

DÉCOUVREZ LE PROGRAMME COMPLET DE LA SÉLECTION AMERICAS 2022 DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, ORGANISÉE POUR LA PREMIÈRE FOIS AU CHILI LE 13 JUILLET 2022

La Sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie se tiendra pour la première fois au Chili, au Metropolitan Santiago, centre de congrès géré par GL Events et organisateur du concours, le mercredi 13 juillet 2022.

Lors de cette compétition de renommée internationale dans l'univers de la pâtisserie, les candidats devront convaincre un jury composé de grands chefs, parmi lesquels Gustavo Sáez, Président d'Honneur de cette édition. Élu meilleur chef pâtissier de 2016 par le World's 50 Best Restaurant d'Amérique Latine, il est également le vainqueur de la Copa Maya en 2018, qu'il a remporté aux côtés de l'équipe chilienne.

À l'issue des épreuves, les trois meilleures nations se qualifieront pour participer à la grande Finale qui se déroulera au Sirha Lyon en janvier 2023.

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Les huit équipes, composées chacune de deux candidats et d'un coach, s'affronteront pendant 5 heures d'épreuves techniques, durant lesquelles elles devront réaliser deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant ainsi que deux pièces artistiques de 145 cm (une en sucre et une en chocolat).

Les dégustations débuteront à 11h et se dérouleront dans l'ordre suivant :

Image

Nouveauté initiée lors de la grande Finale 2021, le dessert de restaurant intègre les épreuves de dégustation des sélections continentales. La présentation, la composition et le service est au choix des candidats, qui seront jugés par un jury de chefs pâtissiers et cuisiniers de renommée, composé spécifiquement pour cette épreuve.

Pour mettre à l'honneur la “finger food”, les candidats devront également réaliser des sucettes glacées, de forme, couleurs et composition de leur choix.

À travers les deux pièces artistiques et entremets aux fruits, les équipes devront faire preuve de technicité et de créativité pour sublimer les produits et exprimer toutes les sensibilités de la pâtisserie.

COMPOSITION DU JURY

Les 8 équipes devront convaincre un jury composé de chefs internationaux.

Président d'honneur - Gustavo Sáez

Le Jury dégustation

Le Jury se compose de 8 chefs, désignés par chaque équipe, pour lesquelles ils interviennent en tant que coach en amont de la compétition.

Le Jury dessert de restaurant

Le Jury dessert de restaurant est composé de plusieurs chefs pâtissiers de restaurant et de différents chefs cuisiniers.

ZOOM SUR LA COMPOSITION DES ÉQUIPES

ARGENTINE

[Candidat Chocolat] Matías Dragún - Dragún Gelato (Miami, États-Unis)

[Candidat Sucre] Lucas Carballo - Escuela de Pastelería Profesional (Buenos Aires, Argentine)

[Jury] Néstor Reggiani - La Nueva Muguet (Buenos Aires, Argentine)

BRÉSIL

[Candidat Chocolat] Alessandro Lira - Harald Chocolates (Santana de Parnaíba, Brésil)

[Candidate Sucre] Marcia Garbin - Gelato Boutique (São Paulo, Brésil)

[Jury] Lucas Corazza - Queen Bee (Curitiba, Brésil)

CANADA

[Candidate Chocolat] Alexandrine Grégoire-Guindon - Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (Montréal, Canada)

[Candidat Sucre] Patrick Bouilly - Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (Montréal, Canada)

[Jury] Daniel Hinojosa García - Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (Montréal, Canada)

CHILI

[Candidat Chocolat] Alejandro Espinoza - Xoc Chocolate Shop (Santiago, Chili)

[Candidate Sucre] Javiera Villegas - StudioPas Academy (Santiago, Chili)

[Jury] Camila García Elizalde - StudioPas Academy (Santiago, Chili)

COLOMBIE

[Candidat Chocolat] Carlos de Ávila - Hôtel Marriott (Bogota, Colombie)

[Candidat Sucre] Daniel Martínez Cerón - Mazama Artesanos del Dulce (Medellin, Colombie)

[Jury] Laura Mójica Rodriguez - DLK S.A.S (Bogota, Colombie)

ÉQUATEUR

[Candidat Chocolat] Geovanny Puzma - TBC / A venir

[Candidat Sucre] Hugo Maldonado - TBC / A venir

[Jury] Christian Flores - Pastelería Flores (Quito, Equateur)

ÉTATS-UNIS

[Candidate Chocolat] Julie Eslinger - Country Club at Castle Pine (Castle Rock, États-Unis)

[Candidat Sucre] Jordan Snider - The Sanctuary Hotel (Kiawah Island, États-Unis)

[Jury] Christophe Feyt - Hilton Anatole Hotel (Dallas, États-Unis)

MEXIQUE

[Candidat Chocolat] Gerardo Reyes Aguilar - Tout Chocolat (Ville de Mexico, Mexique)

[Candidate Sucre] Anahí Martínez - Tout Chocolat (Ville de Mexico, Mexique)

[Jury] Osvaldo Ortega - Tout Chocolat (Ville de Mexico, Mexique)

> Pour plus d'informations à propos des membres du jury et candidats, consultez leurs biographies juste ici.

INFORMATIONS PRATIQUES

13 juillet 2022 - Metropolitan Santiago, Chili

Pour toute demande d'accréditation média, contactez l'adresse cmpatisserie@monet-rp.com

Contact presse sur place : Camilo Campos: ccampos@impronta.cl