



L'équipe de France remporte le Mondial des Arts sucrés !

La France remporte le Mondial des Arts sucrés 2018 ce 6 février au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, lors du salon Européen, salon référent pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie en France et à l'international. Marie Simon, chef de partie pâtisserie à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc et Loïc

Beziat, responsable de création à la Pâtisserie Canet à Nice, lauréats de cette 10ème édition.

Le **Mondial des Arts sucrés** s'est déroulé du 3 au 6 février 2018. Pour célébrer ses 10 ans, le concours international de pâtisserie était parrainé par **Pierre Hermé**, chef pâtissier-chocolatier français. Pour cette édition exceptionnelle, chaque équipe a dû choisir un secteur parmi une liste proposée dans la thématique imposée, « L'artisanat du luxe à la française », et en faire son fil conducteur pour l'ensemble des créations. Autre nouveauté, les candidats ont eu 19 heures, et non plus 20 heures, pour exprimer leurs talents à travers les réalisations suivantes : un dessert de restauration à l'assiette, un petit gâteau individuel glacé, un entremets, deux sortes de confiserie, une pièce sucre, une pièce chocolat, un présentoir à confiseries en sucre et chocolat.

Organisé tous les deux ans à Paris, le Mondial des Arts sucrés met en compétition 32 candidats du monde entier, répartis en 16 équipes qui s'affrontent pendant quatre jours. Ces duos de pâtissiers mettent en lumière leur créativité et leur savoir-faire pour offrir un spectacle au sommet. Pour respecter un principe de mixité cher à **DGF**, l'organisateur, mais aussi grossiste et distributeur de matières premières pour les professionnels des métiers de bouche, chaque binôme est constitué d'une pâtissière et d'un pâtissier.

Cette année, **Marie Simon** et **Loïc Beziat** ont fièrement représenté les couleurs de la France et déclarent : « **Nous admirons beaucoup ce concours de haut niveau que nous avons préparé pendant un an et demi. Cela nous a permis de rencontrer des professionnels qui nous font rêver et progresser.** »

C'est au cours des épreuves de sélection françaises qui se sont déroulées le 9 mai 2017 au sein de l'Ecole **Ferrandi** à Paris, que Marie Simon et son coéquipier Loïc Beziat se sont qualifiés pour la finale du Mondial des Arts sucrés.



Marie Simon - Photo DR

Marie Simon, chef de partie pâtisserie à **l'Hôtel du Cap-Eden-Roc**, est originaire de l'Aisne, région Hauts-de-France. « **J'ai toujours aimé la pâtisserie et ma famille travaille dans l'artisanat. J'ai grandi dans la valeur du**

travail et ils ont tout de suite accepté mon choix. C'est un métier de passion. » : déclare Marie.

Elle débute sa formation dans le lycée hôtelier de **Notre-Dame de la Providence** à Orchies dans le Nord de la France. Titulaire d'un bac pro boulangerie-pâtisserie, elle représente sa région au concours du **Meilleur apprenti de France**, qu'elle remporte en 2013. Elle intègre ensuite Le **Burgundy**, établissement 5 étoiles à Paris, en tant que commis pâtisserie. C'est en mai 2014 que Marie rejoint l'Hôtel du Cap-Eden-Roc comme commis pâtisserie aux côtés du chef pâtissier **Lilian Bonnefoi**. Elle continue son apprentissage au sein des joyaux **Oetker** Collection en tant que demi chef de partie à **L'Apogée** Courchevel, puis à nouveau à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc en 2015, au même poste.

En septembre 2015, Marie et son partenaire **Cédric Rivière** remportent le premier prix de sculpture en chocolat du célèbre Festival International de la Gastronomie, « **Les Etoiles de Mougins** », pour leur sublime création. Elle poursuit son évolution au **Château Saint-Martin & Spa** en tant que chef de partie. Pour la prochaine saison estivale, elle occupera le poste de chef de partie tourier à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc où elle s'est d'ailleurs entraînée pour le Mondial des Arts sucrés : « **Je remercie la direction de l'hôtel ainsi que Lilian Bonnefoi, notre Chef Pâtissier, pour nous avoir mis à disposition les laboratoires et matières premières dont nous avons besoin pour la réussite de ce concours.** »

A 24 ans, Marie s'est lancé un challenge en participant à cette compétition prestigieuse.

Loïc Beziat est responsable de création à la **Pâtisserie Canet**, à Nice, une pâtisserie familiale qui dispose d'un salon de thé. Originaire du Lot, dans le Sud-Ouest de la France, ce passionné de 23 ans est issu d'une famille de boulangers. Titulaire d'un Brevet Technique des Métiers, il poursuit son apprentissage pour devenir assistant formateur à l'École Nationale Supérieure de pâtisserie, à Yssingaux en Haute-Loire. **Meilleur apprenti de France** en 2012, Loïc poursuit sa quête de trophées. Il remporte le **prix artistique** au **Festival National des Croquebouches** en 2014, concours ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle (artisans, ouvriers,

formateurs). La même année, il obtient le 1er Prix lors du **Salon Sucre et Chocolat** à Antibes, dans la catégorie "pièces en sucre". En 2016, il est le lauréat dans la catégorie sucre du **Festival d'Occitanie**, concours organisé par l'**association des Maîtres Pâtissiers** de Midi-Pyrénées à Toulouse, et remporte le **Trophée Louis-Berger**.

Le Mondial des Arts sucrés était un défi, une nouvelle aventure pour ces deux amoureux de pâtisserie. Cette équipe forte et soudée s'est démarquée en mettant la France à l'honneur lors de ce prestigieux concours. Un grand bravo pour cette performance qui promet un bel avenir gourmand.