

Sélection internationale pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Open de France de Desserts



7 mars 2010 - Paris Nord Villepinte

Service de presse Paris :

AB3C

Anne Daudin - Alexandre Lopez

34 rue de l'Arcade - 75008 Paris

Tél. +33(0)1 53 30 74 00 – Fax. +33(0)1 53 30 74 09

anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com



Sélection internationale pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie Open de France de Desserts :

un temps fort au plus haut niveau vers la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Par équipes de deux, pâtisseries, glacières ou chocolatiers, de boutique, d'hôtel, de restaurant ou d'école, viendront défendre la tradition pâtissière de leur pays, face au public lors de la 3^e édition de l'Open de France de Desserts, le 7 mars 2010.

Pour les concurrents, l'enjeu est de taille : non seulement il s'agit pour eux de remporter la compétition, mais il leur faut aussi gagner leur ticket pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie afin de projeter l'art pâtissier de leur pays sur le devant de la scène internationale. Ce ne sera pas une mince affaire : quatre pays sur les huit participants seront qualifiés.

Une compétition encore plus exigeante

Sélection internationale pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'Open de France de Desserts, créé en 2006 par Gabriel Paillason, Président-Fondateur de la Coupe du Monde de Pâtisserie, a pour ambition de faire connaître au plus grand nombre l'art pâtissier de toutes les nations du monde.

L'édition 2010 de l'Open de France de Desserts s'annonce d'emblée des plus disputées. En effet, les nouvelles modalités de sélection pour la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se tiendra à Lyon en 2011, sont encore plus drastiques que d'ordinaire.

La lutte promet d'être acharnée entre les équipes qui ne devront pas être avares d'efforts, ni de créativité. Car elles ne seront que quatre nations sur les sept en lice à l'Open de France de Desserts à se voir qualifiées pour Lyon.

Parallèlement à l'Open de France de Desserts, les pays asiatiques s'affronteront lors de l'Asian Pastry Cup (Singapour, avril 2010). Sur les dix pays participants, quatre seront qualifiés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011.

De même, la Copa Maya (salon Abastur, Mexico, août 2010) départagera les pays d'Amérique du Sud. Sur les neuf pays participants, quatre seront qualifiés pour 2011.

Enfin, seront automatiquement qualifiés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie les membres du Top 7, regroupant les sept meilleures nations des trois dernières éditions. Puisque le règlement précise que le pays lauréat ne peut se représenter l'année suivante, la France, lauréate en 2009, ne participera pas à l'édition 2011. Ils ne seront donc que six pays dans le Top 7 : Belgique, Pays-Bas, Italie, Japon, Etats-Unis, Corée du Sud.

L'organisation du concours se réserve le droit de délivrer des invitations à deux ou quatre pays, selon le nombre de participants (20 ou 22 pays).

Les 8 pays retenus sont :

la Côte d'Ivoire, le Danemark, l'Espagne, la Hongrie, le Maroc, le Royaume-Uni, la Russie et la Tunisie.

Cinq heures de show face au public

Chacun dans leur box cuisine, les duos disposeront de cinq heures pour réaliser :

- deux entremets aux fruits pour six personnes : l'entremets de présentation devra être intégré dans une présentation en sucre coulé, soufflé ou tiré. L'entremets de dégustation sera partagé en parts égales destinées aux membres du jury ;
- un dessert à l'assiette, incorporant du chocolat, représentatif de la pâtisserie du pays d'origine et intégré à une présentation artistique tout en chocolat. Ce dessert devra être réalisé en huit exemplaires supplémentaires, de composition identique, pour la dégustation du jury.

Le thème, libre, est laissé au choix des équipes qui devront obligatoirement le préciser par avance.

Un Comité d'Organisation sous le signe de l'excellence

Présidé par Gabriel Paillason président-fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et de l'Open de France de Desserts, le Comité International d'Organisation de l'Open de France de Desserts est composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France issus du Comité de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

C'est lui qui, en novembre 2009, sélectionnera les pays admis à concourir à l'Open de France de Desserts en mars 2010.

Un jury d'exception attentif à tous les aspects du travail rendu

Placé sous la houlette d'Elie Cazaussus, Président d'Honneur, et regroupant les présidents de chaque délégation des pays candidats, le jury international aura pour tâche de départager les réalisations de chaque équipe.

Lors de la notation des préparations, tous les sens des membres de ce jury seront mis à contribution. Chaque membre devra juger plusieurs aspects du travail des duos de candidats :

- **note de travail** (sur 20 points, coefficient 3)

hygiène, respect des horaires, organisation, dextérité...

- **note de dégustation de l'entremets aux fruits** (sur 20 points, coefficient 5)

goût, coupe, originalité...

- **note de dégustation du dessert à l'assiette** (sur 20, coefficient 5)

goût, originalité, typicité et utilisation des produits originaires des pays candidats...

- **note de présentation du buffet** (sur 20, coefficient 3)

rendu artistique, respect du thème...

Dans un souci d'équité, les présidents-juges ne peuvent noter les réalisations du duo de leur pays. De même, pour chaque équipe, la note la plus basse et la note la plus haute ne sont pas prises en compte.

Un billet pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011

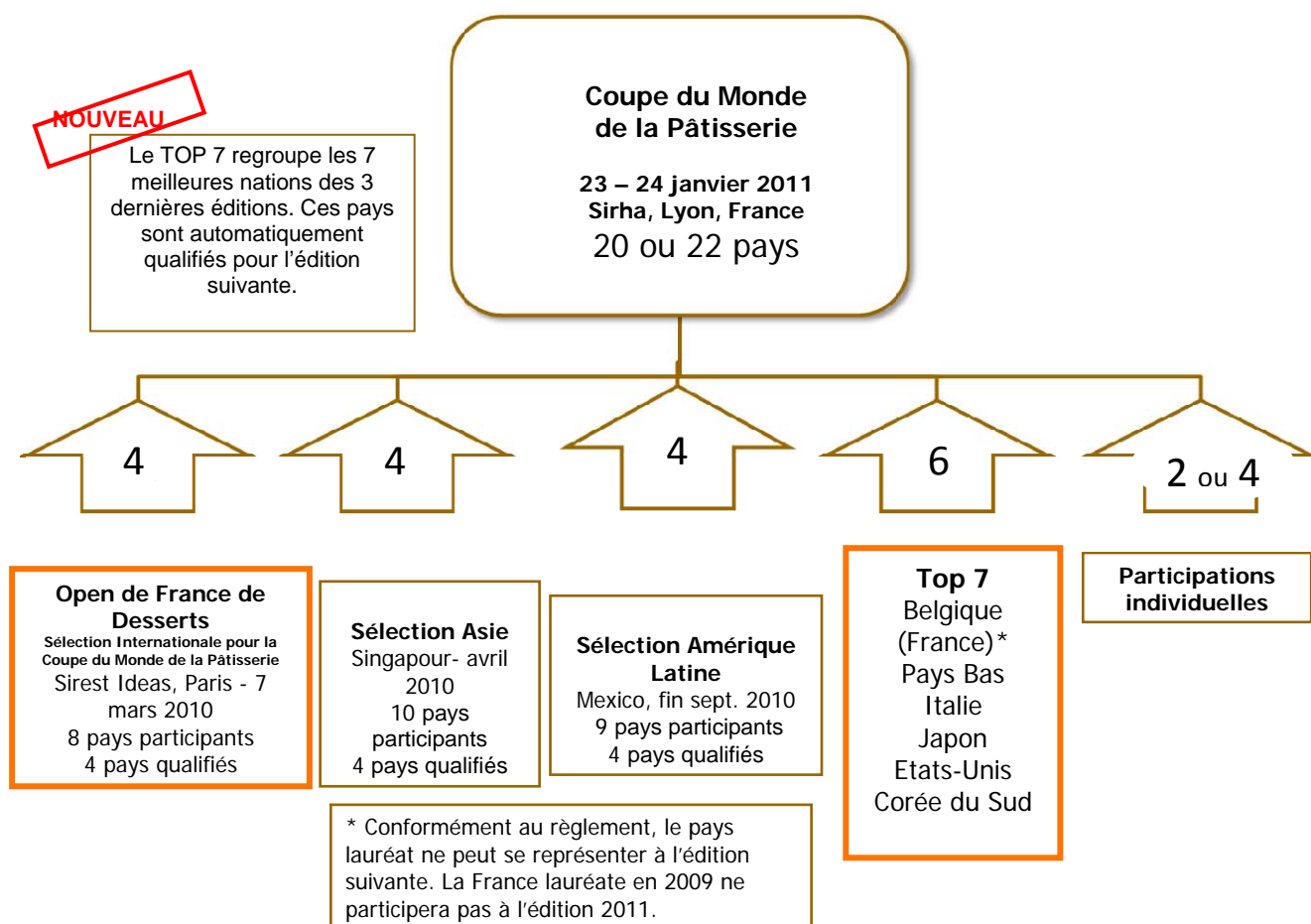
A l'issue des notations, cinq prix seront attribués :

- 1^{er} Prix : doté de 2 000 €, d'un trophée et d'une médaille d'or,
- 2^e Prix : doté de 1 000 € et d'une médaille d'argent,
- 3^e Prix : doté de 500 € et d'une médaille de bronze,
- Prix Chocolat,
- Prix Sucre.

Toutefois, la récompense suprême pour les quatre équipes qualifiées sera le droit de représenter leur pays lors du grand rendez-vous de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les 23 et 24 janvier 2011, à Lyon.

Le processus de sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE !



Les lauréats 2006 et 2008 de l'Open de France de Desserts

Palmarès 2006

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

Palmarès 2008

Médaille d'or à la Finlande - Meri KUJALA, Jarmo LAITINEN
Médaille d'argent à la Hongrie - Laszlo MIHALYI, Zoltanné NESZTOVIDISZ
Médaille de bronze à la Tunisie - Abdelbasset DHRIF, Feker JLASSI

www.open-france-desserts.com

Made by



Open de France
de Desserts



Les candidats à l'Open de France de Desserts 2010

COTE D'IVOIRE

SELECTION DES CANDIDATS

Côte d'Ivoire, les 7, 8 et 9 mai 2009 lors du concours « Le Grand Bonnet de Côte d'Ivoire 2009 », organisé à la Bourse du travail d'Abidjan.

Les meilleurs établissements présentent un candidat qui devra réaliser un dessert à l'assiette, un entremet de circonstance et une pièce artistique. L'équipe ivoirienne est composée des meilleurs candidats issus de ce concours.

COMPOSITION DE L'EQUIPE IVOIRIENNE



Président : Paul Zephirin BASSOGOG

Capitaine : David TANNEVART

Formation : Stage chez Yves Thuries. Spécialisé en pièces d'apparat, buffet et sucre artistique
Expérience : La Toque d'Or (Lusigny), Artisans Pâtissier Confiseurs (Annecy), ...

Candidat(e)s :



Kouakou Jean KENDE

Depuis 2007, occupe le poste de chef pâtissier au château Socobin (Abidjan).

Expérience : Chef pâtissier glacier à l'hôtel Aladin (Ghana), ...

2nd prix au concours de pâtisserie de Côte d'Ivoire « Le Grand Bonnet de Côte d'Ivoire ».

Made by





Salifou KONE

Depuis 2002, chef pâtissier à l'hôtel du Golf à Abidjan (4*).
Formation réalisée à l'hôtel Ivoire.

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

THEME CHOISI : LES RICHESSES DE MON PAYS

Entremet aux fruits : Merveille de Bonoua

« La merveille de Bonoua est une mousse classique glacée et aux fruits.
Bonoua est une grande zone de culture d'ananas et de mangues en Côte d'Ivoire. Et c'est sous ses manguiers que chaque soir la princesse du village se retrouve pour déguster la Merveille de Bonoua. »

Dessert à l'assiette : Plaisir d'amour

« Le plaisir d'amour est un crémeux glacé à base de chocolat, de mil, cajou relevés au gingembre.
C'est la rencontre des spécialités de la savane du nord de la Côte d'Ivoire (mil, cajou, gingembre) et du sud forestier (cacao). C'est l'amour tel qu'on le souhaite qui se retrouve dans une assiette. »



DANEMARK

COMPOSITION DE L'EQUIPE DANOISE



Présidente : Carsten KEJ

Candidat(e)s :



Daniel Johan KRUSE



Maja Rome LARSEN

RECETTES PRESENTEES LORS DU CONCOURS 2010

Entremets aux fruits -

« Biscuit à la base de noisettes, gelée de framboise, meringue de framboise, crème de framboise, mousse de chocolat blanc, couche croquante, glace (chocolat). »

Dessert à l'assiette -

« Glaçage chocolat, ganache échiquier, écume chocolat fouettée, macarons, mûres, chocolat blanc. »



ESPAGNE

SELECTION DES CANDIDATS

Lors d'une réunion du Club Coupe du Monde Espagne, sélection des candidats sur réalisation d'un dossier technique (présentation de leurs travaux, motivations, CV et visuels d'une pièce artistique en chocolat ou sucre).

COMPOSITION DE L'EQUIPE ESPAGNOLE

Président : Yann DUYTSCHÉ

Capitaine : Jordi Bordas

Candidat(e)s :



Alejandro MONTES SUAREZ

Formé à l'Ecole de Pâtisserie du Corps de métiers de Barcelone.

Professeur de pâtisserie, depuis 2007, à l'Ecole de Pâtisserie du Corps de métiers de Barcelone.

Meilleur Pâtissier Jeune d'Espagne 2006, Meilleur maître artisan chocolatier d'Espagne 2007



Josep GUEROLA

Expérience : Fauchon Paris, restaurant Ze Kitchen Galerie (Paris), pâtisserie Total

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

THEME CHOISI : JULES VERNE

Entremets aux fruits - Nautilus

« Nautilus, très beau mollusque millénaire, c'est le nom avec lequel le capitaine Némó a baptisé son formidable sous-marin. Après avoir navigué à travers les profondeurs du monde entier, le Nautilus finit ses jours près du capitaine Némó à l'Île Mystérieuse, l'Île de Lincoln, perdue au milieu de l'océan Pacifique. Dans cet endroit, le capitaine Némó et l'équipage se sont nourris des fruits de cette île exubérante. La noix de coco, la mangue, la passion, l'ananas, la lime ou les cacahuètes intégrées dans cet entremet nous permettent de faire un voyage sensoriel à ces temps lointains chargés de mysticisme et d'aventures. »

Dessert à l'assiette – Promenade sur les doux nuages

« Cinq semaines en ballon, est connu comme le premier roman de Jules Verne. Dans celle-ci, les héros voyagent à bord du ballon Victoria chargé d'aventures au long d'Afrique. Notre dessert permet de réaliser un voyage à travers le goût et les textures. Le yaourt, le citron de l'Espagne et les amandes Marcona de notre pays forment un ensemble de textures légères et volatiles qui rappellent la légèreté et la pureté des nuages. Le ballon de chocolat Equatoriale Lactée fondant et crémeux de chocolat Manjari rappelle les péripéties du continent noir. Un voyage éphémère mais chargé de sensations aériennes. »

Pièce artistique chocolat – Le Tour du Monde en 80 jours

« À dos d'un cheval à fer, chevaucha les États-Unis d'une côte à l'autre, de San Francisco à New York. La force du charbon, l'éclatement violent des flammes, la combustion produite... la vapeur sort sans contrôle.

Les roues de la locomotive tournent sans arrêt, en dévorant des kilomètres de voies.

La force mécanique de la locomotive nous amène à un monde métallique de vitesse où les distances sont plus courtes et n'importe quelle aventure est possible. »

Pièce artistique sucre – Vingt mille lieues sous la mer

« Le sommet du chef d'œuvre de Jules Verne, c'est la très connue attaque du calamar géant au sous-marin du capitaine, le flambant Nautilus.

La mer démontée entoure le vaisseau défaits par les puissantes tentacules en créant un mélange de métaux et éléments marins.

L'angoisse et la beauté destructive sont les sensations et les axes sur lesquels luttent la bête marine et le colosse métallique. »



GRANDE BRETAGNE

SELECTION DES CANDIDATS

En tant que premier évènement organisé pour ce type de concours, l'équipe britannique a été sélectionnée sur quelques examens pratiques, départageant les personnes ayant noté un intérêt pour l'Open de France de Desserts.

COMPOSITION DE L'EQUIPE ANGLAISE

Présidente : Sue McMahon

Candidat(e)s :



Javier MERCADO

Directeur d'études Pâtisserie au Westminster Kingsway College (Londres), depuis 2004.

Formation : International School of Confectionary Arts (Maryland, USA), Ateliers des Arts Sucrés de Stéphane Klein (Belfort, France)

Expérience : Albert Uster Imports (Maryland, USA), The Ritz Carlton (Virginie, USA)



Christopher LODER

Professeur Pâtisserie au Westminster Kingsway College (Londres), depuis 2004.

Formation : en Suisse (arts sucrés), en Australie (*advanced pastries level 5*) et *teacher training* aujourd'hui

Expérience : Chef Pâtissier à Sodexo Corporate à l'HSBC Tower, Directeur de Duja Pâtisserie (Sydney, Australie), ...

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

THÉMATIQUE : OUT OF EDEN / HORS D'EDEN

L'Eden Project est un jardin botanique situé dans les Cornouailles (sud ouest de l'Angleterre)

Entremets aux fruits - Exotic Fruit Layer / Miroirs de fruits exotiques

« Beaucoup de fruits exotiques sont cultivés en Cornwall. Les parfums de cet entremet ont été choisis pour arriver en complément du dessert à l'assiette, une note de chocolat est d'ailleurs présente dans cette pièce, pour venir en rappel.

Composé de : sablé au chocolat, cake aux amandes et citron vert, gâteau au chocolat, marmelade de fruits, mousse de lait et mousse de fruit, miroir de chocolat. »

Dessert à l'assiette – Botanical Tour / Tour Botanique

« Les arômes de ce dessert sont inspirés par les plantes et les fleurs poussant dans le plus grand jardin botanique des Cornouailles. Ce jardin est proche d'une des uniques plantations de thé de Grande Bretagne. C'est pourquoi cette recette est composée de : génoise aux amandes, gaufrettes d'hibiscus, sablé au chocolat, mousse au chocolat, bonbon à la vodka, miroir chocolat, coulis de fruits, ganache au chocolat, bambou en chocolat. »



HONGRIE

SELECTION DES CANDIDATS

Sélection sur dossier en fonction des résultats des candidats à différents concours réalisés en amont.

COMPOSITION DE L'EQUIPE HONGROISE



Présidente : Olga AUGUSZT
Directrice et manager de deux pâtisseries à Budapest.

Candidat(e)s :



Zsuzsanna Kissné ZOMBORI
Travaille depuis le début de sa formation, en 1972, à Gerbeaud Confectionery de Budapest.
Remporte de nombreuses récompenses lors de concours : Pâtisserie Oskar (Vienne), World Championship (Luxembourg), ...



Barbara SZILÁRD
Sous chef pâtissier à Gerbeaud House, depuis 2009
A travaillé au Central Café en qualité de sous chef (a alors eu l'occasion de travailler avec Laszlo Mihalyi, membre de l'équipe hongroise à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2009), au Strudel Café Moscow en qualité de chef pâtissier.

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

Entremets aux fruits – Apricot

« Base de noix croquante, crème vanille chiboust, financier, sauce caramel salé. »

Dessert à l'assiette – Chocolat et Poivre doux

« Macarons Poivre doux, mousse au chocolat blanc et poivre doux, mousse de chocolat Manjari, Base croquante de graines de tournesol, glaçage chocolat.»



MAROC

SELECTION DES CANDIDATS

Présélection des candidats après étude de leurs CV, motivations, ...

Sélection lors de concours culinaires organisés dans le cadre du Salon CREMAI (Casablanca, Maroc).

Epreuve de 10 heures. Chaque candidat doit réaliser trois entremets (un pour présentation sur pièce artistique, deux pour dégustation) et une pièce artistique.

COMPOSITION DE L'EQUIPE MAROCAINE



Président : Kamal Rahal ESSOULAMI

Candidat(e)s :



Nabil MOUDNI

Chef pâtissier au Fournil Gascon (France).

Expérience : chef pâtissier dans différents établissements : Boulangerie Fleur de Lys, Chocolaterie Antouki. Chef pâtissier au Fournil Gascon (Marmande, 42)
Stage de sculpture sur glace (Didier Stéphane), arts sucrés (Stéphane Klein).
2^{ème} prix au CREMAI, participation à la Coupe du Monde des Glaciers, 2^{ème} prix au Marocotel.



Karam ELBOUAKHIRI

Chef chocolatier au Groupe Rahal Maître Traiteur, depuis 2008.

1^{er} prix au CREMAI 2009 « Pièce Artistique en Chocolat »



RUSSIE

SELECTION DES CANDIDATS

Russie, le 22 avril 2009 lors du Salon International Culinaire « Restaurant & Hotel World » à Moscou.

L'équipe représentant la Russie est composée des gagnants du concours organisé lors de ce salon, concours individuel ouvert à des participants venant de toute la Russie. Les candidats devaient réaliser un dessert aux fruits, un dessert au chocolat et une pièce artistique chocolat ou sucre.

COMPOSITION DE L'EQUIPE RUSSE



Présidente : Liudmila BUKINA

Chef pâtissière à l'hôtel Golden Ring (5*), depuis 2003.

A participé en qualité de candidate, à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007 et 2005.

Candidat(e)s :



Elena MEDVEDEVA

Pâtissière-décoratrice de produits exclusifs à la Maison de la Pâtisserie Renardi, à Moscou, depuis 2007.

A participé en qualité de candidate à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009.



Tamara MUKHINA

Chef pâtissière au Restaurant PEPPERONI.

A participé en qualité de candidate à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009.

RECETTES PRESENTÉES LORS DU CONCOURS 2010

THEME CHOISI : CABARET

Entremet aux fruits - Séduction

« Glaçage à la fraise, mousse au gingembre, couche de gelée à la fraise et à la menthe, couche de gelée au feijoa.
Crumble aux pistaches, crème mousse aux pistaches et amaretto biscuits aux pistaches. »

Dessert à l'assiette - Passion

« Crumble au gruë de cacao et thé lapsang-suchono, gelée à la poire, crème au chocolat blanc et noir à la girofle, déquoise aux noisettes et au chocolat abinao et gingembre. »



TUNISIE

SELECTION DES CANDIDATS

Sélection sur dossier en fonction des résultats des candidats à différents concours réalisés en amont.

COMPOSITION DE L'EQUIPE TUNISIENNE

Candidats :



Feker Jlassi

Chef pâtissier à l'hôtel The Residence, Tunis (Tunisie), depuis 2006.

Participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009, Médaille de Bronze à

l'Open de France de Dessert 2008.

Expérience : hôtel Mövenpick (4*) à Lausanne (Suisse), ...

Jean Pierre CHEVALIER