



Mondial des Arts Sucrés 2022

Pour sa 7ème édition, le Mondial Des Arts Sucrés vient à la rencontre du grand public. Rendez-vous du 28 au 31 octobre 2022 lors du Salon du Chocolat de Paris !

Des synergies évidentes

Face à l'ampleur médiatique du concours et pour offrir l'un des plus beaux spectacles que la pâtisserie ait connu, le Comité d'organisation du Mondial Des Arts Sucrés a décidé de donner un nouvel élan et une nouvelle dynamique à la compétition en s'associant au Salon du Chocolat.

Et les synergies sont nombreuses : une volonté affirmée de mettre en avant les femmes, l'amour du travail bien fait.

Au total, ce sont 16 pays composés obligatoirement d'un binôme mixte homme-femme qui vont concourir pour tenter de remporter le titre tant espéré de Champion du Monde des Arts Sucrés.

Frissons garantis !

Les nouveautés 2022

Qui dit nouvel environnement dit nouvelle identité visuelle. Le Comité d'organisation du Mondial Des Arts Sucrés a profité du changement de lieu pour moderniser sa communication. Son logo a donc logiquement évolué pour être plus moderne, plus gourmand et plus en phase avec les notions d'excellence, de création et de mixité qui sont chères aux organisateurs du concours.

L'excellence sera présente à tous les niveaux puisque 2 Chefs prestigieux viennent compléter le Comité d'organisation :

- **Philippe Segond** (MOF Pâtissier, Membre de l'Académie Culinaire de France) qui sera le Président de Jury du concours **Pierre Marcolini**
- (Chef d'entreprise, Chocolatier, Champion du Monde de Pâtisserie) qui officiera en tant que Président d'honneur

Enfin, cette édition qui se déroulera sur 1500m² a été pensée pour permettre aux visiteurs comme aux internautes de suivre le concours et vivre une expérience. Pour cela, un plateau TV va faire son apparition sur la zone concours, de nombreuses thématiques seront abordées tout au long de la journée et le tout retransmis en live.



Focus Team France

La France, comme à chaque édition, figure parmi les favoris pour monter sur la première marche du podium.

Cette année, c'est Florence Lesage (ex Chef Pâtissière du Westin Paris qui a décidé de se consacrer à 100% au concours) et Alexis Beaufils (Chef Pâtissier du Brach Paris) qui représenteront avec fierté les couleurs de leur pays.

Et comme chaque pays se doit de présenter également 2 jurés, ils seront épaulés par Nicolas Boussin (MOF Pâtissier et Chef Executif Pâtissier pour Elvir) et Angelo Musa (MOF Pâtissier et Chef Executif du Plaza Athénée Paris).

C'est un challenge qui excite autant qu'il fait peur comme le précisait Florence Lesage récemment "Il y a de très fortes équipes et le niveau monte à chaque édition, mais nous allons tenter d'être à la hauteur des exigences attendues pour ce type de compétition et donner le meilleur de nous-mêmes pour que le titre reste à la maison."

En effet, les tenants du titre sont Français et nul doute que les autres pays auront à cœur de faire taire les pronostics.

Affaire à suivre !



A PROPOS DU CONCOURS DE RÉFÉRENCE INTERNATIONALE DE HAUTE PÂTISSERIE

Crée en 2008 et organisé par Délice et Création, le Mondial des Arts Sucrés se déroule tous les 2 ans et met au défi 16 pays composés de 2 candidats. Il récompense l'excellence, valorise la mixité, prône la convivialité et offre un réel tremplin à ces jeunes pâtissiers. Les candidats qui se présentent (la plupart bénéficient déjà d'une solide expérience malgré leur jeune âge) doivent avoir les nerfs solides pour délivrer en 20h de travail l'intégralité du programme imposé. Sur 4 jours, le Mondial Des Arts Sucrés s'impose comme un concours d'une grande exigence.

