

SIRHA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE FRANCE 2023

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023
GRAND PALAIS EPHÉMÈRE
PARIS, FRANCE



HARUKA ATSUJI, JÉRÉMY MASSING ET MICKAËL GUYADER REMPONENT LA COUPE DE FRANCE DE LA PÂTISSERIE ET COMPOSENT L'ÉQUIPE FRANÇAISE POUR LA SÉLECTION EUROPÉENNE

Ce samedi 9 septembre, **Haruka Atsuji** (candidate chocolat), **Jérémy Massing** (candidat sucre) et **Mickaël Guyader** (candidat glace) remportent la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les deux premiers défendront la France lors de la Coupe Europe de la Pâtisserie à Paris, les 21 et 22 janvier 2024 pendant Sirha Européen. En cas de qualification, Mickaël Guyader les rejoindra pour tenter d'obtenir le titre de Champion du Monde de la Pâtisserie lors du prochain Sirha Lyon en janvier 2025.

Les candidats des catégories chocolat et sucre ont respectivement réalisé, en 4h30, deux desserts à partager au chocolat "Pure Origine" Valrhona (épreuve chocolat) et deux entremets aux fruits Capfruit (épreuve sucre), une pièce artistique et un buffet intégrant l'ensemble de ces créations. Les candidats glace, quant à eux, ont présenté et fait déguster un entremets glacé préalablement remis en température et finalisé sur place pendant le concours.

Au terme de cette journée, **Jordi Bordas**, Président d'Honneur de cette édition, **Yann Brys** et **Franck Michel**, respectivement Président et Coach de la Team France, ainsi que l'ensemble des membres du jury ont récompensé les desserts de **Haruka Atsuji**, **Jérémy Massing** et **Mickaël Guyader**.

"C'était magnifique de voir ces grands professionnels travailler devant nos yeux, s'enthousiasme Jordi Bordas, Président d'Honneur. Chaque candidat a fait preuve d'un travail complexe, tant dans les goûts que les textures. J'espère que ces trois candidats feront preuve de cohésion, car la Coupe du Monde de la Pâtisserie est une compétition d'équipe. Je leur souhaite le meilleur pour la sélection Europe à Paris", conclut-il.

Haruka Atsuji se forme à la pâtisserie au Japon. Après plusieurs expériences dans son pays d'origine, elle s'envole pour la France. Motivée par les challenges, elle participe à deux reprises au Trophée Pascal Caffet et se voit récompensée de la première place en 2016. Repérée par Alain Ducasse, elle accompagne le chef dès 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques japonaises. Depuis 2021, elle occupe le poste de responsable de production chez *Le Chocolat Alain Ducasse*, à Paris.

Jérémy Massing n'était pas prédestiné à la pâtisserie mais se réoriente en 2014. Il occupe des postes dans de grands établissements tels que l'*Hôtel Le Prince de Galles* ou le *Ritz Paris* avant de transmettre sa passion du métier en tant que formateur à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie. Déjà lauréat de la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2022, il obtient, lors du Sirha Lyon 2023, le titre de Vice-Champion du Monde.

Après 3 ans en tant que formateur à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, **Mickaël Guyader**, Vice-Champion de France des écoles de boulangerie pendant Sirha Européen en 2018, s'envole au Qatar en 2022 pour être chef de production lors de la Coupe du Monde de la FIFA™. À son retour, il ouvre sa propre entreprise et devient consultant en pâtisserie.

Rendez-vous est donné aux candidats les 21 et 22 janvier 2024 pour la Coupe Europe de la Pâtisserie, qui se déroulera pendant Sirha Européen, avec l'objectif de faire briller la pâtisserie française et de se qualifier pour la Grande Finale, en janvier 2025 lors de Sirha Lyon.

Pour télécharger les photos officielles du concours : [cliquez ici](#).

Nom utilisateur : PRESSEBOCCMPFRANCE2023

Mot de passe : BOCCMPFRANCE2023

Crédit photo : White Mirror