



## L'Open de France de Desserts élargit le monde de la pâtisserie 10 pays participants en 2008

Le 30 mars, dans le cadre de Sirest Ideas, à Paris-Expo  
porte de Versailles

**Ils viennent du grand froid ou du très chaud, de pays talentueux, moins connus pour leurs spécialités pâtisseries. L'Open de France met en concurrence ces six duos de pâtissiers, en vue de leur sélection à la Coupe du Monde de la Pâtisserie, compétition réputée pour son haut niveau d'exigence. Rendez-vous le 30 mars à Sirest Ideas pour découvrir ces nouveaux talents.**

Après 18 ans de succès, la Coupe du Monde de la pâtisserie poursuit son ouverture vers des nations méconnues sur la scène pâtisseries internationale. L'Open de France de Desserts a été créé il y a deux ans dans ce but, mais aussi pour promouvoir et mettre en avant le savoir-faire des métiers de pâtissier, glacier et chocolatier à travers le monde. Une volonté affichée par Gabriel Paillason, président-fondateur des deux concours, et tout le comité d'organisation. Ce concours a la capacité de mobiliser des pays supplémentaires, en 2008, 10 nations seront représentées (6 en 2006).

### **Une présélection sous le signe de l'excellence...**

A l'image de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'Open de France de Desserts se déroule en direct face au public. C'est donc sous les vivas que les six duos de pâtissiers doivent faire leurs preuves et réaliser, en moins de cinq heures, un entremets aux fruits présenté dans une pièce en sucre artistique, et un dessert à l'assiette au chocolat, inspiré des traditions du pays d'origine de l'équipe et également présenté dans une pièce artistique en chocolat. Et c'est encore sous les yeux du public que ces œuvres défilent avant d'être dégustées par le jury composé des présidents des pays candidats. Symbole de l'exigence du concours, le jury est présidé cette année par Luigi Bisetto. Star italienne de la pâtisserie, il a remporté la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 1997 et reçu le prix de « Pâtissier de l'année » en 2006.

### **... A la hauteur de l'enjeu**

Au terme de plusieurs semaines d'entraînement, de cinq heures d'épreuves, quelques kilos de sucre, d'adrénaline et une vaisselle bien faite, les équipes candidates se retrouvent face au public pour la remise des prix. Outre les chèques, les trophées et les médailles, les trois duos qui montent sur le podium sont récompensés d'une nouvelle chance. L'année prochaine, dans l'arène gastronomique du Sirha, ils pourront participer à la Coupe du Monde de la Pâtisserie et seront confrontés aux plus grands. Pour rappel, les 3 lauréats du 1<sup>er</sup> Open de France des Desserts en 2006 étaient : Taiwan, la Norvège et la Finlande.

### **Rendez-vous à Paris le 30 mars**

Pour découvrir ces nouveaux espoirs de la pâtisserie mondiale, rendez-vous le 30 mars à Sirest Ideas. Le salon des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie accueille l'Open de France de Desserts, montrant, s'il le fallait encore, le succès croissant de la pâtisserie de restauration et des desserts à l'assiette.

**Sirest Ideas du 30 mars au 2 avril 2008**

**A Paris Porte de Versailles - Hall 7.2 - [www.open-France-desserts.com](http://www.open-France-desserts.com)**

Service de presse SepelCom  
Florent Suplisson - 04.78.176.293 - [fsup@sepelcom.com](mailto:fsup@sepelcom.com)  
Dominique Escoffier - 04.78.176.294 - [descoffier@sepelcom.com](mailto:descoffier@sepelcom.com)

Service de presse Paris - AB3C  
Anne Daudin - 01.53.30.74.00 - [anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com)