

SIRHA+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

2025-2027 MAIN PARTNER

LES VERGERS
boiron®

LE FRUIT SUR LA SCÈNE DE LA PÂTISSERIE MONDIALE



le fruit

ET LA COMPÉTITION EN CHIFFRES

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

20^e édition

20 équipes finalistes

5 continents représentés

50 nations

LES VERGERS
boiron®

85 ans
d'histoire en 2027

1^{re} participation
à la Coupe du Monde de la Pâtisserie

+ 60 saveurs
à disposition des candidats

+50 fruits
sourcés dans +30 pays différents

le fruit

NOTRE TERRAIN D'EXCELLENCE

« Tout commence par le fruit.

Depuis 85 ans, il est au cœur de l'histoire des Vergers Boiron. Nous le sélectionnons et le transformons avec une même ambition : en révéler le meilleur pour permettre aux professionnels d'exprimer pleinement leur créativité.

Car derrière son apparente simplicité, le fruit est une matière d'une infinie richesse. Une variété, une origine, une maturité peuvent en changer l'expression. Son acidité équilibre la sucrosité, sa texture joue avec les sensations et ses arômes participent déjà à créer l'émotion.

C'est cette connaissance, construite au fil des décennies et au contact des professionnels, que nous mettons aujourd'hui au service de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Ce partenariat est avant tout la rencontre de deux exigences. Celle des meilleurs pâtissiers du monde, qui repoussent les limites de leur métier pour atteindre la justesse parfaite. Et la nôtre : comprendre une matière première vivante et complexe pour leur offrir la précision et la régularité dont ils ont besoin pour créer.

À travers les équipes que nous accompagnons, les fruits travaillés en compétition, notre expertise en Fruitologie® et notre présence au cœur de l'événement, nous souhaitons aller plus loin qu'un partenariat : être aux côtés des candidats, les accompagner au plus près de leur préparation et nourrir leur inspiration jusqu'au jour de la compétition.

En 2027, Les vergers Boiron célèbrent 85 ans d'une histoire intimement liée au fruit et à celles et ceux qui le travaillent. Être aujourd'hui aux côtés des talents de la Coupe du Monde de la Pâtisserie est une manière de poursuivre cette histoire : transmettre ce que nous avons appris du fruit tout en continuant à apprendre de ceux qui le réinventent. »

Grégory WATINE,
Directeur Général - Les vergers Boiron



le fruit

AU COEUR DE NOTRE RENCONTRE

À la Coupe du Monde de la Pâtisserie, une création se joue parfois sur un détail. Pendant des mois, les candidats testent, goûtent, recommencent, à la recherche du juste équilibre entre technicité, créativité et émotion.

Et lorsque le fruit entre dans la composition d'un dessert, sa connaissance devient essentielle. C'est précisément à cet endroit que se rencontrent Les vergers Boiron et la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Pour la première fois de son histoire, Les vergers Boiron accompagnent les candidats à la 20^{ème} édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, au fil des sélections nationales et continentales jusqu'à la Grande Finale, en janvier 2027 à Lyon. **Expertise sensorielle, conseils techniques, dégustations, échanges avec les Chefs à demeure : une proximité qui nous permet de les accompagner au plus près de leurs besoins, bien au-delà de la simple mise à disposition de produits.**

PARTAGER DES VALEURS FORTES

Le partenariat repose sur des valeurs partagées qui prennent tout leur sens dans la compétition : excellence, transmission, ouverture, responsabilité.

COMPRENDRE LE FRUIT

Expertise sensorielle, Fruitologie®, conseils sur les profils et les associations.

ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES

Échanges avec les Chefs à demeure, dégustations, essais et conseils techniques tout au long de la compétition.

FAIRE RAYONNER UNE PÂTISSERIE FRUITÉE

Mettre la diversité du fruit au service des cultures pâtisseries et de la créativité des équipes.



LES VERGERS BOIRON

SONT PARTIE PRENANTE D'UN VÉRITABLE ÉCOSYSTÈME OÙ CONNAISSANCE DU FRUIT ET EXCELLENCE DU GESTE SE NOURRISSENT MUTUELLEMENT.

le fruit

À L'ORIGINE DE NOTRE HISTOIRE



L'histoire des Vergers Boiron commence en 1942, lorsque la famille Boiron, originaire d'Ardèche, se lance dans le commerce de fruits frais aux Halles de Paris. Une aventure familiale et entrepreneuriale qui, dès ses débuts, se construit autour du fruit et de celles et ceux qui le travaillent.

En 1970, Les vergers Boiron inventent la purée de fruits surgelée avec une ambition déjà très actuelle : permettre aux professionnels de travailler le fruit plus simplement, avec davantage de régularité, tout au long de l'année.

Au fil des décennies, l'entreprise grandit, développe son offre et s'ouvre au monde, sans jamais perdre ce qui fait sa singularité : la proximité avec les chefs, le goût de l'innovation, la transmission des savoir-faire et la force du collectif. Producteurs, collaborateurs, partenaires et professionnels du goût contribuent, chacun à leur manière, à enrichir une connaissance du fruit qui ne cesse d'évoluer.

**85 ans plus tard, le point de départ reste le même :
comprendre le fruit, partager cette connaissance
et permettre aux professionnels d'en révéler tout le potentiel.**

- 1942** La famille Boiron débute une activité de négoce de fruits aux Halles de Paris.
- 1970** Invention de la purée de fruits surgelée et déploiement à l'international.
- 2009** Production et équipes se regroupent sur un site au cœur des vergers de la Drôme.
- 2017** Création d'un bureau commercial à Hong Kong puis de filiales à New York et à Londres.
- 2019** Invention de la Fruitologie®, un langage pour décrire les purées de fruits.
- 2024** Obtention de la qualité de Société à Mission.
- 2025** Obtention de la certification B Corp™.

UNE CONNAISSANCE DU FRUIT CONSTRUITE AU FIL DES RÉCOLTES,
DES RENCONTRES ET DES CRÉATIONS, AUJOURD'HUI MISE AU SERVICE
DE LA COUPE DU MONDE DE LA PATISserie.

le fruit

UN SAVOIR-FAIRE À PART ENTIÈRE

Un fruit n'est jamais tout à fait le même. D'une variété à une autre, selon son terroir et au fil des récoltes, son goût, sa texture ou sa couleur évoluent. **C'est cette matière vivante que Les vergers Boiron apprennent à connaître et à maîtriser depuis 85 ans.**

Derrière chaque purée se déploie ainsi une chaîne de savoir-faire qui commence bien avant sa transformation. Acheteurs, équipes qualité, analyse sensorielle, R&D, production et Chefs à demeure travaillent avec une même ambition : **préserver l'identité du fruit tout en apportant aux professionnels la régularité et la précision nécessaires à leurs créations.**



SÉLECTIONNER – Identifier des fruits d'exception à travers le monde

Nos acheteurs identifient les meilleurs terroirs pour chaque variété et assurent ainsi l'approvisionnement d'une cinquantaine de fruits, dans plus de 30 pays.

ASSEMBLER – Assurer "la signature Boiron"

Nos experts classent les fruits selon leurs propriétés et assemblent plusieurs variétés, lots, origines et récoltes afin d'atteindre un équilibre de goût, de texture et de couleur identique pour chaque saveur au fil du temps.

TRANSFORMER – Préserver l'intensité naturelle du fruit

Chaque fruit bénéficie d'un procédé de transformation personnalisé. La température de pasteurisation est soigneusement adaptée pour préserver les propriétés organoleptiques propres à chaque fruit.

SERVIR – Être aux côtés des professionnels, où qu'ils soient

Grâce à un réseau de distribution solidement organisé, nous garantissons la disponibilité de nos produits toute l'année et ce dans plus de 80 pays.

INSPIRER – Devenir un allié créatif

Dans les laboratoires et les écoles, sur les salons et les événements, nos chefs et notre communauté "B Fruit Collective" testent, partagent, inspirent et mettent la Fruitologie® au cœur de l'inspiration.

À LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, NOTRE EXPERTISE RENCONTRE CELLE DES ÉQUIPES. AVEC, AU CŒUR DE CETTE RENCONTRE : LE FRUIT.

le fruit

À L'ÉPREUVE DE L'EXCELLENCE

Travailler le fruit en pâtisserie, c'est composer avec une matière dont les caractéristiques influencent directement la formulation d'une recette. Teneur en eau, sucres naturellement présents, acidité, texture, intensité aromatique : chaque paramètre compte et interagit avec les autres ingrédients.

Ajouter une purée de fruit à une ganache, par exemple, ne consiste pas simplement à lui apporter du goût : son eau, son acidité et ses sucres modifient l'équilibre de la formulation, sa texture et sa tenue. Dans un sorbet, un crémeux, une mousse ou un insert, d'autres équilibres entrent en jeu. Le dosage, la technique et le choix du fruit deviennent alors déterminants. **Car le fruit ne s'ajoute pas simplement à une recette : il se formule, se travaille et se maîtrise.**



À la Coupe du Monde de la Pâtisserie, cette technicité est au cœur même de l'une des épreuves de dégustation : **un dessert glacé à l'assiette, réinterprétation du vacherin, pour lequel les candidats peuvent puiser dans l'ensemble du catalogue Les vergers Boiron.** Travail des températures, des textures, de l'acidité et de la sucrosité, associations aromatiques : le fruit devient ici une composante à part entière de l'équilibre du dessert.

À travers les équipes accompagnées par Les vergers Boiron au delà du cadre officiel du partenariat (France, Royaume-Uni, États-Unis, Malaisie, Japon, Corée du Sud), les réponses sont multiples. Un même fruit peut donner naissance à des interprétations radicalement différentes, selon les techniques, les associations et les équilibres recherchés, mais aussi selon les cultures pâtisseries. **Le fruit devient un langage universel, que chaque équipe interprète avec sa propre sensibilité.**

le fruit

UNE CONNAISSANCE DEVENUE FRUITOLOGIE®

Connaître le fruit ne suffit pas. Encore faut-il savoir le lire, le décrire et en comprendre toutes les nuances. C'est de cette ambition qu'est née, en 2019, la Fruitologie®.

Une discipline créée par Les vergers Boiron pour approfondir et partager la connaissance du fruit.

Inspirée des méthodes de l'analyse sensorielle, la Fruitologie® permet de dresser une véritable carte d'identité sensorielle de chaque purée. Couleur, texture, aspect : des panels d'experts formés observent, dégustent, analysent et mettent des mots précis sur les sensations.

Plus d'une centaine de qualificatifs ont ainsi été recensés pour construire un langage commun autour du fruit.

Car derrière une même saveur se cachent une multitude de nuances. Variété, origine, terroir, maturité ou récolte peuvent faire évoluer son expression. Là où les mesures physico-chimiques apportent des données, l'analyse sensorielle permet d'aller plus loin : comprendre comment le fruit en purée est réellement perçu à la dégustation.

Cette connaissance devient alors un outil entre les mains des chefs. Elle leur permet de mieux choisir une purée de fruits, comprendre son profil, anticiper son rôle dans une création, affiner une association ou explorer de nouveaux accords.

À LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, OÙ CHAQUE CHOIX COMPTE, CETTE MAÎTRISE PREND TOUT SON SENS. LA FRUITOLOGIE® DONNE AUX CANDIDATS DES CLÉS SUPPLÉMENTAIRES POUR PASSER DE L'INTUITION À LA PRÉCISION ET FAIRE DU FRUIT UN VÉRITABLE PARTI PRIS DE CRÉATION.

le fruit

UNE EXPÉRIENCE À PARTAGER

À l'occasion de la 20^{ème} édition du Sirha Lyon, qui accueille la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Les vergers Boiron donnent rendez-vous aux professionnels sur deux espaces complémentaires, avec un même fil rouge : créer des moments d'échange et de proximité autour du fruit, avec celles et ceux qui le travaillent, l'interprètent et le portent au plus haut niveau.

SIRHA/ **LYON** **HALL 2 PÂTISSERIE** **STAND 2H50**

Sur le stand Les vergers Boiron, dans le Hall 2 dédié à la pâtisserie, dégustations, rencontres avec nos experts et démonstrations rythmeront les cinq jours du salon. Chefs pâtissiers et mixologues partenaires venus du monde entier exploreront cinq regards sur le fruit : influences américaines, dialogue entre pâtisserie et cocktail, tendances asiatiques, créativité végétale et réinterprétation des grands classiques.

Le 21 janvier, Les vergers Boiron prolongeront ces moments de partage lors d'une soirée organisée aux côtés de Louis François, Prova Gourmet et Barry Callebaut.

SIRHA/ **COUPE DU MONDE** **HALL 6.3.B** **DE LA PÂTISSERIE** **STAND 6H150**

À quelques pas, au cœur du Hall 6.3.B qui accueille la Coupe du Monde de la Pâtisserie, un second espace proposera une expérience autour de la Fruitologie®. Du coffee shop du matin au tea time de l'après-midi, pâtissiers, baristas et mixologues croiseront leurs savoir-faire autour du fruit. Des talks de 30 minutes réuniront également experts et professionnels autour de sujets qui façonnent le fruit d'aujourd'hui et de demain : créativité pâtissière, bartending, perception des arômes, avenir des agrumes, fermentation ou pratiques agricoles.

Le 22 janvier au soir, un afterwork réunira Chefs, partenaires et professionnels, pour prolonger les échanges dans une atmosphère plus informelle.



**DEUX ESPACES. DEUX MANIÈRES D'EXPLORER
LE FRUIT. UNE MÊME ENVIE : PARTAGER TOUT
CE QUE SA CONNAISSANCE REND POSSIBLE.**



EXPLOREZ NOTRE UNIVERS,
DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME,
RÉSERVEZ VOTRE CRÉNEAU D'INTERVIEW PRESSE

scannez le QR code

Nous serons heureux de partager avec vous cette grande première,
au cœur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, SIRHA LYON.



@les_vergers_boiron

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

2025-2027 MAIN PARTNER

LES VERGERS
boiron®

Cultivons
l'excellence
fruit



Écllosion par Yann Brys | © Laurent Rouvrais

Aux côtés des talents, au coeur de l'excellence.

Les vergers Boiron soutiennent la créativité et célèbrent l'excellence en tant que partenaire majeur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

À toutes les étapes de la compétition, retrouvons-nous !

www.les-vergers-boiron.com





SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boiron®

2025-2027 MAIN PARTNER