

SIRHA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE AMERICAS 2024 NEW ORLEANS

MARDI 11 JUIN 2024
LA NOUVELLE-ORLÉANS
ÉTATS-UNIS

L'ARGENTINE REMPORTE LA SÉLECTION AMERICAS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, LE PARAGUAY (2^{ÈME}), LA COLOMBIE (3^{ÈME}) ET LE CHILI (WC) QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE



crédit photo : The French Studio

Ce mardi 11 juin 2024 a eu lieu pour la première fois aux Etats-Unis la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, organisée par le groupe **GL events**. A La Nouvelle-Orléans, la victoire de **l'Argentine**, représentée par **Matias Dragún** (candidat chocolat) et **Lucas Carballo** (candidat sucre), clôture cette journée de compétition intense ayant rassemblé 6 duos des plus talentueux du continent américain. Le **Paraguay** et la **Colombie** complètent le podium, respectivement à la 2^{ème} et la 3^{ème} place, et se qualifient avec le **Chili** (wild-card) pour la **Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, qui se déroulera les **24 et 25 janvier 2025** lors de **Sirha Lyon**.

Après s'être hissée à la 3^{ème} place lors de la dernière sélection Americas en 2022, **l'Argentine**, de nouveau représentée par **Matias Dragún** et **Lucas Carballo**, remporte cette sélection Americas 2024. L'équipe s'est démarquée auprès du jury en réalisant un buffet sur le thème de l'élégance naturelle. Parmi leurs créations : un entremets glacé combinant des saveurs fraîches mêlant ananas, framboise et litchi ; un cheesecake revisité à la framboise et à la pistache ; ainsi qu'un dessert de restaurant nommé "Essence sauvage" associant un soufflé au chocolat au goût intense à une compote mangue-banane pour une touche d'exotisme.



crédit photo : The French Studio

Les 6 équipes ont réalisé, en 5h30, **3 entremets glacés** aux purées de fruits, **3 pièces pâtisseries**, **8 desserts de restaurant** au chocolat, **2 pièces artistiques** (une en sucre et une en chocolat) et **un buffet** intégrant l'ensemble de ces créations.

Au terme de cette journée de compétition, **Pierre Hermé**, **Ewald Notter** et **Gilles Renusson**, respectivement Président du concours, Président d'Honneur et Président de la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2024, ainsi que l'ensemble des membres du jury, ont récompensé le travail d'équipe et la technicité fournis par ces 3 équipes, validant leur ticket pour la Grande Finale en janvier 2025.

"Le niveau global du travail fourni par les équipes est extrêmement satisfaisant. Le fait de rassembler, ici en Louisiane, des équipes de tout le continent est une chance incroyable pour observer toutes ces manières différentes de travailler, de mixer toutes ces cultures culinaires si variées" s'enthousiasme Ewald Notter, Président d'Honneur de cette sélection. "J'ai énormément de respect pour tout le travail engagé par les candidats, le courage qu'ils ont d'exposer leur savoir-faire, et de devoir convertir des mois d'entraînements en si peu de temps. En tant qu'ancien vainqueur, je tiens aussi à leur dire de persévérer, qu'il faut travailler dur et résister aux critiques pour atteindre leurs rêves." conclut-il.

DÉCOUVREZ LES RÉSULTATS DE LA SÉLECTION AMERICAS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE :

- 1^{er} : Argentine - Matias DRAGUN & Lucas CARBALLO
- 2^{ème} : Paraguay - JOHANNA BORGOGNON & Chiara PEDERZANI
- 3^{ème} : Colombie - Carlos DE AVILA & Deiby SANCHEZ
- 4^{ème} : Chili - Rodrigo ROJAS & Nadia CASTILLO
- 5^{ème} : Mexique - Miguel PEREZ & Erick MARTINEZ
- 6^{ème} : Canada - Christophe SPORTELLINI & Olivier POTIER

L'Argentine, le **Paraguay**, pour sa toute première participation, la **Colombie** et le **Chili** rejoignent donc la **Belgique**, la **France**, l'**Italie**, le **Royaume-Uni**, la **Suède** et la **Suisse** déjà qualifiés lors de la sélection européenne fin janvier pour la **Grande Finale de**

la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se tiendra les **24 et 25 janvier 2025** pendant **Sirha Lyon**. Rythmée par les sélections continentales, l'année 2024 se poursuit avec la sélection Africa en septembre et la sélection Asie-Pacifique en octobre.