

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
AMERICAS 2026 NEW ORLEANS

SIRH/+
BOCUSE D'OR
AMERICAS 2026 NEW ORLEANS

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JUILLET 2026
LA NOUVELLE-ORLÉANS
LOUISIANE, ÉTATS-UNIS

**SÉLECTIONS AMERICAS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DU
BOCUSE D'OR : LES ÉPREUVES DE PÂTISSERIE DÉVOILÉES**



New Orleans & Company, Sirha Food et LRA Showcase sont fiers de vous annoncer que les sélections Americas du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont de retour à La Nouvelle Orléans les samedi 25 et dimanche 26 juillet 2026, au Ernest N. Morial Convention Center, après une édition 2024 historique.

LA LOUISIANE, UN CARREFOUR DE CULTURES ET DE GOÛTS

La Louisiane, nourrie d'influences françaises, créoles et cajuns, offre une variété gastronomique unique, chaleureuse et épicée, qui séduit bien au-delà de ses frontières. Réputée pour ses fruits de mer, ses plats emblématiques comme le gombo, la praline de noix de pécan caramélisée, ou le jambalaya - un mélange de riz, de viande, de fruits de mer et de légumes - et son attachement aux traditions, la région fait rayonner une maîtrise gastronomique reconnue. Avec plus de 3 000 restaurants, dont plusieurs

étoilés, une scène culinaire vibrante et de nombreux festivals gourmands, la Louisiane s'impose comme une destination de choix pour les passionnés de gastronomie. Son attractivité dépasse l'assiette : chaque année, plus de 20 millions de visiteurs découvrent la richesse de son patrimoine, son énergie particulière et son ambiance unique.

Les phases qualificatives américaines se tiendront à l'occasion du **LRA Showcase**, un rendez-vous professionnel majeur de la restauration et de l'agroalimentaire en Amérique. Organisé au **New Orleans Ernest N. Morial Convention Center**, cet événement réunira chefs, restaurateurs, fournisseurs et experts du secteur, autour de 150 exposants, offrant une visibilité renforcée à la cuisine américaine. En s'intégrant à ce salon incontournable qui accueille **6 000 visiteurs professionnels**, les sélections continentales soulignent l'ancrage des concours dans un écosystème dynamique, propice à l'innovation, aux échanges et à la célébration du savoir-faire gastronomique.

LES SÉLECTIONS AMERICAS : UNE ÉTAPE DÉCISIVE VERS LES GRANDES FINALES

La sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunira 8 équipes venues de tout le continent américain. Chaque équipe, composée de 3 spécialistes (un expert du sucre, un chocolatier et un spécialiste de la glace), devra faire preuve de technicité, d'audace et de maîtrise pour convaincre le jury. À l'issue de cette journée exigeante, seules les quatre meilleures équipes seront qualifiées pour la Grande Finale.

Sur un thème libre, les équipes disposeront de **5h30** pour réaliser 32 desserts de dégustation, 3 pièces artistiques ainsi qu'un buffet :

- **10 tartes aux noix de pécan** individuelles revisitées avec un accompagnement (+3 factices)
- **10 desserts à l'assiette** glacés individuels
- **12 créations sucrées** à base de chocolat (+3 factices)
- **1 pièce artistique en sucre**
- **1 pièce artistique en chocolat**
- **1 pièce artistique en glace hydrique sculptée**
- **1 buffet** comprenant les pièces artistiques en sucre, en chocolat et en glace hydrique, les factices de la tarte aux noix de pécan et les factices des créations sucrées en chocolat

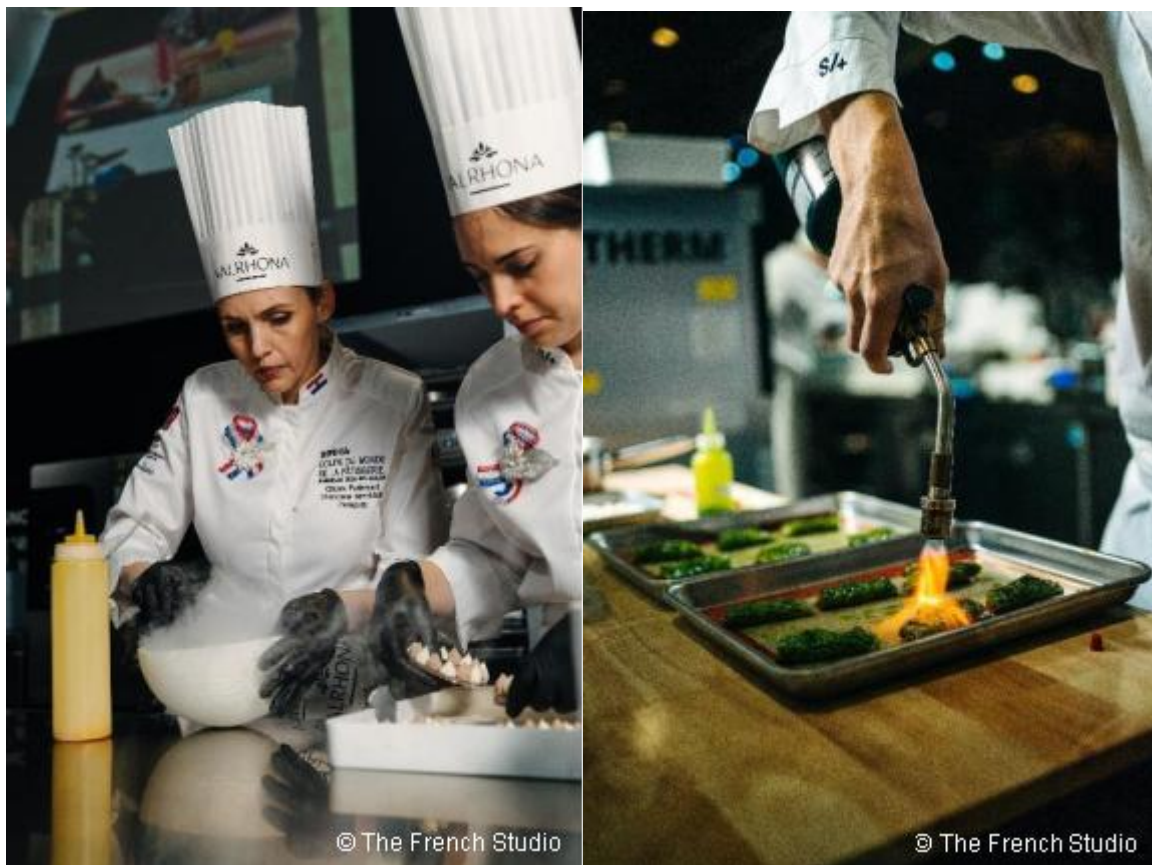
Comme lors du cycle précédent, l'une des épreuves invitera les candidats à s'approprier une spécialité emblématique du pays hôte, en hommage à son patrimoine culinaire.

Pour la sélection Americas, c'est la **tarte aux noix de pécan** qui sera à l'honneur - un classique indémodable de la pâtisserie américaine - que les candidats seront amenés à réinventer à leur façon.

Dans la continuité de la Grande Finale 2025, l'épreuve chocolat évolue elle aussi pour s'emparer des codes de la street-food. Les candidats devront concevoir **12 créations sucrées au format finger food**, qu'ils finaliseront en direct face au jury, le tout mis en scène dans une scénographie cohérente avec leur thème.

Concernant le Bocuse d'Or Americas, 8 équipes, de 8 pays différents, composée chacune d'un chef, d'un commis, d'un coach et d'un jury défendront leur vision de la gastronomie afin d'obtenir une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or 2027. Engagement, rigueur et travail d'équipe seront essentiels pour intégrer le Top 5 du classement.

Les épreuves du Bocuse d'Or Americas seront dévoilées ultérieurement.



MISE EN LUMIÈRE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Au travers des concours internationaux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sirha Food met en lumière et croise les différentes cultures gastronomiques et pâtisseries du monde entier. Chaque édition est l'opportunité de découvrir les nouvelles générations de chefs qui ont à cœur de valoriser leur patrimoine culinaire

grâce à leur passion, leur engagement et leur technicité. Depuis leur création - respectivement en 1987 et 1989 - le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie ne cessent d'inspirer et contribuent activement à l'effervescence et à la dynamique qui animent l'ensemble de la profession dans le monde entier.