



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Pierre Marcolini, Président d'honneur du Mondial des Arts Sucrés 2022

Pour sa 7ème édition, le **Mondial Des Arts Sucrés**, concours international de pâtisserie, vient à la rencontre de son public en s'associant au Salon du Chocolat qui aura lieu du **28 au 31 octobre 2022**.

Au total, ce sont 16 pays composés obligatoirement d'un binôme mixte homme-femme qui vont concourir pour tenter de remporter le titre tant convoité de Champion du Monde des Arts Sucrés.



Cette année, **Florence Lesage** (ex Cheffe Pâtissière du Westin Paris) et **Alexis Beaufls** (Chef Pâtissier de l'hôtel Brach-Paris) représenteront avec fertè les couleurs de la France.

Créé en 2008, le concours est un véritable tremplin pour ces jeunes pâtissiers. Les candidats qui se présentent doivent avoir les nerfs solides pour délivrer en 20 heures de travail l'intégralité du programme imposé. Sur 4 jours, le Mondial Des Arts Sucrés s'impose comme un concours d'une grande exigence.

L'édition 2022 qui se déroulera sur 1500m2 a été pensée pour permettre aux visiteurs comme aux internautes de suivre le concours et vivre une expérience extraordinaire. Pour cela, un plateau TV va faire son apparition sur la zone concours, de nombreuses thématiques seront abordées tout au long de la journée et le tout retransmis en live.



Pour la première fois, **Pierre Marcolini**, Champion du Monde de Pâtisserie et maître chocolatier Belge, rejoint le Comité d'organisation en tant que **Président d'Honneur**. C'est pour lui une fêrte immense, une véritable consécration et un honneur d'avoir cette responsabilité durant la compétition et de rencontrer de nouveaux talents.

En tant que Président d'Honneur du Comité d'organisation, Pierre Marcolini aura l'occasion de s'adresser aux candidats et au public à plusieurs reprises durant les 4 jours de compétition. Le maître chocolatier prendra la

parole sur des sujets qui lui tiennent à cœur comme l'évolution de son métier, la transmission et la formation des jeunes. Il prendra également part à l'annonce des résultats, le 31 octobre.

À propos de la Maison Pierre Marcolini

La Maison Pierre Marcolini est établie à Bruxelles en 1995 par Pierre Marcolini, chocolatier renommé pour son savoir-faire exceptionnel et sa démarche engagée.

Pionnier du mouvement Bean to Bar, Pierre Marcolini maîtrise l'ensemble du processus de fabrication du chocolat à partir de la fève et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants à Cuba, en Indonésie, en Inde, à Sao Tome & Principe, au Pérou, au Venezuela, à Madagascar ou encore en Chine. D'autres ingrédients rares complètent le choix prestigieux des fèves de la Maison, tels que les baies roses du Maroc, les pistaches d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan, les noisettes du Piémont. Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que des macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubaï.

En 2020, la Maison a été désignée par les Belges comme la marque refaisant l'esprit de la Belgique, selon l'étude « Truth about the New Europe » réalisée par l'agence de communication McCann et Pierre Marcolini a été élu « Meilleur Pâtissier du Monde » lors des World Pastry Stars.