

Le mois de mars est synonyme de gourmandise avec deux compétitions majeures qui se tiendront à Sirha Européen à Paris : la Coupe Europe de la Pâtisserie 2022 et la Sélection française qui déterminera les représentants sucre et chocolat pour défendre l'Hexagone lors de la grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sur Sirha Lyon en janvier 2023.

Lundi 28 mars, les 3 équipes européennes participantes (Danemark, Royaume-Uni, Suède), chacune composée d'un pâtissier et d'un chocolatier, s'affronteront pendant 5 heures d'épreuves. Sous les yeux de **Pierre Hermé**, Président du concours, et **François Perret**, Président d'Honneur, chaque équipe réalisera **deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant, ainsi que deux pièces artistiques de 145 cm** (une en sucre intégrant 12 sucettes glacées factices et une en chocolat intégrant un entremets glacé factice également). Le jury dégustation, composé des coachs de chaque équipe, évaluera leurs créations. Le dessert de restaurant, nouvelle épreuve de cette édition continentale, initiée lors de la Finale 2021, sera quant à lui évalué par un jury spécialement composé à cette occasion et réunissant trois chefs pâtissiers (Grégory Masse, Aurélie Collomb-Clerc et Oriol Balaguer), ainsi que deux chefs cuisiniers (Enrique Casarrubias et Tom Meyer).

La remise des prix de la Coupe Europe se fera à l'issue de cette compétition, à 16h45.

Pour la toute première fois depuis sa victoire lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021, **l'équipe italienne fera son grand retour en France** au complet et aura l'immense fierté d'être Jury d'Honneur lors de cette édition continentale.

Également au programme, de nombreuses masterclass en compagnie de chefs pâtissiers tels que Jessica Préalpatto, Sophie de Bernardie, Eric Verbauwheide ainsi que Mélanie et Arnaud Mathez.

Mardi 29 mars, c'est la Sélection française la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023 qui prendra le relais sur la scène Sucré, pour la première fois sur le Sirha Européen. Le matin, les 4 candidats chocolatiers auront **3 heures pour réaliser un dessert à partager aux chocolats Pure Origine Valrhona ainsi qu'une pièce artistique de 120 cm en chocolat**, intégrant un dessert à partager factice. L'après-midi, les 3 candidats spécialistes du sucre devront réaliser, là aussi durant 3 heures, **un entremets aux fruits Capfruit et une pièce artistique de 120 cm en sucre**, intégrant un entremets aux fruits factice.

En tant que Président de la Team France, **Yann Brys**, MOF Pâtissier 2011, mettra un point d'honneur à ce que les candidats retenus par le jury lui permettent de constituer **une équipe solide et créative en vue de la grande Finale 2023**. Il aura notamment la charge de sélectionner le candidat glace qui complètera l'Équipe de France.

La remise des prix de la Sélection française aura lieu le jour-même, à 16h45.

Vous trouverez ci-dessous le détail du déroulé des épreuves ainsi que la présentation des membres des jurys.

> **Vous n'avez pas encore votre accréditation ?** Rendez-vous sur [le site dédié](#) ou contactez-nous pour obtenir un code média.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire ou demande d'interview.

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Coupe Europe de la Pâtisserie 2022 - Lundi 28 mars 2022

- > Début des épreuves : 10h
 - > Dégustation des entremets glacés : 11h50, une dégustation toutes les 7 minutes
 - > Dégustation des sucettes glacées : 12h11, une dégustation toutes les 6 minutes
 - > Dressage des buffets : 14h
 - > Dégustation des desserts de restaurant : 14h30, une dégustation toutes les 5 minutes
 - > Fin des épreuves et notation des buffets : 15h
- La remise des prix de la Coupe Europe aura lieu à 16h45.

Sélection française - Mardi 29 mars 2022

Sélection chocolat :

- > Début des épreuves : 9h
- > Dégustation du dessert à partager : 10h, une dégustation toutes les 7 minutes
- > Dressage des buffets : 11h
- > Fin des épreuves : 12h

Sélection sucre :

- > Début des épreuves : 13h
- > Dégustation de l'entremets aux fruits : 14h, une dégustation toute les 7 minutes
- > Dressage des buffets : 15h
- > Fin des épreuves : 16h

La remise des prix de la Sélection française aura lieu à 16h45.

COMPOSITION DU JURY DE LA COUPE EUROPE

Le Jury Dégustation :

Dennis Nielsen - Dansk Gastronomisk Union (Copenhague, Danemark)

Ted Johansson - Thelins Konditori (Stockholm, Suède)

Denis Dramé - TheTasteLab by Classic Fine Foods (Londres, Royaume-Uni)

Membres du Jury Dégustation qui ne notent pas :

Pierre Hermé - Pierre Hermé Paris (Paris, France)

François Perret - Ritz Paris*** (Paris, France)

Alessandro Dalmaso - Pasticceria Dalmaso (Avigliana, Italie)

Lorenzo Puca - Pasticceria Pannamore (Vasto, Italie)

Massimo Pica - Pica Milano (Milan, Italie)

Andrea Restuccia - I Maestri del Gusto (Rome, Italie)

Le Jury Dessert de restaurant :

Grégory Masse - Chef pâtissier de l'Assiette Champenoise*** (Tingueux)

Aurélie Collomb-Clerc - Cheffe pâtissière de Le Flocon de Sel*** (Megève)

Enrique Casarrubias - Chef cuisinier de Oxe* (Paris)

Oriol Balaguer - Chef pâtissier de la pâtisserie Oriol Balaguer (Barcelone, Espagne)

Tom Meyer - Chef de Granite (Paris), ancien candidat du Bocuse d'Or France

COMPOSITION DU JURY DE LA SÉLECTION FRANÇAISE

Le Jury Dégustation :

Bastien Girard - Champion du Monde de la Pâtisserie 2017

Christophe Renou - MOF Pâtissier 2015

Jessica Préalpato - Meilleure Cheffe pâtissière du Monde 2019

Nicolas Boussin - MOF Pâtissier 2000

Sébastien Vauxion - Chef pâtissier de l'année 2018 par les Toques Blanches
Lyonnaises et le journal Le Progrès

Le Jury Travail :

David Briand - MOF Pâtissier 2019

Emmanuel Ryon - MOF Glacier 2000 et Champion du Monde de Pâtisserie 1999

Franck Michel - MOF Pâtissier 2004

Luc Balavoine - Vice-champion du Monde de la Glacerie 2022

Mathieu Blandin - Champion du Monde de Pâtisserie 2013

Stéphane Leroux - MOF Pâtissier 2004