

J-5 AVANT LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Dans 5 jours, pendant Sirha Européen, débute **la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, la première étape continentale du processus de sélection pour la Grande Finale du concours qui se tiendra en janvier 2025.

Les dimanche 21 et lundi 22 janvier, à Paris Porte de Versailles, sous la présidence d'honneur de **Stéphane Leroux**, M.O.F. Pâtissier Confiseur en 2004, les 7 équipes participantes - chacune composée d'un chocolatier et d'un expert du sucre - auront **5h30 pour réaliser 16 desserts de dégustation, 2 pièces artistiques et un buffet**, dont une nouvelle épreuve de pièce pâtissière durant laquelle ils devront revisiter le **Paris-Brest**, un incontournable de la pâtisserie française.

Les chefs pâtissiers seront évalués sur leurs compétences techniques mais aussi sur leur capacité à se différencier, tout en faisant vivre une expérience unique, nouvelle et mémorable aux membres du jury.

À l'issue de cette sélection, les 3 meilleures équipes seront qualifiées pour défendre les couleurs de leur pays lors de la Grande Finale qui se déroulera en janvier 2025 pendant Sirha Lyon.

Le concours débute dimanche 21 janvier à 10h30 et les 3 premières équipes présenteront leurs créations à partir de 12h, selon l'ordre de passage suivant :

	JOUR 1 21 Jan. 2024	ENTREMETS GLACES	PIECE PATISSIERE	DESSERT DE RESTAURANT	BUFFET
LAB	DÉBUT DES ÉPREUVES À 10:30				
1	ITALIE	12:00	13:30	14:20	
2	SUEDE	12:07	13:37	14:27	15:00 - 16:00
3	DANEMARK	12:14	13:44	14:34	

Lundi 22 janvier, les épreuves débuteront à 8h30 et les 4 équipes en compétition présenteront leurs créations à partir de 10h, selon l'ordre de passage suivant :

	JOUR 2 22 Jan. 2024	ENTREMETS GLACES	PIECE PATISSIERE	DESSERT DE RESTAURANT	BUFFET
LAB	DÉBUT DES ÉPREUVES À 8:30				
1	BELGIQUE	10:00	11:30	12:20	
2	SUISSE	10:07	11:37	12:27	13:00
3	FRANCE	10:14	11:44	12:34	14:00
4	ROYAUME UNI	10:21	11:51	12:41	

La remise des prix aura lieu lundi 22 janvier, à partir de 15h30.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Votre contact média sur place :
Lenaïg Guillemot - 06 95 61 66 29

- > Pour en savoir plus sur la programmation : [cliquez ici](#)
- > Pour télécharger les photos et biographies des candidats : [cliquez ici](#)
- > Pour en savoir plus sur les membres du jury : [cliquez ici](#)

Les accréditations sont encore ouvertes !

Les demandes d'accréditation pour la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont ouvertes. Faites votre demande d'accréditation ici jusqu'au 20 janvier : pass.sirha-europain.com

En complément de votre présence sur place, vous pourrez retrouver les images du concours en direct au lien suivant :

[Streaming sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie](#)

ACCÈS :

- + **Métro** : ligne **12**, station Porte de Versailles ; ligne **8**, station Balard (+5/10min de marche)
- + **Tramway** : **T2** et **T3a**, station Porte de Versailles - Parc des Expositions
- + **Bus** : ligne **80**, station Porte de Versailles - Parc des Expositions ; ligne **39**, station Desnouettes (+6min de marche ou tram T3a) ; ligne **89**, station Georges Brassens (+12min de marche ou tram T3a)
- + **Parking 1 du Parc des Expositions de Paris** (1 rue d'Oradour-sur-Glane, Paris) : 7h-23h
- + **Parking Porte A1 du Parc des Expositions de Paris** (Rue Marcel Yol, Vances) : 7h-23h
- + **Parking Bercy 2** (3 rue Escoffier, Paris - pour les véhicules utilitaires)

Horaires pour le public : 10h-19h

Horaires pour les médias : 9h-20h

Pour préparer votre venue sur place, **pensez à vous munir de votre gourde** pour soutenir l'engagement RSE du salon (des points d'eau fournis par BE WTR seront à votre disposition).

Pensez également à apporter **votre badge imprimé, qui devra être porté de manière visible**. Votre badge vous donne accès au Lounge Sirha Européen, au niveau de la Scène Sucré (sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie / Masterclasses pâtisseries).

Téléchargez l'appli mobile Sirha Food pour rendre votre visite plus facile : plan interactif, liste des exposants, programmation complète, mise en relation avec les exposants et les visiteurs...