



Elle & Vire Professionnel®, partenaire produits laitiers de la sélection Europe de la Coupe du Monde de Pâtisserie

Dimanche 21 et lundi 22 janvier 2024 – Sirha Européen – Paris Porte de Versailles

Devenus les concours mondiaux référents dans l'univers de la cuisine et de la pâtisserie depuis plus de 30 ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et le Bocuse d'Or fédèrent et révèlent tous les talents mondiaux de ces savoir-faire artisanaux. Pour les accompagner, des producteurs de matières premières et d'ingrédients partageant les valeurs du concours accompagnent les candidats afin de leur permettre de pouvoir s'entraîner avec des produits de qualité constante et surtout que l'on peut trouver dans le monde entier.

Un partenariat initié en septembre 2023

Pour les produits laitiers, Elle & Vire Professionnel®, marque reconnue internationalement, s'est positionnée naturellement pour être le partenaire majeur pour les éditions 2025 des concours (sélections nationales, sélections continentales et finale à Lyon). En effet, déjà partenaire de l'Excellence, Elle & Vire Professionnel® souhaitait accompagner les chefs tout au long de leurs parcours et être ainsi, beaucoup plus qu'un simple fournisseur de produits laitiers :



- Accompagnement d'Elle & Vire Professionnel® vers les écoles via les formations de référence : EBP, école Lenôtre...
- Possibilité d'être formé par les chefs Elle & Vire® de La Maison de l'Excellence en présentiel ou en digital
- Partenariats avec de nombreux concours ou prix pour accompagner les acteurs de l'Excellence : Gault & Millau Tour, Championnat de France du Dessert
- Un réseau d'Ambassadeurs dans le monde entier, liens entre la marque et les chefs

Depuis septembre 2023, c'est chose faite, Elle & Vire Professionnel® est devenu le partenaire exclusif produits laitiers de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et de Sirha Omnivore, après avoir accompagné le Bocuse d'Or depuis plus de 20 ans

Sélection Europe – Coupe du Monde de la Pâtisserie



Les 21 et 22 janvier 2024, Elle & Vire Professionnel® a été présent sur le salon Sirha Européen pour accompagner les candidats européens pour la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en vue de la Finale Mondiale en janvier 2025 au Sirha Lyon.

Pour cette première collaboration, Elle & Vire Professionnel® a fourni de la Crème Excellence et autres produits laitiers (beurres...), plébiscités à la fois par les chefs cuisiniers et pâtisseries pour son goût laitier unique,

sa stabilité en cuisine et ses qualités de foisonnement exceptionnelles.

Parmi les figures imposées du concours, les candidats ont dû réaliser un Paris-Brest revisité avec les produits laitiers Elle & Vire Professionnel® sans moule ni congélation, et avec une pâte à choux cuite en four ventilé.

Le 22 janvier, l'équipe de France a remporté la première place de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, se qualifiant ainsi pour la finale qui aura lieu en janvier 2025 lors du prochain Sirha Lyon, suivi par l'Italie et le Royaume-Uni sur le podium. La Suède, la Suisse et la Belgique se qualifient aussi en recevant à titre exceptionnel une Wild Card délivrée par le Comité International d'Organisation.

Témoignages :



« Le temps de préparation est assez court, c'est ça le point le plus difficile », commente Haruka Atsuji (candidate chocolat France) juste après la victoire. « C'est une étape pour nous, on avait vraiment à cœur de se qualifier avant tout. Aujourd'hui on est qualifié [pour la finale] et gagner la première place ce n'est que du bonus. On la prend avec grand plaisir mais le vrai objectif, il est dans un an à Lyon et là il va falloir être beaucoup plus fort. » rajoute Jérémy Massing, (candidat sucre France).

« J'incite le plus de personne à essayer ce type de compétition parce que ce sont de belles aventures, de belles expériences, vous ressortirez grandi quoi qu'il arrive. »

En 2024, Elle & Vire Professionnel® sera également présent aux côtés des chefs cuisiniers notamment lors du Bocuse d'Or Europe à Trondheim en mars 2024.