

# Le Japon gagne la Coupe du Monde de la Pâtisserie, à Lyon, le 25 janvier 2025, lors du Sirha

Avec 14026 points, l'équipe japonaise, composée de Masanaori HATA (Chocolat), Yuji MATOBA (Sucre), et Ryu MIYAZAKI (Glace) a remporté la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui avait lieu à Lyon, pendant le Sirha, du 24 au 25 janvier 2025, devant la France (13621 points) et la Malaisie (11696 points).

ngg\_shortcode\_0\_placeholder

L'équipe de France réunissait Haruka HATSUJI (Chocolat), Jérémy MASSING (Sucre), et Mickaël GUYADER (Glace).

La Malaisie était représentée par Kah Mun FONG (Chocolat), Yi King FOO (Sucre), et Tyler TAN (Glace).

Pour la finale 2025, les équipes finalistes avaient 9 heures pour préparer des entremets glacés, un dessert de restaurant, un show chocolat, une sculpture glacée, et un buffet, le tout sur le thème du patrimoine national de leur pays. Chaque équipe était composée d'un chocolatier, d'un expert du sucre et d'un maître glacier.

Dans une ambiance survoltée, chaque équipe a reçu ses médailles et son prix.

## Mentions spéciales pour

1. la fanfare du Royaume-Uni ;
2. le pool des supporters italiens ;
3. 2 Américains de Los Angeles venus soutenir la Belgique ;
4. la photographe de l'équipe du Royaume-Uni, [Jodi HINDS](http://www.jodihinds.com) (www.jodihinds.com) venue photographier sa 13ème Coupe du Monde de Pâtisserie.

## Classement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, Lyon

1. Japon (14026 points)
2. France (13621 points)
3. Malaisie (11696 points)
4. Chine (11674 points)
5. Belgique (11504 points)
6. Italie (11437 points)
7. Corée du Sud (11414 points)
8. Singapour (11249 points)
9. Royaume-Uni (11194 points)
10. Argentine (10642 points)
11. Philippines (10436 points)
12. Maroc (9798 points)
13. Paraguay (9787 points)
14. Chili (9713 points)
15. Colombie (8947 points)
16. Île Maurice (8822 points)
17. Mexique (7838 points)

18. Egypte (6835 points)

ngg\_shortcode\_1\_placeholder

---

## **La France remporte la 9ème Coupe du Monde des Traiteurs, à Lyon, lors du Sirha 2025**

L'Équipe de France des Traiteurs, composée de Julien GUÉNÉE (Capitaine), Louis TOCHEPORT (co-équipier), et Jérôme LE MINIER (Coach), a remporté, à Lyon, le 23 janvier 2025, lors du Sirha 2025, la 9ème édition de la Coupe du Monde des Traiteurs, 9th edition of the International Catering World Cup avec 1737 points, devançant l'Italie (1498 points) et le Japon (1497 points).

Autre cocorico, le prix du meilleur coach a été décerné à Jérôme LE MINIER.



Au menu de cette victoire de l'excellence française :

- Bao de volailles aux crevettes Unima
- Oeuf en gelée de Champagne
- Volaille fermière en chaud froid
- Échine et pied de porc farcis
- Crêpe soufflée
- Entremets aux eux chocolats et à la vanille
- Cake marbré

---

**Salon Vintage, Lyon, 5**

# **octobre 2024 : des exposants**

ngg\_shortcode\_2\_placeholder

---

## **Salon Vintage 2024 , Lyon, 5 octobre 2024 : les meilleurs looks**

ngg\_shortcode\_3\_placeholder

---

## **Salon Vintage 2024, Lyon, 5 octobre 2024 : défilé vintage par Esmod Lyon**

ngg\_shortcode\_4\_placeholder

---

# **Les Créations Lyonnaises Défilé, 19 Septembre 2024, Lyon, Grand Hôtel-Dieu**

ngg\_shortcode\_5\_placeholder

---

**The Connection Fashion Show  
par.1Look By Adé et Nouss  
Mode l'après-défilé, l'after-  
show, Villeurbanne, Lyon, le  
27 septembre 2024**

ngg\_shortcode\_6\_placeholder

---

**The Connection Fashion Show  
par.1Look By Adé et Nouss**

**Mode défilé, Villeurbanne,  
Lyon, le 27 septembre 2024**

ngg\_shortcode\_7\_placeholder

---

**The Connection Fashion Show  
par.1Look By Adé et Nouss  
Mode : le pré-défilé,  
Villeurbanne, Lyon, le 27  
septembre 2024**

ngg\_shortcode\_8\_placeholder

---

**Equita Lyon 2024 – Spectacle  
Équestre : Une nuit à Equita**

ngg\_shortcode\_9\_placeholder