

MONDIAL  
DES ARTS  
SUCRÉS

# CONCOURS MONDIAL DES ARTS SUCRES 2022

Le Mondial des Arts Sucrés est un concours international de haute pâtisserie, né en 2008 qui regroupe 16 nations composées d'un binôme homme-femme. Ce concours, qui vise à promouvoir la pâtisserie à travers le monde, a également pour vocation de dénicher les pépites de demain.

Cette année, 2 Chefs prestigieux viennent compléter le Comité d'organisation : Philippe Segond qui sera le Président de Jury du concours et Pierre Marcolini qui officiera en tant que Président d'honneur.

En chiffres, le MDAS, c'est : 18 mois de préparation, 4 jours de compétition, 20h de travail par équipe, 136 réalisations à réaliser sur place & déguster, 3 pièces artistiques, 8 millions de personnes touchées pendant l'événement.

Pour cette première édition exceptionnelle, qui se déroulera du 28 au 31 octobre 2022 au Salon du Chocolat, les 16 équipes auront pour thématique un sujet au centre des préoccupations mondiales : LA BIODIVERSITE.

Pour ce faire, les candidats devront livrer leur interprétation de la biodiversité et son évolution dans les décennies à venir. Il leur sera également demandé de réfléchir aussi à l'utilisation de produits plus naturels pour répondre à cette thématique générale.

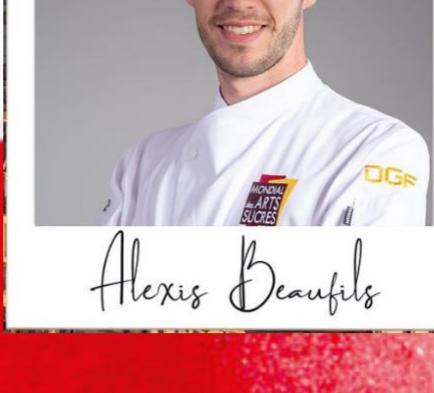
Leur objectif : se dépasser et devenir les prochains champions du monde des Arts Sucrés, le tout, dans la bonne humeur et le partage...

Retrouvez ci-dessous un aperçu des équipes en lice !

## LA FRANCE



Florence Lesage

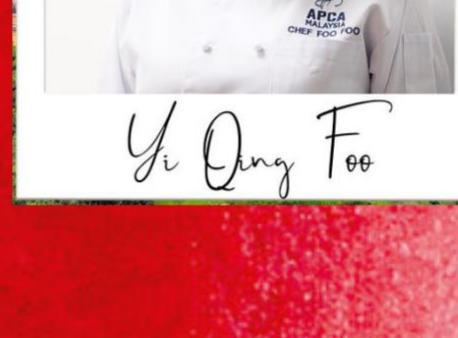


Alexis Beaufils

## LA MALAISIE



Yung Hoe Lee



Yi Qing Foo

## L'UKRAINE



Elena Boyko



Ruslan Hromakovsyy

## LE VENEZUELA



Estefania Ramos Fermin



Emerson Freitez Torres

Retrouvez également toutes les autres équipes sur compte officiel du Mondial des Arts Sucrés : [@MDAS OFFICIEL](https://www.instagram.com/mdas_officiel)

BRESIL  
CANADA  
CHILI



GUERLAIN PARIS

**COLOMBIE  
EQUATEUR  
ETATS-UNIS  
GEORGIE  
INDE  
JAPON  
MAROC  
MEXIQUE  
TAÏWAN**

## **PROGRAMME DE REALISATION**

Chaque pays devra effectuer des réalisations artistiques et dégustations durant le temps imparti à la compétition. Sans conteste un programme de haute voltige.

1 pièce en sucre  
1 pièce en chocolat  
1 présentoir sucre et chocolat  
22 desserts de restauration à l'assiette  
3 sortes de 35 petits fours au chocolat  
4 tartes glacées  
5 entremets au café

**north<sup>®</sup>**  
communication