

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



LA MALAISIE



L'UKRAINE



LE VENEZUELA



Retrouvez également toutes les autres équipes sur compte officiel du Mondial des Arts Sucrés : [@MDAS_OFFICIEL](#)

BRESIL
CANADA
CHILI

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

