



SÉLECTION  
NATIONALE  
SUISSE  
POUR LA  
COUPE DU  
MONDE DE LA  
PÂTISSERIE



# LA SÉLECTION SUISSE



- DATE : le samedi 11 novembre 2023
- LIEU: PALEXPO – Événement Cook'n'show  
Route François-Peyrot 30, 1218 Le Grand-Saconnex – Genève- Suisse
- LANCEMENT DU CONCOURS : 9 heures
- FIN DU CONCOURS : 17 heures
- JURY: Le jury sera composé de professionnels de la gastronomie reconnus dans leur domaine, soit :
  - 7 membres jury dégustation;
  - 7 membres jury travail;
  - 2 membres jury presse;
  - 1 président de jury.

# POURQUOI DEVENIR CANDIDAT ?

## ○ REPRÉSENTER LA SUISSE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE

- Rendre ses lettres de noblesse à la Suisse, trop souvent discrète dans le monde de la pâtisserie.
- Devenez l'emblème de la pâtisserie suisse d'aujourd'hui !

## ○ DÉVOILER VOTRE TALENT

- La Suisse regorge de talents et de savoir-faire artisanaux que nous souhaitons mettre en lumière.

## ○ PARTICIPER À UNE VRAIE SÉLECTION

- La sélection vous permettra de vous préparer à affronter les autres équipes européennes en janvier 2024

## ○ RECEVEZ LES CONSEILS ET OBSERVATIONS DE CHEFS LOCAUX & INTERNATIONAUX

- Lors de la sélection vous pourrez bénéficier des retours sur votre travail de professionnels reconnus en Suisse & à l'étranger.



# LES ÉPREUVES

## CANDIDAT CHOCOLAT

- 8 heures d'épreuves;
- Thème libre;
- 1 recette de dessert à l'assiette aux fruits;
  - 10 assiettes seront à réaliser pour la dégustation, plus une factice;
- 1 pièce artistique en chocolat;
  - La pièce artistique devra obligatoirement contenir un élément sculpté et devra accueillir le dessert à l'assiette sous forme factice.

# LES ÉPREUVES

## CANDIDAT SUCRE

- 8 heures d'épreuves;
- Thème libre;
- 1 recette d'entremets au chocolat pour 6 personnes;
  - 2 entremets seront à réaliser pour la dégustation, plus un factice;
- 1 pièce artistique en sucre;
  - La pièce en sucre devra intégrer du pastillage, du sucre tiré, du sucre soufflé ainsi que du sucre coulé dans la masse et elle devra accueillir l'entremets sous forme factice.



# RÉCOMPENSES

## REPRÉSENTER LA SUISSE & DEVENIR POTENTIELLEMENT CHAMPION DU MONDE

Le meilleur candidat chocolat & le meilleur candidat sucre représenteront la Suisse lors de la Sélection Européenne à Paris, qui se déroulera en janvier 2024.

Si ce duo de candidats passe cette sélection ils représenteront la Suisse lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au sein du SIRHA à Lyon, qui se déroulera en janvier 2025. Une troisième personne viendra compléter ce duo en tant que candidat glace.

# COMMENT PARTICIPER ?

- Être un professionnel de la gastronomie;
- Avoir 21 ans révolus;
- Être de nationalité suisse ou être résident suisse ou travailler en Suisse;
- Avoir au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la gastronomie dont 3 ans en Suisse;
- Remplir le formulaire en suivant [ce lien](#);
- Il vous sera demandé de joindre au moins deux photos de vos réalisations en pâtisserie, deux photos de vos réalisations en sucre ou chocolat, votre curriculum vitae, ainsi que des références professionnelles;
- Clôture des candidatures le 1<sup>er</sup> juillet 2023;
- Clôture du processus de sélection des candidatures le 8 juillet 2023.

# LE CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SUISSE



**CHRISTOPHE RENO** – PRÉSIDENT  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015  
5<sup>ème</sup> place lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007  
en représentant la Suisse.  
Fondateur Mr & Mrs Renou - Suisse



**GUILLAUME BICHET** – VICE PRÉSIDENT  
6<sup>ème</sup> place au Mondial des Arts Sucrés en 2016  
Fondateur des boutiques Guillaume Bichet - Suisse



**DAMIEN MOUTARLIER** – SECRÉTAIRE  
GÉNÉRAL  
Relais dessert  
Chef pâtissier des boutiques Moutarlier



**LUDOVIC GUIMET** – TRÉSORIER  
Responsable d'exploitation de la Maison Guerrazzi



**MANON VIE** – CHEFFE DE PROJET  
Responsable Marketing Mr & Mrs Renou  
Cheffe de projet Swiss Pastry Cup & Sélection Coupe du  
Monde de la Pâtisserie Suisse



**JENNIFER JOLY** – MEMBRE  
Cheffe de projet Palexpo  
Directrice du Cook'n'show

# NOUS CONTACTER



- Mail : [clubcdmsuisse@gmail.com](mailto:clubcdmsuisse@gmail.com)
- Consulter le règlement complet : [ici](#)
- Remplir le formulaire d'inscription: [ici](#)

Cher(e)s futur(e)s candidat(e)s, nous avons hâte de recevoir vos candidatures !