

# SIRHA

## COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

EUROPE 2026 PARIS

LUNDI 19 JANVIER 2026

SIRHA BAKE & SNACK

PARIS, PORTE DE VERSAILLES

**LA FRANCE REMPORTE LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA  
PÂTISSERIE, LA BELGIQUE ET L'ITALIE TERMINENT RESPECTIVEMENT 2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup>**



©Nicolas Reynaud

Ce lundi 19 janvier, pendant Sirha Bake & Snack, la victoire de **la France**, représentée par **Yoan Palamara** (candidat chocolat), **Abel Nesson** (candidat sucre) et **Axel Lebellanger** (candidat glace), et coachée par **Franck Michel**, vient clôturer deux journées de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la compétition de référence de la pâtisserie mondiale. La **Belgique** se hisse à la 2<sup>ème</sup> place et l'**Italie** complète le podium. Les 3 équipes, tout comme **les Pays-Bas** (4<sup>ème</sup>) et **le Royaume-Uni** (5<sup>ème</sup>), sont dès à présent qualifiés pour **la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, qui se tiendra pendant Sirha Lyon, en janvier 2027.

Une nouvelle fois, **la France confirme son excellence en matière de pâtisserie en réalisant un doublé sur cette sélection continentale**, après sa victoire en 2024. Cette performance atteste de l'excellence française en matière de pâtisserie, et positionne une nouvelle fois la France comme la référence en matière de pâtisserie sur le continent européen.

Durant les 5h30 d'épreuve, les 8 équipes de 8 pays d'Europe différents ont réalisé **10 tartes Tatin individuelles** revisitées avec un accompagnement, **12 desserts à l'assiette glacés individuels**, **12 créations sucrées à base de chocolat**, **3 pièces artistiques** (une en chocolat, une en sucre et une en glace hydrique), ainsi qu'**un buffet** regroupant l'ensemble de ces créations.



©Nicolas Reynaud

Dans la continuité de ce qui a été initié lors de la Grande Finale 2025, l'épreuve autour du chocolat a été repensée pour s'inscrire davantage dans l'univers de la street-food. Les candidats ont dû réaliser 12 créations sucrées de type finger food qu'ils ont finalisé sous les yeux des membres du jury, avec une scénographie spécifique à chaque équipe.

Lors de cette édition, **les candidats glace ont fait leur grand retour sur les sélections continentales**. Une évolution du règlement qui leur a permis de créer une véritable cohésion d'équipe et de démontrer leur maîtrise technique aux membres du jury dès les sélections continentales.

“Durant ces deux jours, nous avons eu un excellent niveau de compétition. Les dégustations ont été marquées par des goûts originaux et un véritable savoir-faire technique, on a pu constater que les équipes se sont vraiment bien préparées, explique **Pierre Hermé**, Président du concours. Les pièces artistiques en sucre, chocolat et glace qui ont été réalisées sont magnifiques, les candidats ont effectué un travail phénoménal. Cette sélection Europe a été particulièrement impressionnante !”

“Je suis très honoré d'avoir été appelé par Pierre Hermé pour être le Président d'Honneur de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ajoute **Christophe Devolle**. C'est très émouvant d'être ici, avec de grands chefs pâtissiers, autour de cette génération de candidats très talentueux. Il y a eu d'excellentes dégustations et j'ai été marqué par toutes les nouvelles techniques utilisées, les candidats ont joué le jeu à fond. J'en ai pris plein les yeux pendant 2 jours.”

## DÉCOUVREZ LES RÉSULTATS DE LA SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE :

2027 FINALISTS	TEAM	TOTAL
	1 FRANCE	3266
2	BELGIUM	2926.2
3	ITALY	2665.8
4	NETHERLANDS	2614.6
5	UNITED KINGDOM	2594.8
6	SPAIN	2198.2
7	UKRAINE	1909.6
8	SWEDEN	1627.8

Après l'Europe, l'année 2026 sera rythmée par les autres sélections continentales : Americas (25 juillet 2026 - plus d'informations en cliquant sur [ce lien](#)), Africa, Moyen-Orient et Asie. Les 20 équipes sélectionnées lors de ses qualifications se retrouveront ensuite pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en janvier 2027, durant Sirha Lyon.

Crédits photos :

**Nicolas Reynaud ou Antoine Geray** (photos partenaires)