



SÉLECTION
NATIONALE
SUISSE
pour la
COUPE DU
MONDE DE LA
PÂTISSERIE



LA SÉLECTION SUISSE



- ✓ **Dates:** Dimanche 10 (partie sucre) et lundi 11 novembre 2024 (partie chocolat)
- ✓ **Lieu:** Palexpo – Automnales/**Cook'n'show** - Route François-Peyrot 30, Le Grand-Saconnex – Genève
- ✓ **Déroulement du concours:**
 - ❖ Arrivée sur place: 7h30
 - ❖ Lancement du concours: 9h00
 - ❖ Fin du concours: 17h00
 - ❖ Résultat et remise des prix : 19h00
- ✓ **Jury:**
 - ❖ 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.

- ✓ 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 2026

- ✓ 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**



RECOMPENSE

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 2026.

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 2027. Une troisième personne viendra compléter ce duo en tant que candidat glace.

MODALITES DE PARTICIPATION

- ✓ 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^{er} juillet 2024**
- ✓ Clôture du processus de sélection des candidatures le **8 juillet 2024**

LE CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SUISSE



CHRISTOPHE RENO - PRÉSIDENT
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015
5^{ème} place lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007
en représentant la Suisse.
Fondateur Mr & Mrs Renou - Suisse



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



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



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

NOUS CONTACTER

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



Cher.es futur.es candidat.es, nous avons hâte de recevoir vos candidatures !