



# Dossier de presse

EDITION DE MARS 2008

**Service de presse Paris : AB3C**

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin - Nicolas Saint-Léger  
Tél. 01 53 30 74 00  
anne@ab3c.com - nicolas@ab3c.com

**Service de presse SepelCom / GL events**

Florent Suplisson  
Tél. 04 78 17 62 93  
fsup@sepelcom.com

# Sommaire DU DOSSIER

Fiche technique	p. 03
Sirest Ideas, quand la santé passe par la restauration	p. 04
L'Open de France de Desserts élargit le monde de la pâtisserie	p. 06
Les candidats de l'Open de France de Desserts 2008	p. 08
Luigi Biasetto, Président d'Honneur du 2 <sup>nd</sup> Open de France de Desserts	p. 11
Déroulement des épreuves	p. 12
La Coupe du Monde de la Pâtisserie fête ses 20 ans en janvier 2009	p. 14
Gabriel Paillason, quelques lignes de vie	p. 15
Les partenaires de l'Open de France de Desserts 2008	p. 17



# FICHE technique

<b>Création</b>	2006 - 2 <sup>e</sup> édition en 2008
<b>Dates du concours</b>	Dimanche 30 mars 2008
<b>Lieu</b>	Paris - Expo - Porte de Versailles - Hall 7.2 à l'occasion du 7 <sup>e</sup> Sirest Ideas
<b>Nombre de pays candidats</b>	5
<b>Sirest Ideas</b>	Directrice du salon : Marie-Odile Fondeur
<b>Président Fondateur</b>	Gabriel Paillason Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
<b>Organisateur OFD</b>	SepelCom / GL events 10, quai Charles de Gaulle - 69006 Lyon Directeur du concours : Florent Suplisson Tél : +33 (0)4.78.17.62.93 Chef de projet : Anthony Robin Tél : +33 (0)4.78.17.62.95 - Fax : +33 (0)4.78.17.63.59 E-mail arobin@sepelcom.com
<b>Relations presse / Service Presse</b>	SepelCom / GL events - Florent Suplisson Tél : +33 (0)4.78.17.62.93 E-mail : fsup@sepelcom.com - www.sirest.com Assistante : Dominique Escoffier - Tél : +33 (0)4.78.17.62.94. E-mail descoffier@sepelcom.com
<b>Service Presse Paris</b>	AB3C - Anne Daudin - Jean-Patrick Blin - Nicolas Saint-Léger 34, rue de l'Arcade - 75008 Paris Tél : +33 (0)1.53.30.74.00. - Fax : +33 (0)1.53.30.74.09. E-mail : anne@ab3c.com - nicolas@ab3c.com

Retrouvez les dernières informations sur  
[www.open-France-desserts.com](http://www.open-France-desserts.com)



# Sirest Ideas : QUAND LA santé PASSE PAR LA restauration...

Du 30 mars au 2 avril, la septième édition de Sirest Ideas invite à découvrir les nouvelles orientations de la restauration hors foyer. Nutrition, santé et plaisir sont au centre de ce salon, qui fait la part belle aux débats, aux démonstrations et aux concours. Un rendez-vous pragmatique pour anticiper la restauration de demain.

Quand la santé et le plaisir passent par l'alimentation, Sirest Ideas est forcément sur leur chemin. A l'affût des tendances de la restauration, ce salon explore toutes les pistes pour livrer aux professionnels les secrets et les ressorts de leur réussite de demain. Ici, colloques, démonstrations et concours complètent l'offre des exposants. Fiches pratiques, études ciblées et outils techniques permettent de s'informer et d'envisager l'avenir les yeux grands ouverts.

## NOUVEAU : UN COLLOQUE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DE CHAQUE FILIÈRE

Qui n'a pas entendu parler, récemment, d'alimentation équilibrée ? Qui ne s'est pas soucié, dernièrement, de l'affichage de sa balance ? Qui n'a pas eu envie, ces derniers temps, de renouer avec des produits de qualité et de redécouvrir des saveurs authentiques ?

Illustration de cette tendance et reflet de toutes celles à venir, Sirest Ideas accueille un colloque consacré à la nutrition, à la santé et au plaisir. Dans la droite ligne des attentes des visiteurs, les conférences permettront à des spécialistes de présenter des "Solutions équilibre".

Chaque filière y aura droit de parole, de la viande aux produits laitiers, en passant par le poisson, les surgelés et les fruits et légumes. Un colloque destiné aux chefs, dont on devrait rapidement sentir l'effet dans les assiettes !



## LES ESPACES TENDANCES S'AGRANDISSENT



Il y a deux ans, ces espaces dédiés aux innovations avaient suscité un bel engouement. Forts de ce succès, ils grandissent cette année, pour atteindre une surface totale de 400 m<sup>2</sup>. Ici, tous les instants de la restauration hors foyer sont mis en scène dans un décor futuriste, élaboré par des architectes et des décorateurs précurseurs.

**Show Time, L'Eau à la Bouche, Street Attitude, Pain & Co, Fashion Eat, De Suite**, sont autant de carnets de tendance grandeur nature que des espaces conviviaux, où l'on se réunit pour échanger et déguster l'avenir.

## 7 PÔLES RICHES D'IDÉES NOUVELLES

Si chaque secteur de la restauration hors-foyer a des problématiques et des attentes propres, Sirest Ideas s'efforce d'y répondre de manière ciblée. Chaque famille disposera d'un espace à part, pour trouver les solutions qu'elle recherche :

- Pôle "**Destination Pain**", pour goûter, du croûton à la mie, les nouveautés en boulangerie, en restauration et en sandwicherie.

- Pôle "**Plaisirs Café**", pour déguster, du café aromatisé au chocolat chaud, des cartes de thés aux nouvelles infusions, les nouvelles orientations de la fin de repas (ou pas !).

- Pôle "**Snack & Move**", pour découvrir les dernières attentes des consommateurs et les nouvelles manières de les satisfaire, en matière de vente à emporter.

- Pôle "**Clean Attitude**", pour ré-apprendre à nettoyer, avec des produits innovants et respectueux de l'environnement, tout en économisant produits chimiques, eau et énergie.

- Pôle "**Restauration Demain**", pour ré-inventer, ensemble, la restauration et les arts de la table.

- Pôle "**Forum Innovation Hôtelière**", pour oser proposer à la clientèle d'hôtels de nouveaux plaisirs, comme le spa, la tisanderie, les massages...

- Pôle "**Optimum Technologies**", pour surfer sur la vague tout en améliorant l'organisation en salle, de la prise de commande au paiement.



## ET TOUJOURS, LES CONCOURS ET LES ANIMATIONS

L'innovation passe aussi par l'émulation. Sirest Ideas concrétise cette idée en accueillant plusieurs concours et sessions de démonstrations culinaires.



- Le **Concours National de Cuisine Artistique**, sélection française du Bocuse d'Or, voit les meilleurs jeunes cuisiniers français éprouver leur talent et dévoiler leur imagination culinaire.  
**Mardi 1<sup>er</sup> et mercredi 2 avril 2008.**



- L'**Open de France de Desserts** met en compétition des pâtisseries du monde entier, venus disputer leur place pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie -  
**Dimanche 30 mars.**



- Le **Festival de Créativité Gastronomique** se penche sur les innovations culinaires à travers des démonstrations inédites, d'une nouvelle génération de chefs talentueux, afin de mettre en avant la création culinaire française, sous la houlette du magazine *Le Chef*, **Lundi 31 mars.**

- **Paris Food Trends - Les duos** met en scène des duos de cuisiniers, pour des recettes originales, **Mardi 1<sup>er</sup> avril.**

- A l'initiative de Joël Robuchon, dix chefs étoilés, parmi les plus prestigieux au monde, seront présents lors de **l'inauguration du salon**, le 31 mars 2008 : Massimiliano Alajmo, Juan Mari Azrak, Heston Blumenthal, Pierre Gagnaire, Eyvind Hellstrøm, Hiroyuki Hiramatsu, Santi Santamaria, Marc Veyrat, Tetsuya Wakuda, et Joël Robuchon lui-même. Ensemble, ils animeront la conférence inaugurale « Quelle vision de la gastronomie pour demain ? ».



Open de France de Desserts

Dossier de presse - mars 2008

# L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS élargit LE MONDE DE LA PÂTISSERIE

Ils viennent du grand froid ou du très chaud, de pays talentueux, moins connus pour leurs spécialités pâtisrières. L'Open de France de Desserts met en concurrence ces cinq 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 pâtisrière 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.

## 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 vivats que les cinq 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 Biasetto. 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.

## ... À 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.



# UN TREMPLIN POUR LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Gabriel Paillason, fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, est l'initiateur de cette nouvelle compétition internationale qui, comme il aime à le dire, apportera la preuve que «la pâtisserie actuelle est un métier de créateur qui s'inspire des tendances, qui les imagine, pour satisfaire les gourmands les plus raffinés».

Placé sous l'égide du Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et des Meilleurs Ouvriers de France, l'Open de France de Desserts représente un fabuleux tremplin pour le prestigieux concours international qu'est la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



En effet, les trois premières nations au classement de ce concours seront automatiquement sélectionnées pour la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se déroulera dans le cadre du Sirha, en 2009 à Lyon.

Lors de la première édition du concours, Gabriel Paillason et Pierre Hermé, président du jury, ont supervisé les épreuves qui ont attribué :

- la Médaille d'Or à Taïwan (Yi His LEE, Chieh-Chung TSI),
- la Médaille d'Argent à la Norvège (Olav RUUD, Rune TRONDSEN),
- la Médaille de Bronze à la Finlande (Petri NIEMINEN, Toni RANTALA).

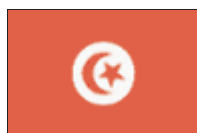
Taïwan a également remporté le Prix du sucre et du chocolat.

## LES PAYS CANDIDATS EN 2008



### FINLANDE

Président : Jari HAMALAINEN  
Candidats : Meri KUJALA  
Jarmo Risto Markus LAITINEN



### TUNISIE

Président : Oifa MAJOUJ  
Abdelbasset DHRIF  
Feker JLASSI



### HONGRIE

Président : Jozsef AUGUSZT  
Laszlo MIHALYI  
Zoltanné NESZTOVIDISZ



### TURQUIE

Président : Ümit YÜKSEL  
Kemal OZCAN  
Ercan YILDIZ



### ISRAËL

Président : Jack HAZAN  
Eitan BRAFFI  
Asher TOUBKIN

# LES candidats

## DE L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS 2008



### FINLANDE

Président : Jari HAMALAINEN



### MERI KUJALA

A 26 ans, Meri est actuellement Pâtissier Chef de Partie à l'Hôtel Kämp d'Helsinki (5 étoiles). A 21 ans, elle part pour Londres où elle intègre son premier poste de Chef Pâtissier dans un restaurant gastronomique. Après trois ans passés à Londres, elle part pour les Etats-Unis et revient deux ans plus tard en Finlande. Aujourd'hui, Meri rêve de s'installer définitivement aux Etats-Unis... et de rejouer un jour au football (elle a joué 11 ans dans l'équipe de sa ville natale). Elle considère sa participation à l'Open de France de Desserts comme «un rêve devenu réalité».



### JARMO LAITINEN

Passionné de cuisine, et plus particulièrement de desserts depuis l'âge tendre, Jarmo est Chef Pâtissier à l'Hôtel Kämp d'Helsinki (5 étoiles), depuis 2005. A 37 ans, Jarmo est familier des concours professionnels internationaux où il s'est distingué à plusieurs reprises. Depuis 1999, il est régulièrement membre de jurys de concours de cuisines finlandais, comme Skills of Finland ou Vuoden Kokki. Père d'une petite fille de quatre ans, Jarmo consacre beaucoup de son temps libre à sa famille et à ses amis.



### HONGRIE

Président : Jozsef AUGUSZT



### LASZLO MIHALYI

A 38 ans, Laszlo est Chef Pâtissier à l'Hôtel Sofitel Budapest (5 étoiles). Il aime sa profession par dessus tout et n'a qu'un objectif : que les gens soient heureux en dégustant ses réalisations. Il a suivi plusieurs formations dans de grands établissements européens, comme l'Ecole Lenôtre de Paris, par exemple. Quand il n'est pas en cuisine, Laszlo se consacre à ses passe-temps favoris. Quand il le peut, il joue deux fois par semaine dans une petite équipe de football. Il s'adonne également au jardinage qui lui procure «relaxation et un bon bol d'air frais».



### ZOLTANNÉ NESZTOVIDISZ

Née en 1953, Zoltanné a fait ses années d'apprentissage à l'Ecole Gundel Károly, puis a travaillé longtemps au café Gerbeaud, avant d'exercer son art à l'Hôtel Forum Intercontinental de Budapest. Elle a participé à pratiquement tous les concours hongrois, ainsi qu'à plusieurs compétitions internationales à Francfort et au Luxembourg en tant que membre de l'équipe nationale. En 1992, elle obtient le titre de "Maître Pâtissier". En 2000, elle obtient la plus haute distinction hongroise du métier : le Prix József Venesz. Quand elle ne transmet pas son savoir-faire à la nouvelle génération de pâtissiers, Zoltanné aime passer son temps avec sa famille, voyager ou aller au concert. Son passe-temps favori reste néanmoins la lecture.



## ISRAËL

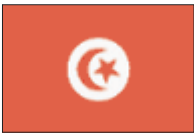
Président : Jack HAZAN



## EITAN BRAFFI



## ASHER TOUBKIN



## TUNISIE

Président : Olfa MAJOUL



## ABDELBASSET DHRIF

Chef Pâtissier à l'Hôtel Concorde "Les Berges du Lac" de Tunis , Abdelbasset a perfectionné ses connaissances lors de nombreux stages à l'Ecole Lenôtre Paris. Dès qu'il en a le temps, Abdelbasset s'adonne à ses hobbies préférés : la plongée sous marine et les voyages.



## FEKER JELASSI

Après trois années comme Pâtissier, demi chef de partie puis responsable de la pâtisserie à l'Hôtel Mövenpick (Ouchy) de Lausanne (Suisse), classé 4\*, Feker est Chef Pâtissier à l'hôtel The Residence de Tunis. A 31 ans, il a multiplié les expériences grâce auxquelles il a acquis de solides connaissances en desserts tunisiens bien sûr mais aussi français, italiens et suisses. En 2007, il a gagné deux prix au concours du Lion's Club : Meilleur gâteau 2007 et Meilleure Décoration et Innovation. La randonnée et les voyages sont ses loisirs préférés.



## TURQUIE

Président : Ümit YÜKSEL



### KEMAL OZCAN

Après avoir passé son enfance à faire de la pâtisserie avec sa mère, Kemal décide à 14 ans de devenir pâtissier. Pour cela, il intègre la plus grande école de Turquie : la Mengen Anatolian Cookery Occupational High School. Actuellement Chef Pâtissier au Crowne Plaza Muscat Hotel (5 étoiles), situé au Sultanat d'Oman, Kemal a d'abord exercé dans son pays natal où il a travaillé dans les plus grands palaces turcs. En tant que plus jeune membre de l'Equipe Nationale Turque de Cuisine, il a représenté son pays dans de nombreux concours nationaux et internationaux et gagné de nombreuses médailles.



### ERCAN YILDIZ

A 35 ans, Ercan est depuis treize ans Chef Pâtissier à l'Hôtel Polat Renaissance d'Istanbul.

# LUIGI BIASETTO, **Président d'Honneur** DU 2<sup>E</sup> OPEN DE FRANCE DE DESSERTS

Né à Bruxelles (Belgique), terre du chocolat, Luigi Biassetto a été diplômé Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier au C.E.R.I.A. de Bruxelles.

Après avoir perfectionné auprès des plus importantes maisons de Bruxelles, ses connaissances dans des secteurs aussi variés que les petits-déjeuners ou la décoration, il va participer et gagner plusieurs concours internationaux de pâtisserie :

- Médaille d'Argent Euroba 1986 (Bruxelles)
- Sigep d'Or 1987 (Rimini)
- Arpajon Coupe Georges Lamory 1987 (Paris)
- Championnats de pâte feuilletée 1988 (Paris)
- Coupe d'Europe 1989 (Paris)
- Coupe de France 1989 (Paris)
- Meilleur Pâtissier européen Médaille de Bronze 1990 (Madrid)
- Médaille d'Or de la Confédération Charles Proust 1992 (Paris).



Il devient membre de l'AMPI (Académie Maîtres Pâtissiers Italiens) en 1995 et y reste jusqu'en 1998 comme responsable pour la qualité. En 1997, il est nommé sociétaire honoraire de l'association sicilienne Athaeneum.

En 1997 en qualité de chef de l'équipe italienne, il remporte la Coupe du Monde de Pâtisserie à Lyon, ce concours n'ayant jamais été gagné auparavant par une équipe italienne.

A partir de 1999 il devient président et coach des équipes qui participeront au concours et cela jusqu'à ce jour. En 2007 il porte l'équipe italienne à remporter la médaille de bronze, ainsi que le Prix spécial de la presse internationale.

A Las Vegas, en 2002, il entraîne l'équipe qui participe au W.P.T.C. et donne quelques leçons au World Pastry Forum.

En 2006, l'AMPI lui a décerné le prestigieux prix de "Pâtissier de l'année".

En septembre 2007 il intègre la prestigieuse association internationale Relais Dessert, qui réunit les meilleurs professionnels du secteur.

Il est propriétaire de la Pâtisserie Biassetto®, ouverte à Padoue en 1998, à laquelle le Jury du Gambero Rosso à décerné le Prix Illy Café de la meilleure pâtisserie-bar d'Italie 2007. Auteur et coauteur d'importants textes sur l'art de la pâtisserie, professeur dans les plus importants instituts de spécialisation professionnelles italiens, Luigi Biassetto collabore comme consultant pour ce qui concerne le choix et l'utilisation de matières premières et la mise au point d'équipements de conception nouvelle.

# OPEN DE FRANCE DE DESSERTS, DÉROULEMENT DES **épreuves**

## UNE ÉPREUVE EN DEUX TEMPS

Cinq équipes de deux pâtissiers (pâtissier, chocolatier ou glacier depuis au moins cinq ans) sont en compétition. Ils disposent de cinq heures pour préparer :

- Un entremets aux fruits pour six personnes, présenté dans une pièce en sucre coulé, soufflé ou tiré. Un second, jumeau du premier, sera partagé en six parts et proposé au jury
- Un dessert à l'assiette, incorporant du chocolat, représentatif de la pâtisserie du pays d'origine et intégré à une présentation artistique tout chocolat. Huit desserts à l'assiette, de même composition, seront goûtés par le jury.

Ces deux pièces doivent être présentées sur un socle de 60x40 cm, hauteur libre.



## UN "SHOW" EN DIRECT ET EN PUBLIC

Difficulté supplémentaire pour les candidats, le travail, comme la dégustation se déroulent en direct, face au public. Ces conditions de travail identiques à celles qui ont fait le succès de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, représentent un excellent entraînement pour les futurs candidats.

Les spectateurs les plus attentifs assisteront à la progression des recettes de chaque équipe et découvriront ainsi dans le détail les secrets des meilleurs.

## UNE NOTATION SCRUPULEUSE

Composé des présidents de chaque pays candidat, le jury goûte les préparations de chaque équipe avant d'attribuer des notes portant sur plusieurs points précis :



**Note de travail** : hygiène, respect des horaires, organisation, dextérité  
(sur 20 points, coefficient 3)

**Note de dégustation de l'entremets aux fruits** : goût, coupe et originalité  
(sur 20 points, coefficient 5)

**Note de dégustation du dessert à l'assiette** : goût, originalité, typicité et utilisation des produits originaux des pays candidats  
(sur 20 points, coefficient 5)

**Note de présentation du buffet** : rendu artistique, respect du thème  
(sur 20 points, coefficient 3)

La note la plus basse et la plus haute sont éliminées avant le classement. Chaque président-juge ne note pas les créations des candidats de son pays.

## LA DOTATION

A l'issue de la dégustation, le jury, composé du président d'Honneur et des six présidents des pays participants, remettra cinq prix :

- **1<sup>er</sup> prix** : 2 000 €, un trophée et une médaille d'Or,
- **2<sup>e</sup> prix** : 1 000 € et une médaille d'Argent,
- **3<sup>e</sup> prix** : 500 € et une médaille de Bronze,
- **Prix chocolat,**
- **Prix sucre.**

Récompense suprême, les trois équipes lauréates seront automatiquement sélectionnées pour participer à la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en janvier 2009 à Lyon.



# LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

## FÊTE SES 20 ans EN JANVIER 2009



Pour la onzième fois les 25 et 26 janvier 2009, la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunira les meilleurs pâtisseries de la planète pour un concours de créations sucrées, à Lyon pendant le Sirha. Leurs chefs d'œuvre, réalisés en public, sont jugés pour leur goût, dressés en buffets, puis en partie exposés sous vitrines réfrigérées. Au terme de deux jours de compétition, les meilleurs pâtisseries du monde sont désignés.

### 1989-2009 : 20 ANS DE CRÉATIVITÉ PÂTISSIÈRE

En 1989, Gabriel Paillason avait désiré ce concours à la gloire de la passion pâtissière. Comme au Bocuse d'Or, les pâtisseries allaient travailler face au public dans une saine atmosphère de compétition quasi sportive. Du sucre, du chocolat, de la glace et des fruits, allaient naître des chefs d'œuvre.

### LA FRANCE DE RETOUR DANS LA COMPÉTITION

Après une édition d'absence pour cause de victoire en 2005 avec Christophe Michalak, l'équipe de France de Pâtisserie reviendra pour défendre son titre de nation la plus primée. De plus, pour permettre à de nouveaux pays d'accéder à la phase finale de la Coupe, l'Open de France de Desserts en mars 2008 et l'Asian Pastry Cup ouvriront la compétition à des challengers européens et asiatiques.

### 10 HEURES POUR UN EXPLOIT

Les équipes composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier disposent de 10 heures pour réaliser :

- Trois entremets chocolat
- Trois entremets glacés aux fruits
- Une sculpture sur glace
- Un dessert à l'assiette

Chaque président-juge, un des meilleurs pâtisseries de chaque pays participant, ne note pas les réalisations de l'équipe de son pays. La note la plus basse et la note la plus élevée ne sont pas prises en compte. En cas d'égalité, les notes de dégustation cumulées priment.

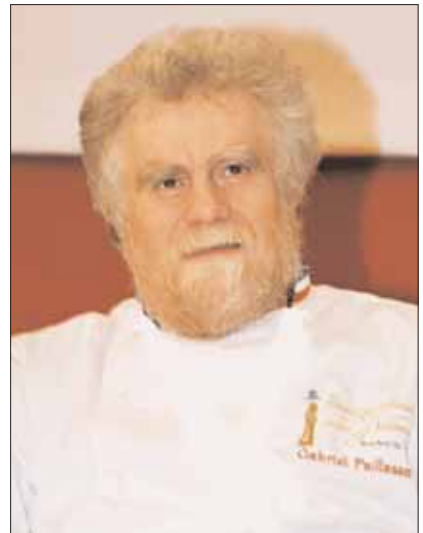


### DES PRIX À LA MESURE DE L'ÉVÈNEMENT

L'équipe gagnante remporte 12 000 €, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la médaille d'Or. La deuxième équipe gagne 7 000 € et la médaille d'Argent. La troisième équipe repart avec 4 000 € et la médaille de Bronze.

Plusieurs prix spéciaux sont décernés : le prix glace taillée, chocolat, sucre, poster, esprit d'équipe, meilleure promotion et le prix de la presse. L'équipe qui aura obtenu la meilleure note cumulée pour la dégustation se verra remettre le "Vase de Sèvres", offert par Monsieur le Président de la République Française.

# GABRIEL PAILLASSON, QUELQUES **lignes de vie**



Fils de façonnier tisseur, Gabriel Paillason est né le 30 juillet 1947 à Feurs, dans la Loire.

Son Certificat d'Etudes Primaire en poche, il débute sa carrière à l'âge de 14 ans à la pâtisserie Henri Humbert à Panissières où il reste trois ans pour apprendre son métier.

En 1964, il obtient son C.A.P. de Pâtissier. Il connaîtra plusieurs maisons à Lyon avant de s'installer en pâtisserie en 1973 à Saint-Fons, dans la banlieue lyonnaise où il exerce toujours son métier d'Artisan Pâtissier.

En 1972, il obtient la médaille de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et, en 1976, sa médaille de Meilleur Ouvrier de France Glacier. Il est le seul à ce jour dans la profession à avoir eu ces deux titres à l'âge de 29 ans.

La même année, il reçoit le diplôme de Maître Artisan Pâtissier-Chocolatier de la Chambre des Métiers du Rhône.

1982 le voit devenir Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis. En 1989, il est nommé Prévost des Pâtisseries de France (Club Prosper Montagné).

Gabriel Paillason a formé 25 apprentis, 23 ont été reçus dont deux ont obtenus le titre de Meilleur Ouvrier de France. Il accueille de nombreux stagiaires français et étrangers. 37 ouvriers sont aujourd'hui devenus Artisans ou Maître Artisans.

Le président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie exerce de nombreuses fonctions d'examineur et de jury national et international, en particulier en Collège d'Enseignement Technique (4<sup>e</sup> mandat depuis 1982). Il occupe plusieurs fonctions à l'Union Compagnonique du Tour de France. Il est également fondateur de la "Cayenne de Lyon" qu'il a présidé de 1991 à 1997. Il en est aujourd'hui le Président d'honneur.

Gabriel Paillason est l'auteur de plusieurs ouvrages dont *Le feu sucré*, paru en 1990 (Grand Prix Auteur de l'Académie Nationale de Cuisine en 1991) et de *L'Art Ephémère*, sorti en 1995 (Grand Prix Editeur de l'Académie Nationale de Cuisine en 1996). En 1999, il réalise l'Album du 10<sup>e</sup> anniversaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et en 2003, *Passion Pâques*.

Depuis 1976, il exerce de nombreuses fonctions représentatives du monde de l'Artisanat au sein du Syndicat des Pâtisseries et Glaciers du Rhône. En 1999, il est élu Président National des Glaciers et de la Confédération Nationale des Desserts et Douceurs et réélu en 2004. Il est également membre du Conseil Economique et Social (président de la section artisanale), membre de la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation de détail) et vice-président de l'UPA (Union Professionnelle des Artisans), Commissaire général de la XXIII<sup>e</sup> Exposition du Travail, à Lyon en 2007.

Il participe au jury de plusieurs éditions de l'Exposition Nationale du Travail. Depuis 1992, il est Président de Groupe 1 classe 6 (35 Meilleurs Ouvriers de France reçus). En 2002, il est nommé Commissaire Général du Rhône "Exposition du Travail".

Gabriel Paillason est président-fondateur de plusieurs concours, dont la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 1989. Gabriel Paillason a créé de nombreux concours internationaux. Depuis 1989, il est président-fondateur de l'Association des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique. 1999 l'a désigné président-fondateur d'Honneur de Clubs Coupe du Monde de la Pâtisserie à l'étranger.

Il est également président-fondateur du Championnat de France de Glace Sculptée, de la Coupe de France de Glace Sculptée par équipe de deux, du 1<sup>er</sup> Concours International de Glace au SIRHA (Lyon), de la 1<sup>e</sup> Biennale Internationale des Arts de la Pâtisserie, du Concours du plus bel oeuf de Pâques, du 1<sup>er</sup> Trophée Européen du Sucre Tiré, du 1<sup>er</sup> Master International des Desserts Glacés, de l'Open des Desserts Glacés, de la Coupe de France des Spécialités Régionales Glacées de 12 équipes.

Il est membre du Conseil d'Administration National des Meilleurs Ouvriers de France. Depuis 1997, il est aussi Président Fondateur de l'Association Nationale des Meilleurs Ouvriers de France des Métiers du Dessert.

Il est également détenteur d'une kyrielle de prix culinaires. Depuis 1970, Gabriel Paillason a remporté plus de 300 récompenses nationales et internationales dont 60 Médailles d'Or et 13 Grands Prix. En 1982, il a remporté le Culinary Trophy du Meilleur Chef de l'Année. En 1984, il est monté sept fois sur la première marche du podium des Olympiades de la Cuisine et Pâtisserie à Francfort.

Il anime de nombreuses conférences et démonstrations depuis 1976 (200 villes en France, à l'étranger : Afrique du Sud, Allemagne, Angleterre, Canada, Corée, Belgique, Italie, Espagne, Gabon, USA, Japon, Luxembourg, Pologne, Liban, Maroc, Singapour, Norvège, etc.).

Gabriel Paillason a reçu de nombreuses distinctions parmi lesquelles : Officier de la Légion d'Honneur en 2005, Officier de l'Ordre des Palmes Académiques en 1999, Officier du Mérite Agricole en 1999, Officier de l'Ordre National du Mérite en 2002.

Il est Médaille de Bronze de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers, Médaille d'Or de la Ville de Lyon.

Il est l'auteur de plusieurs nouvelles techniques professionnelles dont :

- la glace sculptée à la tronçonneuse,
- le sucre bullé,
- le sucre carbone,
- le sucre ajouré,
- le sucre dans l'alcool à 90°,
- le Chocolat pulvérisé avec du CO<sup>2</sup>.

Parmi les spécialités qu'il a créées, on trouve les Tuiles du Vieux Saint-Fons en 1998, le Bâton de Guignol en 1981 (Cordon Bleu Intersuc en 1984), et le Rhônalpin.

# LES partenaires

## DE L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS 2008

### PARTENAIRE OFFICIEL



AUX SOURCES  
DU GRAND CHOCOLAT®

### PARTENAIRE



### MEMBRE ASSOCIÉ



Les fruits de l'excellence

### MEMBRES



**BRAGARD**



**AVEC LA PARTICIPATION DE  
BRAVO FRANCE**

DECO RELIEF

L'ECOLE GREGOIRE FERRANDI

ELBOMA KOMA

# L'EXCEPTION VALRHONA

## UNE QUÊTE D'EXCELLENCE MENÉE DEPUIS 1922 AU NOM DU GRAND CHOCOLAT

L'entreprise Valrhona est née en 1922 d'une passion : révéler au monde le Grand Chocolat.

Une quête d'excellence que perpétuent aujourd'hui les hommes et les femmes de Valrhona à travers leur savoir-faire, leur respect de la tradition, leur désir d'innovation et une exigence de qualité inégalée.

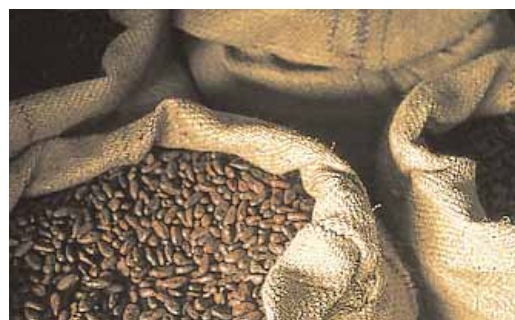
Cette exception, Valrhona la cultive dès la source en recherchant les cacaos fins des meilleures origines et en développant des partenariats de confiance avec les planteurs du monde entier.

C'est cependant à tous les niveaux de l'entreprise et à tous les stades d'élaboration que Valrhona vise, encore et toujours, l'excellence : assemblages originaux de chocolats inimitables, palette de goûts témoignant d'un haut niveau de recherche, expertise des métiers de bouche, créations gourmandes que le talent et l'inspiration distinguent...

C'est bien sûr dans la qualité de produits uniques que se révèle pleinement la différence de Valrhona : des recettes exclusives où le goût triomphe par l'authenticité des saveurs ou l'audace de l'imagination.

### Le secret de la différence Valrhona ?

Sans doute le respect du temps qu'il faut pour bien faire les choses, pour les hommes comme pour la nature. Mais surtout, le partage d'une quête de l'exception, avec ses propres équipes comme avec ses clients, à travers une écoute et une transmission du savoir elles aussi uniques.



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - France - Tél. 00 33 (0)4 75 07 90 90  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Open de France de Desserts

Dossier de presse - mars 2008

# Enodis®

Présent dans 147 pays avec 913 sociétés de service à travers le monde, ENODIS est le leader mondial des équipements de cuisines professionnelles. ENODIS dispose de 27 usines à travers le monde dans 8 pays différents;

ENODIS possède des marques aussi prestigieuses que : Convotherm, Frymaster, Cleveland, Garland, Lincoln, Scotsman, Guyon, Technyform;

ENODIS est présent au sein des principales enseignes comme Autogrill, Buffalo, Burger King, Carrefour, Coca Cola, Compass, Flunch, Générale de Restauration, KFC, McDonald's, Pizza Hut, Sodexo, Unilever....

ENODIS équipe des cuisines \*\*\* Michelin comme le Restaurant de Régis Marcon à St Bonnet le Froid, Le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, le Restaurant Pierre Gagnaire à Paris mais aussi de très grandes cuisines centrales (Dijon) ou de collectivités (Grenoble).



Les fours mixtes **Convotherm**, fabriqués en Allemagne, du 6 au 40 niveaux (**29 modèles, gaz ou électrique, à injection directe de vapeur ou avec chaudière**) sont adaptés à tous les types de cuisine : grande restauration, grande collectivité, grande distribution et points chauds.

**Convotherm**, inventeur du Système clos Avancé®, 30 % d'économie d'eau et 25 % d'économie d'énergie, et de la porte escamotable® montée de série : gain de place et sécurité.

**Convotherm**, à l'écoute des Chefs de cuisine, a intégré dans ses appareils la technologie la plus moderne en rendant plus simple l'utilisation du four et les chefs qui le découvrent ne perdent pas de temps à apprendre son fonctionnement.

Serge Vieira - Boccuse d'Or 2005 : *"J'ai réussi avec ce four à gagner du temps pour rentrer dans cette limite de temps de 5h. Il est tellement précis, il garde tellement bien la chaleur, il n'y a pas de perte d'énergie, les cuissons vont plus vite, sont plus régulières et plus précises. J'avais une pré-cuisson à faire à 80° avec une sonde à 42° à cœur, j'ai pu l'effectuer avec ce four car il a été très précis dans la longueur : j'ai pu cuire à la perfection."*

C'est pour toutes ces raisons que, **Convotherm**, filiale d'ENODIS est le sponsor idéal du Concours National de Cuisine Artistique, Boccuse d'Or et le partenaire des Chefs.



# Enodis®

Parc d'Activité des Radars - 23 rue Condorcet  
F-91712 Fleury Merogis Cedex  
Tél. +33 (0)1.69.02.25.25. - Fax. +33 (0)1.69.02.25 00  
Contact Presse : Sophie Oisline - [soisline@enodis.fr](mailto:soisline@enodis.fr)



Open de France de Desserts

Dossier de presse - mars 2008

# 19

# RAVIFRUIT, MEMBRE ASSOCIÉ DE L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS 2008



Les fruits de l'excellence

## L'excellence des fruits au service de la créativité des professionnels !

Fort de plus de 25 ans de connaissance et d'expérience du fruit, Ravifruit vous offre les meilleurs fruits de la nature, issus de notre terroir en respectant des valeurs essentielles :

- \* le goût authentique des fruits
- \* le respect de la nature
- \* le service et la qualité absolue.

C'est pourquoi Ravifruit s'implique dans la maîtrise de la filière, du verger jusqu'au produit fini :

- par le biais de contrats avec ses partenaires fournisseurs
- par une sélection rigoureuse des fruits et une cueillette qui intervient à pleine maturité,
- grâce à un process de transformation adapté aux caractéristiques de chaque fruit dans le respect de la démarche HACCP
- avec une composition naturelle : des produits sans arôme ajouté, ni colorant, ni conservateur.

Ravifruit va plus loin en proposant non seulement un produit de qualité, mais aussi innovations et service client pour vous permettre d'être toujours à la pointe des nouvelles tendances.

Dans un secteur d'activité où la créativité fait la différence, Ravifruit dispose d'une équipe d'experts à l'écoute des professionnels pour leur fournir des idées recettes, des conseils techniques.....

A vos côtés, Ravifruit s'engage pour promouvoir le goût et la qualité.

*Contact presse : Sophie VEROT*

*Ravifruit - F-26140 AnneyronN*

*Tél. +33 (0)4.74.84.08.53 - FAX. +33 (0)4.74.84.14.56*

*sophie.verot@kerry.ie - www.ravifruit.com*



**MEMBRE ASSOCIÉ**

## **DE L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS 2008**

JohnsonDiversey, leader européen des produits d'entretien à destination des professionnels est présent dans plus de 60 pays. Son expertise couvre les domaines de l'hygiène en restauration, l'hygiène en agro-alimentaire, l'entretien des sols, l'hygiène du linge, l'hygiène générale et l'hygiène corporelle.

Reconnu par les plus grands restaurateurs et hôteliers pour son savoir-faire et ses compétences, JohnsonDiversey fournit une gamme complète de produits, machines et services sur-mesure.

En s'associant à un concours culinaire de prestige : Le concours National de Cuisine Artistique, le groupe réaffirme sa volonté de travailler avec les grands chefs pour leur apporter au quotidien l'excellence en matière d'hygiène.

*Contact presse : Caroline Gonzalez - Johnson Diversey  
9/11, avenue du Val de Fontenay - F-94133 Fontenay sous Bois cedex  
Tél. (+33) 1.45 14 77 72. - Fax. (+33) 1.45 14 77 99.  
caroline.gonzalez@johnsondiversey.com - www.johnsondiversey.fr*



Open de France de Desserts

*Dossier de presse - mars 2008*

# BRAGARD

## MEMBRE ASSOCIÉ

### DE L'OPEN DE FRANCE DE DESSERTS 2008

Le vêtement professionnel et **Bragard** : 75 années de complicité.

Par cette expérience de 75 ans au service des professionnels et la volonté permanente d'innovation de **Bragard**, le vêtement de travail d'hier est devenu le vêtement image d'aujourd'hui.

De Paul BOCUSE à l'apprenti cuisinier, du restaurant de luxe à l'auberge familiale, ce sont des liens privilégiés qui se sont tissés entre **Bragard** et la Gastronomie.

**Bragard** conçoit une collection vaste et variée pour la Restauration, l'Hôtellerie et les Métiers de Bouche, et aujourd'hui la marque vosgienne est connue à travers le monde pour la qualité exceptionnelle de ses produits et tout spécialement de sa ligne "Grand Chef". Depuis 7 ans, sa nouvelle ligne de cuisine " COOKING STAR " connaît un succès fulgurant auprès de tous les cuisiniers qui apprécient ses coupes dynamiques et modernes, son entretien très facile et ses prix modérés. Autre évolution de collection en cuisine : la ligne "UNITED CHEFS", qui, depuis 2 ans équipe tous les cuisiniers d'une brigade : du commis jusqu'au grand chef.

Son équipe de stylistes dirigée par Monica BRAGARD crée également des collections personnalisées pour les clients soucieux au plus haut niveau de leur image de marque.

Il était donc naturel pour la Société **Bragard** de s'associer au "Concours National de Cuisine Artistique", tout comme elle parraine depuis sa création en 1977 par Gilles BRAGARD, le Club des Chefs des Chefs qui réunit les Chefs Cuisiniers des Chefs d'Etat.

**Bragard** renouvelle ses collections 2 fois par an. Elles sont présentées et éditées en plusieurs langues dans des catalogues à destination des professionnels français et du monde entier.

*Contact : BRAGARD - 2, rue Christophe Denis - 88026 Epinal Cédex  
Tél 33 03 29 69 10 10 - Fax 33 03 29 82 38 32 - mail@bragard.fr - www.bragard.fr*



## LA GRANDE SIGNATURE DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Pour Charvet, la construction d'équipements de cuisson professionnels est une vocation bientôt centenaire. C'est à Charavines, village du Dauphiné, que se perpétue cette tradition.

Pour les professionnels de la restauration, chefs étoilés ou responsables de collectivités, Charvet est synonyme de qualité et d'expertise. La variété des équipements et des solutions proposées par la marque permet de répondre aux besoins spécifiques de chaque établissement : grandes collectivités, restaurants d'entreprise, hôtels, brasseries, restaurants gastronomiques.

Charvet propose aujourd'hui essentiellement deux lignes de produits :

- des modules de cuisson indépendants, manuels ou automatisés, adaptés à des cuissons spécifiques qui, assemblés, forment des ensembles de cuisson complets destinés aux collectivités et à la restauration commerciale.
- des fourneaux sur mesure, dénommés "Virtuoses", plus spécialement réservés à la restauration gastronomique.

*CHARVET - 1170 rue Principale - 38850 Charavines  
Tel +33 (0)4 76 06 64 22 - Fax +33 (0)4 76 55 78 75  
Site internet : [charvet.fr](http://charvet.fr) - e-mail : [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)*