



LA FINALE DU MONDIAL DES ARTS SUCRÉS EST REPORTÉE !

Le Mondial des Arts Sucrés, classé parmi les 3 plus prestigieux concours internationaux de pâtisserie, n'organisera pas sa 7ème édition en 2021.

Malgré un fort engagement de la part des équipes en lice pour la compétition, le Comité d'organisation du Mondial des Arts Sucrés est contraint d'annuler sa finale dans un contexte de pandémie incertain.

Une édition pourtant prometteuse avec de nombreux talents

L'aventure avait bien commencé puisque 16 binômes mixtes issus des 5 continents s'entraînaient ardemment depuis des mois pour représenter leur pays du 28 octobre au 01 novembre 2021.

Mais le contexte sanitaire international en a décidé autrement. En effet, les difficultés rencontrées sont multiples comme l'évoque Marc Morandi, Président de l'association du Mondial des Arts Sucrés "De nombreux pays sont encore partiellement confinés avec interdiction de sortir du territoire, certains vaccins ne sont pas pris en compte pour rentrer sur le territoire français, des périodes de quarantaine plus ou moins longues sont imposées à l'arrivée sur le sol français, certains pays imposent la présentation d'un laissez passer pour motif impérieux afin de sortir du territoire".

Devant toutes ces contraintes, qui dépassent l'organisation même d'un concours de pâtisserie, il paraît donc plus sage pour les organisateurs d'annuler. Les modalités de report de la prochaine édition seront précisées dans les semaines à venir.

La marque sera présente sur le Salon du Chocolat 2021

Néanmoins, et c'est une très bonne nouvelle, le Mondial des Arts Sucrés sera bel et bien présent Porte de Versailles, lors du Salon du Chocolat, du 28 octobre au 01 novembre 2021. Pour le Comité d'organisation, il est primordial de continuer à faire vivre la marque, parler du concours et aller à la rencontre des nombreux visiteurs attendus.

Pour cela, un stand sera donc dédié à la présentation du Mondial des Arts Sucrés, avec une boutique éphémère et la vente de pâtisseries.

De nombreux Chefs sont attendus sur l'espace pour échanger, discuter et partager des moments privilégiés avec les professionnels. Les anciens Champions du Monde des Arts Sucrés viendront également mettre en avant leur savoir-faire, participeront aux animations et bien d'autres surprises sont prévues pour ce rendez-vous à ne pas manquer.

Une décision réfléchie pour préserver la qualité du concours

Côté organisateurs et côté candidats, la déception est palpable.

"Évidemment, nous sommes très frustrés de prendre cette décision car un important dispositif phigital avait été pensé, mais la santé des équipes reste notre priorité. Et limiter la propagation du virus est un acte citoyen" ajoute Marc Morandi.

De plus, organiser une compétition internationale avec seulement 2/3 des équipes pouvant voyager n'aurait pas vraiment de sens, et pourrait altérer l'image et la qualité générale de la compétition. En effet, chaque pays a été confronté à ses propres restrictions gouvernementales et toutes les équipes n'ont pas eu la même liberté pour s'entraîner de façon optimale ces derniers mois. Ce n'est pas équitable vis-à-vis des équipes.

Entre maintenir la finale internationale en 2021, au risque d'avoir une édition dégradée, et se donner un peu d'air pour organiser une belle prochaine édition, le Comité a donc tranché. Et cette décision est saluée par les équipes internationales.

Les prochaines semaines vont permettre aux organisateurs de suivre à la fois l'évolution du contexte sanitaire mais aussi de préparer la formule de la prochaine finale. L'ensemble des ajustements potentiels seront présentés aux équipes d'ici début 2022. Le Comité d'organisation annonce enfin que les pays en lice sont donc automatiquement sélectionnés pour la prochaine édition.

À propos du Mondial des Arts Sucrés

Le Mondial des Arts Sucrés est un concours international de pâtisserie, créé en 2008 par DGF, qui regroupe 16 nations composées obligatoirement 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. Pour cela, un important dispositif est en place, en France comme à l'étranger, afin d'identifier les talents au cœur des régions. 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.

À propos de DGF

DGF, gamme de référence pour les pâtisseries, appartient à la branche Délice & Création du groupe Pomona. Cette large gamme de produits à forte valeur ajoutée repose sur une expertise, un solide réseau de Chefs, Meilleurs Ouvriers de France, Champion du Monde de Pâtisserie, et elle accompagne au quotidien les Artisans boulangers-pâtisseries dans la valorisation de leur savoir-faire et l'apprentissage de nouvelles techniques grâce à des formations dispensées par son école intégrée : l'Académie des Experts DGF. Plus d'informations : <http://dgf.fr>