

SIRHA+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

VENDREDI 24 ET SAMEDI 25
JANVIER 2025
EUREXPO LYON

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2025 :

LE THÈME DE LA GRANDE FINALE DÉVOILÉ

Après un cycle de sélections nationales suivies des compétitions continentales, la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie se tiendra les 24 et 25 janvier prochain pendant Sirha Lyon 2025. Les 18 équipes en lice pour le titre de Champion du Monde de la Pâtisserie s'affronteront autour d'un thème commun : le patrimoine national. Un thème qui offre l'opportunité aux candidats du monde entier de mettre à l'honneur leur pays et leur culture au travers de leurs réalisations.

Plus de 35 ans après sa création, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est considérée comme le rendez-vous incontournable de la pâtisserie à l'échelle internationale, rassemblant les meilleurs chefs pâtissiers de la planète et mettant en lumière les différentes visions, savoir-faire et techniques de toute la profession.

Pour cette nouvelle édition, le thème du concours place la compétition sous le signe de la culture. Les équipes en lice devront ainsi composer autour du thème suivant : **le patrimoine national**. Cette thématique offre aux candidats l'opportunité de sublimer non seulement leur savoir-faire, mais aussi de partager la richesse culturelle et gastronomique de leur pays, avec comme mission de faire voyager les membres du jury pour mieux les convaincre.

Sélectionnées aux 4 coins du monde, les équipes devront allier technicité, esprit artistique et esprit d'équipe pour valoriser leurs symboles culturels et les trésors culinaires de leur patrie, afin d'éveiller les sens et de créer des émotions uniques. Chaque création se devra de raconter une histoire, celle d'un pays et de ses traditions.

Cette année, à l'occasion de l'épreuve de dessert de restaurant, chaque équipe devra imaginer sa création à travers un ingrédient qu'ils auront choisi et sourcé au sein de leur pays. Du Japon au Chili, en passant par le Maroc et le Royaume-Uni, les pâtissiers dévoileront toute leur expertise afin d'impressionner le jury grâce à des saveurs qui leur sont propres mais également par l'esthétisme des différentes pièces artistiques qu'ils réaliseront pendant les 9 heures d'épreuves.

Cette Grande Finale sera également marquée par la création de l'épreuve "Show Chocolat" lors de laquelle les candidats feront face à un nouveau défi, celui de mettre en scène façon street-food des créations innovantes, élaborées dans leur box et finalisées sur scène à l'intérieur d'un food-truck face au jury, le tout en expliquant leur recette dans une vidéo préparée en amont, elle-même notée.

"Le spectacle fait partie intégrante du concours en ce que les émotions, qu'elles passent par le goût, le visuel, la technique, sont inhérentes aux concours, qui plus est en matière de pâtisserie. L'épreuve du "Show Chocolat" a été pensée pour engendrer une utilisation complètement inédite de l'espace

scénique et une prise de risque sans précédent dans l'histoire du concours pour les candidats. Les équipes devront se mettre en scène en dehors de leur box de travail, encore plus près du public” précise Pierre Hermé, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

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
LAB	Début des épreuves 7h00 // Fin des épreuves 16h00						
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](#)

> Afin d'en savoir plus sur la Coupe du Monde de la Pâtisserie, vous pouvez télécharger la **fiche d'identité** : [ici](#)

Les accréditations sont ouvertes !

Pour faire une demande d'accréditation : [cliquez ici](#)