
COLLECTION

GOURMANDE

2022



*« De toutes les passions, la seule vraiment
respectable me paraît être la gourmandise »*

- Guy de Maupassant



SOMMAIRE

7

CONCOURS DE HAUTE PÂTISSERIE

8-11

HISTOIRE D'UN ART

12-15

LES COULISSES DE LA
COURSE À L'EXCELLENCE

16-17

LA PLANÈTE PÂTISSERIE AU
RENDEZ-VOUS

18-21

COLLECTION 2022



CONCOURS DE HAUTE PÂTISSERIE

Le Mondial Des Arts Sucrés, concours international de pâtisserie, incarne le mélange sous toutes ses formes depuis 14 ans.

Mélange de cultures, synonyme d'une explosion de richesses. Mélange de techniques, de saveurs, de goûts et de fragrances.

Mélange de peuples car la pâtisserie est un partage, un langage commun, un mode d'expression, une occasion d'échanger d'où que l'on vienne.

Le concours est à la fois le fruit et le vecteur de cette diversité. C'est le moyen d'affirmer une vision ouverte de la société.



HISTOIRE D'UN ART



Né en 2008 de l'imagination de deux Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs, leurs nombreuses expériences à l'international ont révélé toute la nécessité de mettre en place un **concours au caractère unique et novateur.**

Avant-gardiste, le Mondial des Arts Sucrés a saisi dès le début les enjeux d'une société multiculturelle et la nécessité de mettre la femme au même niveau que l'homme. C'est ainsi que cette compétition internationale a su **bousculer les codes établis** du secteur de la pâtisserie, tout en offrant à des talents venus du monde entier la possibilité d'exprimer leur art.

Tous les 2 ans à Paris, 16 nations composées d'une Chef femme et d'un Chef homme vivent ensemble, échangent, partagent leur savoir-faire, leurs compétences, avec pour volonté de remporter le titre de **CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRES.**







LES COULISSES DE LA COURSE À L'EXCELLENCE

LES SYNERGIES ÉVIDENTES ET UNE VOLONTÉ COMMUNE DE VALORISER LES TALENTS

Face à l'engouement du public pour la pâtisserie, à l'ampleur médiatique du concours et au regard des nombreuses sollicitations des pâtissiers à travers le monde, le Mondial Des Arts Sucrés a décidé de se donner un nouvel élan et une nouvelle dynamique. En effet, pour la première fois depuis sa création, le concours vient à la rencontre du grand public et s'associe au Salon du Chocolat.

L'objectif est de taille : offrir le plus beau spectacle que la pâtisserie ait jamais connu. Les épreuves du concours de Haute Pâtisserie auront donc lieu sur ce salon emblématique du 28 au 31 octobre 2022 !



« Depuis sa création, la pâtisserie est présente sur le Salon du Chocolat. Cette édition encore, nous avons souhaité donner aux Chefs pâtissiers une place de choix avec un espace dédié de 2 500 m². Il y a donc une certaine évidence et une grande fierté à y accueillir le Mondial des Arts Sucrés en avant-première du grand concours de 2022. »

- Gérald Palacios, PDG du Salon du Chocolat

Le **Mondial Des Arts Sucrés** est également un tremplin et s'il attire autant de jeunes talents de la pâtisserie mondiale, c'est pour accéder au « Graal de la pâtisserie ».

Leur fierté, au même titre que le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », pouvoir rentrer dans la famille tant convoitée des Champions du Monde des Arts Sucrés.

Cette reconnaissance est accompagnée d'une belle récompense puisque chaque équipe du podium se voit remettre une dotation financière :

1er place : 17 000€

2e place : 9 000€

3e place : 5 000€

Le concours doit aussi son prestige grâce à des Présidents d'Honneur emblématiques :

LES PRÉSIDENTS D'HONNEUR



Kenny Kong
(Singapour)



Hideo Yokota
(Japon)



Claire Heitzler
(France)



Pierre Hermé
(France)

LES LAURÉATS DES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS

2008



Alice
BARDAY,
Jérôme
DE OLIVEIRA



2010



Rie
TANIMICHI,
Kenji
KASTUMA



2012



Reiko
IMO,
Masaki
OKAZAKI



2014



Johanna
LE PAPE,
Gaétan
FIARD



2016



Sara
ACCORRONI,
Luigi
BRUNO D'ANGELIS



2018



Marie
SIMON,
Loïc
BÉZIAT



LE PRINCIPE

Le fondement du concours, c'est la mixité. Ces équipes de professionnels participent obligatoirement en binôme mixte homme-femme.

Chaque équipe choisit une spécialité au sein d'un thème imposé qui vient guider l'ensemble de ses créations.

8 laboratoires de pâtisserie sont construits/équipés sur mesure.

Les candidats s'affrontent en direct devant un public.



EN CHIFFRES

5 continents représentés

16 pays

32 candidats

32 jurés

4 jours de compétition

20 heures de travail par équipe

8.5 millions de personnes touchées



PROGRAMME DE RÉALISATIONS

Chaque pays devra effectuer des réalisations artistiques et dégustations durant le temps imparti à la compétition. Sans conteste un programme de haute voltige.

1 pièce en sucre

1 pièce en chocolat

1 présentoir sucre et chocolat

22 desserts de restauration à l'assiette

3 sortes de **35** petits fours au chocolat

4 tartes glacées

5 entremets au café

LA PLANÈTE PÂTISSERIE AU RENDEZ-VOUS



DES PROTAGONISTES D'ENVERGURE INTERNATIONALE...

Tout au long de la compétition, ce sont de véritables ténors de la profession, experts dans leur domaine, qui assurent le bon déroulement de toutes les épreuves. Gage d'excellence et de qualité, jurés et invités d'honneur évoluent au sommet de leur art au sein d'établissements prestigieux et prennent un réel plaisir à juger les jeunes talents. Dégustation, artistique, travail en équipe, rien n'est laissé au hasard. Un gage d'excellence et de qualité représentatif du haut niveau attendu et démontré lors de toutes les épreuves.



Nicolas Boussin
(MOF, France)



Roberto Rinaldini
(Italie)



Rafael Barros
(Brésil)



Oscar Ortega
(Etats-Unis)



Arnaud Larher
(MOF, France)



Yann Brys
(MOF, France)



Thierry Bamas
(MOF, France)



Philippe Segond
(MOF, France)



Angelo Musa
(MOF, France)

...ET DES GRANDS NOMS DE LA PROFESSION

En seulement quelques éditions, le Mondial des Arts Sucrés a su se positionner parmi les plus prestigieux concours de Haute Pâtisserie sur la scène internationale. Le passage et/ou le soutien des grands Chefs de la profession ont sans conteste accéléré sa notoriété.



Christophe Michalak



Joel Robuchon



Alain Ducasse



Thierry Marx



MONDIAL
des ARTS
SUCRES
2008

Yap Kean Chuan

OGF

COLLECTION 2022

L'ORIGINE DES SENS, THÉMATIQUE GÉNÉRALE DE LA PROCHAINE ÉDITION

Depuis quelques années et pour sublimer leur art, **les pâtissiers reviennent aux fondamentaux**. Pour apporter au travers de leurs créations un regard plus écoresponsable sur le monde, ils utilisent des **produits plus sains et plus naturels**. Ces professionnels sensibilisent ainsi le grand public sur l'importance de ce que notre écosystème est capable de nous apporter lorsqu'il est considéré avec bienveillance.

De l'humus à la canopée, de la parfumerie à la vigne, du monde marin au massif montagneux, de la fleur au fruit, tout ce qui nous entoure suit un processus, des modes de vie, des fonctions. Chaque écosystème, chaque environnement a ses particularités et tous doivent s'adapter selon les saisons, les climats, les événements naturels.

Pour cette nouvelle édition exceptionnelle, nous proposons aux équipes en lice de faire se rencontrer la pâtisserie et un sujet au centre des préoccupations mondiales : la biodiversité. Une rencontre qui permet d'associer la dimension créative et esthétique de notre métier, guidé par les 5 sens, à la diversité de la vie sur la Terre.

Pour ce faire, **les candidats devront livrer leur interprétation de la biodiversité et son évolution dans les décennies à venir**. Il leur sera également demandé de réfléchir aussi à l'utilisation de produits plus naturels pour répondre à la thématique générale.





*« La gourmandise, source inépuisable
de bonheur »*

- Pierre Hermé



INFORMATIONS

Association du Mondial des Arts Sucrés

7 Rue Henri Navier, ZAC des Cettons 2,
78570 Chanteloup-les-Vignes, France

