

## LE ROYAUME-UNI REMPORTE LA COUPE EUROPE DE LA PÂTISSERIE. GEORGES KOUSANAS ET JÉRÉMY MASSING QUALIFIÉS POUR REPRÉSENTER LA FRANCE LORS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2023

La victoire du Royaume-Uni, représenté par Michael Ho Lam Kwan et Nicolas Houchet, à la Coupe Europe de la Pâtisserie 2022, et la qualification de Georges Kousanas et Jérémie Massing à la sélection française, clôturent aujourd'hui deux journées de compétition intense pendant Sirha Européen.

En route pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie les 20 et 21 janvier 2023, le Royaume-Uni, la Suède et le Danemark rejoignent l'Italie, le Japon et la France déjà qualifiés.



### LES LAURÉATS DE LA COUPE EUROPE DE LA PÂTISSERIE 2022 :

- 1er - Royaume-Uni
- 2ème - Suède
- 3ème - Danemark

Les équipes avaient, hier, 5 heures pour finaliser deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant et deux pièces artistiques de 145 cm, sous les yeux de François Perret, Président d'Honneur de cette édition et actuellement Chef Pâtissier du *Ritz Paris*\*\*\* et Meilleur Pâtissier de restaurant du Monde en 2019.

« C'est une compétition de haut niveau mettant en avant la magie du métier, avec des différences entre les équipes mais une belle diversité parmi les pièces proposées, commente **François Perret**. On a retrouvé à la fois modernité et tradition, avec beaucoup de recherche dans le travail. Dans un métier sans limite comme le nôtre, c'est très intéressant de voir à quel point les équipes peuvent être créatives. »



### **L'ÉQUIPE FRANÇAISE QUALIFIÉE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2023 :**

Candidat Chocolat : Georges Kousanas

Candidat Sucre : Jérémy Massing

Suppléant Chocolat : Fabrice Pleinchêne

Suppléant Sucre : Jana Lai

Les 7 candidats français ont réalisé aujourd'hui en 3 heures un dessert à partager aux chocolats Pure Origine Valrhona (épreuve du chocolat) ou un entremets aux fruits Capfruit (épreuve du sucre) ainsi qu'une pièce artistique de 120 cm. Sous le regard attentif de Yann Brys, MOF Pâtissier 2011 et Président de la Team France, le jury composé de grands noms de la pâtisserie a retenu les deux candidats les plus créatifs pour la Grande Finale 2023.

Le rendez-vous est donné les 20 et 21 janvier 2023 aux 20 équipes pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au Sirha Lyon.

**Pour télécharger les photos officielles du concours, [cliquez ici](#).**

Coupe Europe

Nom utilisateur : PRESSECMPEUROPE2022

Mot de passe : CMPEUROPE2022

Sélection française

Nom utilisateur : PRESSECMPPFRANCE2022

Mot de passe : CMPFRANCE2022