



Artisan Pâtissier de France

CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS

1er Trophée International de la Pâtisserie Française : les candidats annoncés !

Le Trophée International de la Pâtisserie Française vise à promouvoir l'excellence de la pâtisserie française dans le monde en réinterprétant de grands classiques et en proposant de nouvelles techniques.

La première édition se déroulera du 1er au 3 novembre 2019 dans le cadre du Salon du Chocolat à Paris.

Ce nouveau concours a été lancé par la **Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Glaciers Confiseurs Traiteurs (CNAP)** et son président, **Pierre Mirgalet**, MOF Chocolatier-confiseur, en collaboration avec **Thierry Bamas**, MOF Pâtissier-confiseur.

Le concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche (pâtissiers, chocolatiers glaciers, confiseurs, traiteurs) d'au moins 23 ans en activité dans le monde entier.

Les 6 candidats en lice

- **Khatuna Bakuradze - Géorgie** - cheffe pâtissière au Bioli Medical Wellness Resort (Tbilissi)
- **Kohei Ishida - Japon** - chef pâtissier à la Pâtisserie Aigre Douce (Tokyo)
- **Kevin May - Belgique** - Responsable pâtisserie à la Pâtisserie Ducobu (Waterloo)
- **Ilias Nikola - Grèce** - Chocolatier chez Alain Chartier
- **Maxime Tardieu - Suisse** - Chef pâtissier chez Mr & Mrs Renou (Genève)
- **Dorian Zonca - France** - Formateur chez Bellouet Conseil, École de pâtisserie (Paris)

Un jury d'experts internationaux de la pâtisserie

Aux côtés de Pierre Mirgalet et de Thierry Bamas, le Jury sera composé des coaches de chaque candidat et de M.O.F, Champions du Monde de la Pâtisserie et professionnels de la pâtisserie.

Déroulé des épreuves

Elles se dérouleront en public sur 3 jours.

Vendredi 1er novembre 2019

Les candidats devront réaliser en 6 heures : 1 baba de 6 personnes et 6 individuels (parfum, forme et garniture libres), 1 baba de 6 personnes et 6 individuels avec fruits obligatoires, 2 gâteaux de voyage chocolat 500 g maximum de forme libre et 2 gâteaux de voyage chocolat et fruits 500 g

Samedi 2 novembre 2019

Les candidats devront réaliser en 6 heures : 3 Paris-Brest Praliné de 6 personnes identiques et 18 petits gâteaux individuels 80 g maximum chacun au chocolat et de formes libres.

Dimanche 3 novembre 2019

Les candidats devront réaliser en 3 heures 30 : un type de pâtisserie à partir d'un panier composé de matières-premières dévoilé le jour même.

Trophée International de la Pâtisserie Française

Du 1er au 3 novembre 2019

Espace Confédération Nationale Artisans Pâtissiers

Salon du Chocolat - Paris Porte de Versailles Pavillon 4

La cérémonie de remise des prix aura lieu le dimanche 3 novembre à 16h sur la scène du Cacao Show.