

Nina Métayer, distinguée du titre
de Pâtissière Mondiale 2023,
par l'UIBC*



Hier soir à **Munich**, se tenait le dîner de gala annuel de l'**IBA****.

À cette occasion, l'**Union internationale des Boulangers et Pâtissiers** a décerné les titres de
Pâtissier Mondial et Boulanger Mondial 2023.

Nina Métayer, a été élue "World Confectioner 2023" (pâtissière mondiale 2023), **première femme a être récompensée par ce prix pour** son travail, ainsi que celui de ses équipes au quotidien.

Mr Wu Tzu Ching, chef Taïwanais, a quant à lui remporté le prix du Boulanger Mondial 2023.



*Nina Métayer, World confectioner of the Year 2023,
Günther Koerffer, ancien président de l'UIBC à qui succèdera Dominique Anract,
Wu Tzu Ching, World baker of the Year 2023*

Une distinction qui ne peut **qu'émouvoir** la cheffe, qui a **débuté sa carrière** dans le domaine de la **boulangerie**. Un métier qui a été la **base** de son **expertise**, qu'elle a ensuite **appliquée à la pâtisserie**.

Notamment avec une expérience en tant que **tourière** qui a **influencé** de manière significative son approche des **pâtes et des feuilletages**.

LE MOT DE NINA :

"Je remercie mes pairs pour leur confiance et cette distinction me touche d'autant plus que mon parcours a débuté en boulangerie. Je suis ravie de représenter la France et de contribuer à faire rayonner la qualité du travail des artisans boulangers et pâtissiers dans le monde avec l'UBIC."

**UIBC : Union internationale des boulangers et pâtissiers*

***IBA : Industrie de la boulangerie et de la pâtisserie*

Un feuilletage que l'on pourra notamment retrouver sur les galettes des rois 2024 de la cheffe :



Le Flocon des Rois

Les subtils arômes d'agrumes, le caractère de la bergamote et du cédrat confit révèlent les saveurs de cette création qui exige un minutieux travail d'orfèvre entre la cuisson en deux temps des deux tuiles qui composent le flocon et le façonnage à chaud pour lui donner du volume.



L'Envol

Sa frangipane onctueuse associée à la texture délicatement croquante des graines lui confère ce petit goût de revenez-y qui fait craquer les petits comme des grands ! L'oiseau évoque avec délicatesse un nouvel envol, une nouvelle année et la promesse de l'éveil de la nature.

Galette Ambrée

Traditionnelle, elle réveille subtilement les sens entre l'onctuosité de la frangipane et les notes profondes d'un rhum de qualité qui développe des nuances délicatement florales et fruitées. Dédiée aux amateurs de galette authentique, juste twistée avec une pointe d'exotisme ambré qui invite à partager, encore et encore tout au long du mois de janvier de beaux moments gourmands.



[SITE INTERNET DÉLICATISSERIE PAR NINA MÉTAYER](http://www.ninametayer.com)