

# SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

VENDREDI 24 ET SAMEDI 25  
JANVIER 2025  
EUREXPO LYON

## COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2025 : LA GRANDE FINALE S'APPRÊTE À FAIRE SON SHOW

Lors de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les 24 et 25 janvier prochains, les candidats seront confrontés à 3 épreuves de dégustation : les entremets glacés, les desserts de restaurant et une épreuve totalement inédite, le Show Chocolat. Ils réaliseront également 3 pièces artistiques, respectivement en sucre, en chocolat et en glace. Les 18 équipes participantes devront, à travers leurs créations, respecter le thème précédemment dévoilé : le patrimoine national.

Chacune composée d'un chocolatier, d'un expert du sucre et d'un maître glacier, les 18 équipes disposent cette année de 9 heures pour réaliser ces épreuves impressionnantes, aussi complexes les unes que les autres.

Les candidats débiteront par les **3 entremets glacés** aux purées de fruits **Capfruit**, une épreuve incontournable au fil des années. À réaliser entièrement sur place, les 3 entremets glacés, chacun pour 8 personnes, doivent se composer d'une pièce unique non assemblée.

Seconde étape phare du concours, les 18 équipes s'attaqueront au **dessert de restaurant**, une épreuve particulière puisque les créations devront être servies à l'assiette, dressées entièrement sur place "à la minute" et jugées par un jury de professionnels spécialement rassemblés pour celle-ci. Le thème de la Grande Finale 2025 faisant référence aux origines de chaque candidat, les pâtissiers sont appelés à y inclure un produit de leur choix, sourcé dans leur pays. Côté technique, ils devront obligatoirement intégrer au minimum 2 textures et 2 températures différentes, appelant à une grande précision de leur part.

Une nouvelle épreuve fait son apparition cette année : le **Show Chocolat**. À la croisée de l'univers de la street-food et du monde enchanteur du chocolat, les candidats devront réaliser et scénographier 32 créations sucrées à base de chocolat **Valrhona** (dont 6 factices) dans un esprit fingerfood, à déguster en 1 à 3 bouchées maximum. Au-delà de la compétition, cette épreuve inédite, pensée comme un véritable spectacle, promet une expérience aussi bien visuelle que gustative. Dans un foodtruck face au jury, les candidats disposeront de 14 minutes pour s'installer, finaliser leurs créations et proposer l'intégralité de celles-ci aux membres du jury.

En parallèle de ces différentes épreuves, les candidats travailleront aussi les 3 pièces artistiques emblématiques du concours : une pièce en sucre, une pièce en chocolat comprenant un bloc en chocolat Valrhona sculpté et enfin, une pièce en glace hydrique. Ces œuvres d'art devront être liées ensemble afin de créer une composition unique et cohérente, et se verront complétées par les factices des épreuves de dégustation, comme un buffet.

## L'ORDRE DE PASSAGE DÉVOILÉ

Nous connaissons désormais l'ordre de passage des 18 équipes en compétition.

	JOUR 1 24 Jan. 2025	JOUR 2 25 Jan. 2025	ENTREMETS GLACÉS	DESSERT DE RESTAURANT	SHOW CHOCOLAT	SCULPTURE GLACE	BUFFET
<b>LAB</b>	Début des épreuves <b>7h00</b> // Fin des épreuves <b>16h00</b>						
1	Colombie	Philippines	09h00	10h30	12h55 → 13h02	08h45 → 10h15	15h30 - 16h00
2	Italie	Ile Maurice	09h07	10h40	13h05 → 13h12	08h45 → 10h15	
3	Chine	France	09h14	10h50	13h15 → 13h22	09h15 → 10h45	
4	Chili	Royaume Unis	09h21	11h00	13h25 → 13h32	09h15 → 10h45	
5	Belgique	Malaisie	09h28	11h10	13h35 → 13h42	10h30 → 12h00	
6	Egypte	Singapour	09h35	11h20	13h45 → 13h52	10h30 → 12h00	
7	Japon	Argentine	09h42	11h30	13h55 → 14h02	11h00 → 12h30	
8	Corée du Sud	Mexique	09h49	11h40	14h05 → 14h12	11h00 → 12h30	
9	Maroc	Paraguay	09h56	11h50	14h15 → 14h22	12h15 → 13h45	

- > Pour consulter l'ensemble des **biographies de candidats et leurs photos** : [cliquez ici](#)
- > Pour consulter la **liste de l'ensemble des jurys** : [cliquez ici](#)
- > Afin d'en savoir plus sur la Coupe du Monde de la Pâtisserie, vous pouvez télécharger la **fiche d'identité** : [cliquez ici](#)

**Les accréditations sont ouvertes !**