

**La Sélection française pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023 se tiendra sur le salon Sirha Europain le 29 mars prochain, à Paris Expo Porte de Versailles.**

Pendant la matinée, et durant 3h, 4 candidats chocolatiers s'affronteront avant de laisser la place l'après-midi, pour la même durée, à 3 spécialistes du sucre afin de déterminer quels seront les deux membres de l'équipe de France de pâtisserie.

Les candidats devront convaincre un jury composé de personnalités incontournables de la pâtisserie telles que Jessica Prealpato et Sébastien Vauxion, de nombreux MOFs et autres vainqueurs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie parmi lesquels Bastien Girard, Emmanuel Ryon ou Mathieu Blandin. Le tout sous les yeux attentifs de Yann Brys, MOF Pâtissier 2011, et président de l'équipe de France de la pâtisserie. A l'issue de cette sélection, **le meilleur candidat des épreuves sur le chocolat et le vainqueur des épreuves de sucre seront désignés pour défendre, avec un candidat glace choisi sur dossier, les couleurs de la France lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se déroulera sur Sirha Lyon en janvier 2023.**

Voici la liste des talents qui tenteront leur chance :

*Sélection Chocolat - le 29 mars entre 9h et 12h*

**Fabrice Pleinchêne** - Entreprise Fabien Pleinchêne - Bordeaux (33)

**Georges Kousanas** - Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Yssingeaux (43)

**Mathieu Davoine** - La Chocolaterie Genthod - Genève (1200)

**Raphaël Marchetti** - Patrick Roger - Sceaux (92)

*Sélection Sucre - le 29 mars de 13h à 16h*

**Jana Lai** - Restaurant Frédéric Simonin et formatrice à l'Ecole Bellouet Conseil - Paris (75)

**Jérémy Massing** - Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Yssingeaux (43)

**Maxime Blondel** - Pâtisserie Fresson - Jarny (54)

> Pour plus d'informations à propos des candidats, **consultez leurs biographies ci-dessous**.

> Pour télécharger **les photos des candidats**, cliquez [ici](#).

> Vous n'avez pas encore votre accréditation ? Rendez-vous sur >> [le site dédié](#) <<

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

Bien cordialement,

Agence Monet+Associés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie  
Justine Dupuis, Lenaïg Guillemot et Inés Carayrou

[cmpatisserie@monet-rp.com](mailto:cmpatisserie@monet-rp.com)

04 78 37 34 64

---

## LE PARCOURS DES CANDIDATS

### **Fabrice Pleinchêne - Candidat Chocolat**

Originaire d'Angers, Fabrice s'est construit son expérience de pâtissier-chocolatier auprès de chefs reconnus tels qu'Aurélien Trottier, Luc Poisson ou encore Yann Menguy. Depuis 2020, il transmet son savoir-faire aux étudiants de l'Institut Culinaire de France, à Bordeaux, en parallèle de son activité dans le développement de moules et petits matériels destinés aux pâtissiers et chocolatiers. Avec 16 années d'expérience dans les métiers des arts sucrés, sa participation à la Sélection française représente pour lui une opportunité unique où il espère séduire les jurys pour représenter la France lors de la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2023.

### **Georges Kousanas - Candidat Chocolat**

Grec de naissance, Georges a quitté son pays natal pour se former au métier de pâtissier en France, aux côtés de grands noms de la pâtisserie tels que Bruno Montcoudiol et Arnaud Larhreur. Après une expérience à l'hôtel cinq étoiles Royal Champagne, il est aujourd'hui Chef Formateur à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie aux côtés de son ami Jérémy Massing, un des candidats des épreuves sucre, avec lequel il s'entraîne au quotidien pour cette sélection française.

### **Mathieu Davoine - Candidat Chocolat**

C'est en Haute-Savoie que Mathieu s'est formé d'abord au métier de boulanger, puis de chocolatier, et finalement de pâtissier. Après une deuxième place à la sélection régionale du Meilleur Apprenti de France en 2014 et au Challenge des Mains d'Or en 2016, il finit à la troisième place lors de la sélection française de la Coupe du Monde de Pâtisserie Junior en 2018. Il est aujourd'hui Chef Chocolatier à la Chocolaterie Gentod à Genève et désire par-dessus tout intégrer l'équipe de France pour enfin représenter son pays à la grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023.

### **Raphaël Marchetti - Candidat Chocolat**

En véritable passionné, Raphaël s'est formé auprès de grands noms de la pâtisserie tels que Stéphane Klein, Stéphane Leroux, Philippe Givre, et Aurélie Saglio, et a également pu participer à de nombreuses compétitions, telles que le Concours Roger Jung, qu'il remporte en 2011. En poste depuis 2013 à la Chocolaterie Patrick Roger (MOF Chocolatier 2000 et Président d'Honneur de la Finale 2021), il souhaite plus que tout mettre à profit son savoir-faire et son expertise en tant que candidat de la Team France, en janvier prochain à Lyon.

### **Jana Lai - Candidate Sucre**

De nationalité australienne, Jana est arrivée en France en 2015 où elle a rejoint l'école Bellouet Conseil pour mettre à profit ses connaissances et compétences dans l'enseignement du métier de pâtissier. Depuis 2021, elle est également Pâtissière au sein du restaurant Frédéric Simonin\*. Sa maîtrise du sucre lui a ouvert les portes de nombreux concours, tels que le Championnat Européen de Sucre d'Art 2021 où elle obtient le titre de vice-championne d'Europe. Elle espère désormais intégrer la Team

France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et avoir l'opportunité de représenter son pays d'adoption.

### **Jérémy Massing - Candidat Sucre**

Originaire de Metz, Jérémy n'était pas prédestiné à la pâtisserie, mais se réoriente en 2014 en décidant de se former au métier de pâtissier sous l'œil de Franck Fresson (MOF Pâtissier 2014). Il occupe des postes dans de grands établissements tels que le restaurant La Fourchette des Ducs\*, l'Hôtel Le Prince de Galles ou encore le Ritz Paris avant de transmettre sa passion du métier en tant que formateur à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, aux côtés de son ami Georges Kousanas qui espère, comme lui, représenter la France lors de la prochaine grande finale.

### **Maxime Blondel - Candidat Sucre**

Après des années d'apprentissage aux côtés de Philippe Guilbert, Pierre Hermé et Franck Fresson (MOF Pâtissier 2014), Maxime est, depuis 2016, Chef de Production au sein de la Pâtisserie FRESSION. Ses participations à de nombreux concours, dont le Trophée Stéphane Glacier où il obtient le prix dégustation, font de lui un candidat aspirant légitimement à représenter la France lors de la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie.