement Chef Pâtissier du *Ritz Paris* et Meilleur Pâtissier de Restaurant du Monde en 2019.

Zoom sur la composition des équipes

DANEMARK, un duo 100% féminin

[Candidate Chocolat] Lea Marie Strøbæk - Sweet Valentine (Copenhague)

[Candidate Sucre] Anne Banke - La Glace (Copenhague)

[Jury] Dennis Nielsen - Dansk Gastronomisk Union (Copenhague)

SUÈDE, la « Göteborg connection »

[Candidat Chocolat] Kalle Bengtsson - Konditori Kampanilen (Göteborg)

[Candidat Sucre] Fredrik Borgskog - Borgskog (Göteborg)

[Jury] Ted Johansson - Dessert & Choklad (Stockholm)

ROYAUME-UNI, l'heure de la revanche ?

[Candidat Chocolat] Michael Ho Lam Kwan - Hotel Café Royal (Londres)

[Candidat Sucre] Nicolas Houchet - Le Cordon Bleu London (Londres)

[Jury] Denis Dramé - TheTasteLab by Classic Fine Foods (Londres)

> Pour plus d'informations à propos des candidats, **consultez leurs biographies ci-dessous**.

> Pour télécharger **les photos des candidats**, cliquez [ici](#).

> **Vous n'avez pas encore votre accréditation ?** Rendez-vous sur >> [le site dédié](#) <<

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande,
Bien cordialement,

Agence Monet+Associés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Justine Dupuis, Lenaïg Guillemot et Inés Carayrou

cmpatisserie@monet-rp.com

04 78 37 34 64

LE PARCOURS DES CANDIDATS

Lea Marie Strøbæk - Danemark - Candidate Chocolat

Danoise d'origine, Lea Marie a eu la chance de se former en France auprès de Laurent Duchêne (MOF Pâtissier 1993) lors de sa formation. Cheffe Pâtissière à *Sweet Valentine* à Copenhague, elle a rejoint l'équipe nationale de pâtisserie du Danemark en 2019. Avec l'aide de sa coéquipière Anne Banke, Lea Marie a pour principal objectif de remettre le Danemark au rang des grandes nations de la pâtisserie mondiale.

Anne Banke - Danemark - Candidate Sucre

Benjamine de l'équipe danoise, Anne est Cheffe Pâtissière à *La Glace*, l'une des pâtisseries les plus en vue du Danemark. À seulement 22 ans, elle est membre de l'équipe nationale de pâtisserie depuis 2019.

et a déjà eu l'opportunité de représenter son pays lors des Olympiades Culinaires en 2020, mais aussi de remporter, en 2019, la médaille d'or au « Danish Championship in Skills ».

Dennis Nielsen - Danemark – Jury

Après de longues années d'expérience dans la pâtisserie au sein de différents établissements danois, anglais et français, Dennis est aujourd'hui responsable de l'équipe nationale de pâtisserie du Danemark, qu'il entraîne tout au long de l'année. Il compte ainsi redonner ses lettres de noblesse à un pays qui n'a plus participé à la Finale depuis 2017.

Kalle Bengtsson - Suède - Candidat Chocolat

Originaire de Askim, au sud-ouest de la Suède, Kalle dirige aujourd'hui sa propre pâtisserie, *Konditori Kampanilen*, à Göteborg. Après une longue expérience de Chef Pâtissier dans l'équipe culinaire de Suède, il est nommé Pâtissier suédois de l'année en 2017. Cette année, il tentera avec son binôme Frederik Borgskog de faire aussi bien que ses prédécesseurs, médaillés d'argent de la sélection européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2020.

Fredrik Borgskog - Suède - Candidat Sucre

Propriétaire de sa propre pâtisserie, *Borgskog*, Fredrik a exercé en tant que cuisinier, boulanger et pâtissier, faisant de lui un candidat on ne peut plus complet. Il décroche une médaille d'or en 2014 à la Nordic Pastry Cup, avant d'être titré en 2016 lors de la finale de Valrhona C3 à New York. Après une pause loin des concours pendant quelques années, il revient aujourd'hui sur scène afin de représenter la Suède lors de la Coupe Europe de la Pâtisserie.

Ted Johansson - Suède – Jury

Considéré comme l'un des chefs pâtissiers suédois les plus expérimentés, Ted est aujourd'hui à la tête de l'équipe nationale de pâtisserie. Avec de nombreuses participations aux concours, Ted a notamment pu remporter deux fois les Olympiades Culinaires IKA (2000 et 2004) ainsi que la Culinary World Cup en 2012. Il accompagnera cette année Kalle Bengtsson et Fredrik Borgskog dans l'obtention d'un nouveau titre de champion d'Europe.

Michael Ho Lam Kwan - Royaume-Uni - Candidat Chocolat

Actuellement Chef Pâtissier à l'*Hôtel Café Royal* à Londres, Michael a plus de 14 années d'expérience à son actif et a déjà eu l'opportunité de représenter le Royaume-Uni lors de différents concours internationaux. En 2019, son équipe termine à la 5ème place de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et se voit récompensée par le prix Sucre et le prix Éco-responsable. En 2021, il atteint, avec son coéquipier Nicolas Houchet, la 4ème place de ce même concours, arrivant au pied du podium.

Nicolas Houchet - Royaume-Uni - Candidat Sucre

Originaire de France, c'est après plusieurs années d'expérience, notamment au *Grand Hôtel de la Reine* (5 étoiles) à Nancy, que Nicolas décide de s'expatrier au Royaume-Uni en 2005. Depuis plus de 10 ans, il exerce à l'institut culinaire *Le Cordon Bleu* à Londres. En parallèle, il a pu représenter son pays d'adoption lors de différents concours internationaux, comme lors de la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2021 où il arrive à la 4ème place aux côtés de Michael Ho Lam Kwan, avec lequel il compte bien cette année devenir champion du monde.

Denis Dramé - Royaume-Uni - Jury

Formé au *Cordon Bleu* à Paris et après une première expérience à la *City Bakery* de New-York, Denis s'est expatrié au Royaume-Uni et a travaillé dans de prestigieux établissements tels que le *Manoir aux Quat'Saisons* (2 étoiles Michelin), aux côtés de Raymond Blanc et Benoît Blin, *Dainesfield House* ou encore *Pennyhill Park*. Il est aujourd'hui à la tête de *TheTasteLab*, un concept lancé en 2016 par Classic Fine Foods à Londres. Régulièrement juré lors de concours de pâtisserie et après avoir entraîné l'équipe du Royaume-Uni pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019, il tentera une nouvelle fois de hisser son équipe en haut du classement.