

L'actu du jour

Drôle d'outil pour un chef !

Ce chef sculpte un bloc de glace pour la Coupe du monde de la pâtisserie. Eh oui, les gâteaux, le sucre et le chocolat ont aussi leur championnat ! La finale a lieu dimanche et lundi, à Lyon.



Un chef pâtissier sculpte la glace lors d'une Coupe du monde de pâtisserie (© PHILIPPE MERLE / AFP)

Comme la Coupe du monde de foot, la coupe du monde de pâtisserie rassemble des pays du monde entier. Elle a lieu tous les deux ans. Après des championnats par continent, **les 21 meilleures équipes** s'affrontent en finale.

Des pays du monde entier

La finale est une occasion unique de découvrir les **desserts** et les **gâteaux** de **nombreuses régions du monde**. Chaque pays présente 3 pâtissiers : un expert en **chocolat**, un expert du **sucre** ainsi qu'un spécialiste du froid et de la **glace**. Le jury est composé de 21 chefs représentant les 21 pays en compétition. Il faut que les desserts soient bons et beaux !

Talent et imagination

Au programme des finalistes, la réalisation en 10 heures de 12 desserts, des entremets au chocolat, d'autres à la glace et aux fruits, ainsi que **trois chefs-d'œuvre**. Avec des outils très fins ou de grands pics à glace, les

Pourquoi en parle-t-on ?

Le 25 et le 26 janvier 2015, la finale de la Coupe du monde de pâtisserie a lieu à Lyon.

chefs façonnent des fleurs, des visages, des personnages de film... Ces incroyables sculptures de chocolat, de sucre et de glace révèlent l'**imagination** et la **maîtrise technique** qu'il faut pour exercer le métier de pâtissier.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)