

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

SIRH/+ BOCUSE D'OR

EUREXPO LYON

COUPE DU
MONDE DE LA
PÂTISSERIE
24-25 SEPT 2021

BOCUSE D'OR
26-27 SEPT 2021



+ DANS LES COULISSES DES ÉQUIPES ITALIENNES...

PAYS-PHARE, PARTICIPANT À LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET AU BOCUSE D'OR DEPUIS DE TRÈS NOMBREUSES ÉDITIONS, L'ITALIE ABORDE LES FINALES 2021 AVEC ÉNERGIE, DÉTERMINATION... ET QUELQUES NOUVEAUTÉS.

L'ITALIE, UNE NATION PÂTISSIERE

Avec 12 participations à la Coupe du Monde de la Pâtisserie depuis 1997, et un double titre de Champion du Monde, l'Italie a l'antériorité et une solide expérience du concours. "L'Italie a une tradition et une culture de la pâtisserie. Fondé en 2001, le Club de la Coupe du Monde est très actif dans son soutien concret aux équipes, édition après édition. Nous sommes une nation unie, dans le monde de la Pâtisserie !", déclare **Alessandro Dalmasso, président du Club de la Coupe du Monde Sélection d'Italie**. "Cependant, comme les règles et les épreuves évoluent, c'est comme si nous repartions de zéro, surtout pour cette édition. À chaque finale, nous révisons notre style et nous nous efforçons d'innover à travers l'esthétique et le goût, la recherche, l'étude, et l'expérimentation, mais aussi grâce à des entraîneurs du calibre d'Emmanuele Forcone, Francesco Boccia et Fabrizio Donatone, champion du monde en 2015".

UNE ÉDITION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE AU CŒUR DE L'ACTUALITÉ

Avec un entraînement de presque 4 ans pour certains des membres de l'équipe, la "Team Italie" explique avoir su tirer profit de la pandémie et du temps de préparation accru, pour affiner ses recherches, à la fois sur le goût et sur l'esthétique de ses réalisations. Elle aborde aussi avec enthousiasme les objectifs RSE donnés au concours par le Comité International d'Organisation (C.I.O).

"Cette année le thème du concours est ambitieux, inédit et en phase avec ce que nous traversons depuis plusieurs mois. Le nouveau règlement pousse les équipes à mettre en avant leur professionnalisme, à évaluer leur organisation, mais aussi la gestion du nettoyage ou le gaspillage alimentaire. Le défi le plus important est de créer un produit compétitif qui respecte les nouveaux critères de durabilité et de gestion des déchets alimentaires. L'évolution était nécessaire car il est important d'être à jour avec le monde réel et nos pratiques dans notre métier", explique **Livia Chiriotti, responsable de la promotion de l'équipe italienne**. Des pratiques au service d'une pâtisserie responsable et un entraînement qui a durablement soudé l'équipe. "L'aspect le plus important de l'équipe italienne est l'amitié, renforcée au cours de ces mois. Ce lien facilite un travail immense et des entraînements difficiles, d'un point de vue professionnel et humain."

BOCUSE D'OR : UNE ORGANISATION ITALIENNE RENOUVELÉE

"Aujourd'hui, nous sommes prêts et motivés pour participer au concours avec le bon degré de professionnalisme et de compétences. Nous sommes une équipe jeune mais forte de chefs d'une grande expérience", affirme **Luciano Tona, directeur de l'équipe italienne du Bocuse d'Or**. Encadrée par le chef Enrico Crippa, l'équipe s'est structurée, avec la création de l'Académie du Bocuse d'Or Italie, qu'il a co-fondée en 2017.

Une structure qui reflète la volonté des chefs italiens de jouer un rôle sur la scène internationale, notamment du côté des jeunes chefs qui voient dans le concours l'opportunité de se confronter aux meilleurs chefs du monde entier. Le travail réalisé par l'Académie s'appuie sur la Fédération des Chefs Italiens (FIC), par ailleurs partenaire du Sirha Lyon pendant lequel sont organisés les deux concours.

"UN STIMULI CRÉATIF"

"L'Italie est un pays où la matière première a toujours joué un rôle central dans notre cuisine. Les tendances observées dans notre pays montrent un retour très fort à la tradition. La pandémie a accentué la recherche des produits faits maison et l'essor du take away a fortement marqué l'envie de cuisiner de bons aliments". Bien décidée à jouer le rôle de révélateur de tendances qui est celui du Bocuse d'Or, l'équipe italienne se dit fortement stimulée par la nouvelle épreuve du take away : "elle implique une réflexion particulière sur les recettes afin qu'elles soient faciles à transporter et à consommer. De plus, l'utilisation de la tomate-cerise dans cette épreuve nous permet de tester une typicité italienne. C'est un excellent stimuli créatif", confie **Luciano Tona**.

CONTACT PRESSE

Agence OXYGEN

Elodie Volant : +33 (0)6 75 50 20 67
Eugénie Escoffier : +33 (0)6 17 99 24 94
cmp2021@oxygen-rp.com
boc2021@oxygen-rp.com

CMPATISSERIE.COM

BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com

LES ÉQUIPES ITALIENNES Coupe du Monde de la Pâtisserie

- Massimo Pica, spécialiste chocolat
- Andrea Restuccia, spécialiste glace
- Lorenzo Puca, capitaine et spécialiste sucre

12 participations au concours
8 podiums :
- 2 médailles d'or (1997, 2015)
- 2 médailles d'argent (2009, 2011)
- 4 médailles de bronze (2001, 2007, 2013 et 2019)

Bocuse d'Or

- Alessandro Bergamo, chef et candidat
- Francesco Tanese, commis
- Lorenzo Alessio, coach

15 participations au concours