



GRANDES FINALES 2025 DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DU BOCUSE D'OR : UN JURY DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

Les Grandes Finales des concours pâtisseries et gastronomiques, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et le Bocuse d'Or, se tiendront respectivement le vendredi 24 et samedi 25 janvier et le dimanche 26 et lundi 27 janvier 2025 pendant Sirha Lyon. L'impact et la renommée de ces concours reposent en grande partie sur la rigueur et l'expertise de leurs jurys, composés de chefs et professionnels de la gastronomie internationale qui garantissent un jugement impartial et de haute qualité, à l'image de l'excellence de ces deux concours.

LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE PRÉSIDIÉE PAR AMAURY GUICHON, VÉRITABLE ARTISTE DU CHOCOLAT



Pour les 18 équipes en compétition, la Grande Finale se déroulera sous les yeux attentifs d'un jury dégustation et d'un jury dessert de restaurant, tous deux présidés par **Amaury Guichon**, chef pâtissier mondialement connu pour son travail du chocolat. Le jury dessert de restaurant, composé de chefs cuisiniers et pâtisseries français et internationaux, note exclusivement l'épreuve éponyme en accordant une attention particulière à la fluidité du service, à l'image de ce qui se fait en restaurant. Zoom sur quelques chefs qui le composent.

Chef du restaurant Quattro Passi*** à Narnano, **Fabrizio Mellino** représente la haute gastronomie italienne. Après avoir parcouru le monde, de la France au Japon en passant par l'Espagne, il a rejoint l'Italie pour reprendre les rênes de l'établissement familial. Ses participations en tant que jury Dessert de Restaurant lors de la sélection Europe 2024 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et jury Cuisine lors du Bocuse d'Or Europe 2024 témoignent de son expertise et de sa capacité à appréhender les plus grandes performances culinaires.

© Tina Smigajski

Récompensée comme Meilleure femme cheffe d'Asie par The World's 50 Best Restaurants, **Vicky Lau** est une figure incontournable de la gastronomie asiatique et mondiale. Cheffe-fondatrice du restaurant *Tate Dining Room*** à Hong Kong depuis 2012, elle a marqué l'histoire en devenant, en 2021, la première femme cheffe à recevoir deux étoiles Michelin sur le continent asiatique. Elle se distingue aussi pour son approche durable et son engagement dans la protection de l'environnement.

Claire Santos Lopes, pâtissière au sein du prestigieux *Royal Champagne Hotel & Spa*, se démarque quant à elle par son souhait de créer des pâtisseries plus responsables et moins sucrées. Un engagement qui se retrouve dans son dernier dessert "Intuition", un véritable hommage au nom d'un chocolat qu'elle a elle-même créé avec la maison Valrhona, incarnant sa quête de l'équilibre parfait entre puissance et finesse.

Figure emblématique de la pâtisserie française, **Yann Couvreur** est reconnu pour ses créations intemporelles. Aujourd'hui à la tête de deux pâtisseries à Paris, il a su séduire par son concept des « Fugues Pâtisseries », des desserts préparés à la minute qui rappellent la fraîcheur et l'instantanéité.

Enfin, **Narai Kim** est la talentueuse pâtissière en charge de la partition sucrée du Park Hyatt Paris-Vendôme. Récemment sacrée Pâtissière de l'année 2024 par le Gault & Millau, elle compte bien mettre sa vision et son savoir-faire unique au service de son rôle de jury dans la compétition.

BOCUSE D'OR : UN JURY ATTACHÉ À SON HÉRITAGE GASTRONOMIQUE



Du côté du Bocuse d'Or, les candidats devront prouver leur savoir-faire culinaire face à un jury cuisine, garant de la technique, de l'organisation et de la capacité des 24 chefs en lice à travailler sous la pression qu'impose le concours. Les réalisations des candidats seront quant à elles jugées par un jury dégustation. **Brian Mark Hansen**, en qualité de vainqueur du Bocuse d'Or 2023, présidera ce jury dégustation. Le chef danois du *Saltred Kro**, observera d'un œil particulièrement attentif le travail du salet, produit phare du thème assiette, puisqu'il l'utilise lui-même dans son plat signature, le "Caviar en Surprise".

Parmi les chefs qui composent le jury dégustation, **Juan Carlos Gaytán** apparaît comme un solide ambassadeur de la gastronomie mexicaine. À la tête du restaurant *Tuzco*** à Chicago, le chef Juan Carlos est reconnu pour son style unique qui marie tradition et modernité, tant son héritage culinaire mexicain à son amour pour la France.

© White Mirror

Le juré vietnamien, **Sakal Phoeng**, s'impose quant à lui comme une référence de la gastronomie asiatique. Ce chef franco-cambodgien fonde en 2016 le *Coro** à Saigon au Vietnam, un restaurant français qui a rapidement gagné en renommée, obtenant plusieurs distinctions telles que le *Travelers' Choice Best of the Best* by TripAdvisor. Également à la tête du PTT Saigon (Ho Chi Minh City, Vietnam), Sakal Phoeng propose à ses convives de plonger au cœur de la cuisine provençale.

Chef néerlandais connu pour être passé dans des grands restaurants étoilés à travers le monde, **Jerry Bastiaan** sera présent en tant que jury dégustation pour l'île Maurice.

Première cheffe britannique à obtenir et conserver trois étoiles Michelin pour son restaurant *Core by Clare Smyth****, **Clare Smyth** incarne la haute gastronomie avec une approche innovante et une rigueur inégalée. À la tête de son restaurant londonien ouvert en 2017, elle met en valeur les terroirs britanniques avec une élégance et une excellence lui permettant d'être nommée "Meilleure cheffe 2018" par The World's 50 Best.



Deuxième du Bocuse d'Or lors des Grandes Finales 2011 et 2015, **Tommy Myllmäki** fait partie de ces chefs qui ont marqué l'histoire du concours. Ce chef suédois propose une cuisine ancrée dans son environnement, simple et directe. Puisant son inspiration dans les traditions culinaires de sa grand-mère et ses expériences aux côtés de grands chefs tels que Pierre Gagnaire et Alain Ducasse, Tommy met à l'honneur les légumes et la nature dans ses créations. En 2020, il ouvre *Akra*** à Stockholm, un restaurant dont les cuisines ont vu passer plusieurs candidats au Bocuse d'Or.

