# La Malaisie, vainqueur de la 30ème Coupe du Monde de Pâtisserie

La trentième édition de la **Coupe du Monde de Pâtisserie** a été l'occasion d'évoquer, par **Gabriel Paillasson**, son créateur, tout le chemin parcouru depuis 30 ans par cette délicieuse épreuve qui donne à la Pâtisserie ses lettres de noblesse, et participe à la diffusion de traditions, d'un exprit d'excellence et de savoir-faire à travers le monde, et notamment dans des pays où la pâtisserie avait une place différente. **Gabriel Paillasson** rendît hommage à **Monsieur Paul Bocuse**, en soulignant que c'est lui qui accepta que la Coupe du Monde de Pâtisserie se déroule lors du Sirha, pendant les 2 jours qui précèdent la tenue d'un autre évènement mondial, les **Bocuse d'Or**.
Désormais, dans ses tablettes, la **Coupe du Monde de Pâtisserie** comptera au titre de vainqueur 2019 de la 30ème édition, le lundi 28 janvier 2018, à **Eurexpo**, Lyon, l'équipe de Malaisie, devant le Japon, avec l'Italie qui ferme la marche. L'équipe du Japon comptait une pâtissière parmi ses membres, ce qui marque une ouverture de cet art aux pâtissières japonaises, très demandées par toutes les pâtisseries du monde entier, et donc aussi une reconnaissance.

Le podium 30ème Coupe du

Monde de Pâtisserie, Eurexpo, Lyon, 28 janvier 2018

L’équipe de Malaisie, vainqueur de la 30ème Coupe du Monde de Pâtisserie, entourée de fan, Eurexpo, Lyon, 28 janvier 2018

L’équipe d’Italie, 3ème de la 30ème Coupe du Monde de Pâtisserie, Eurexpo, Lyon, 28 janvier 2018

# Il était une fois le Festival Sergio Leone, à Lyon du 30 janvier au 2 février 2019

Alors que le **Sirha**, salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie bat son plein avec l'ouverture des **Bocuse d'Or** (29 et 30 janvier 2019, Lyon, Eurexpo), l'**Institut Lumière** rend hommage à un des maîtres du cinéma contemporain, **Sergio Leone**, à travers le Festival Sergio Leone du mercredi 30 janvier 2019 au samedi 2 février 2019, à l'Institut Lumière, rue du 1er Film, Lyon 8ème.
Ce sont 8 films du maître italien, des copies restaurées, qui seront montrés au public sur grand écran, et voir un film de Sergio Leone sur grand écran est un beau moment d'émotions de cinéma, mêlant humour et lyrisme, dans des cadres somptueux de poussières et baignés d'une intense lumière. Sergio Leone était nécessaire au Cinéma, il revient donc à Lyon, pour les cinéphiles, les amateurs de westerns, d'épopées humaines et pour « Et pour quelques dollars de plus » entendre une belle histoire qui commence encore par « Il était une fois… ».
La programmation prévoit aussi des rencontres avec Gian Luca Farinelli, présent à l'ouverture des 3 séances du 30 janvier, une séance de signature de son ouvrage « Sergio Leone, Quelque chose à voir avec la mort » par Christopher Frayling, à la Librairie du Cinéma, ainsi qu'une conférence de Christopher Frayling.

**Programmation des films et achat des places** : ici.

Mercredi 30 janvier
15h45 **Mon nom est Personne** (de Tonino Valerii)
18h30 **Pour une poignée de dollars**
21h00 **Et pour quelques dollars de plus**

Jeudi 31 janvier

21h **Il était une fois la Révolution**

Vendredi 1er février
16h45 **Le Colosse de Rhodes**
19h30 **Il était une fois dans l’Ouest**
15h00 **Il était une fois en Amérique**
20h00 **Le Bon, la brute et le truand**

---

# Salon International de la Lingerie Paris 2019 – Antigel par Lise Charmel

ngg_shortcode_0_placeholder

---

# Salon International de la Lingerie Paris 2019 – Antinea par Lise Charmel

ngg_shortcode_1_placeholder

---

# Salon International de la Lingerie Paris 2019 – Fashion Show Kaleidoscope, 21 janvier 2019

ngg_shortcode_2_placeholder

---

# Le Sirha, évènement mondial à Lyon, du 26 au 30 janvier 2019 : pour bien commencer l'année

Le Sirha, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie ouvre ses portes à Eurexpo, à Lyon, du 26 au 30 janvier, de 9h00 à 18h00, 5 jours pour ouvrir les papilles en grand, et les yeux aussi, et apprécier le flot de nouveautés, d'innovations, d'inventions, que chaque édition du Sirha présente au coeur du Food Service, dans un esprit de fête et de gourmandise. Avec 10 espaces d'animations, 24 concours et 3 000 exposants, cette année, le salon s'agrandit avec un hall supplémentaire de 10 000 m2.
Le Sirha a repéré 7 influences qui seront à voir, comprendre, et goûter, dans chaque espace d'animations.
Le **Sirha World Cuisine Summit** permettra de répondre à l'enjeu majeur du « bien manger ».
Le **Bocuse d'Or** exige toujours excellence et créativité au travers de ses 2 thèmes « hommage » et la **Coupe du Monde de la**

**Pâtisserie** affronte le défi d’un dessert vegan.
L’internationalisation du Sirha se traduit par une part grandissante des exposants internationaux, qui représentent désormais 27% des exposants contre 17% lors de la précédente édition, avec aussi 36 pavillons internationaux de 18 pays.

Pendant toute la durée du Salon, avec trois concepts de restaurants éphémères basés sur les 7 influences de Food Service Vision, 6e Sens invite les visiteurs du Sirha à une véritable expérience immersive.

Le Food Studio permet d’aborder en direct les grandes tendances du Sirha grâce à une programmation riche, pédagogique et inspirante. Ce sont ainsi 5 jours de programmation continue, 30 démonstrations, 33 tables rondes, qui seront proposés aux visiteurs du Sirha, en continu durant tout le salon, de 9h00 à 18h00, Place des Lumières, à l’entrée du salon et en direct sur sirha-tv.com.

Bridor et Manger Healthy vous accueilleront sur des corners de démonstration / ateliers, conçus comme des laboratoires culinaires pour réinterpréter des influences majeures découvertes par Food Service Vision.

l’exposition Food Design fait la part belle à l’innovation et associe cuisine et design contempo-
rain.autour de 2 modules : LES NANO JARDINS LA CARTE ET LE TERRITOIRE
Ce module présente les possibilités d’intégration du paysage comme esthétique d’un

Les Grands Prix Sirha Innovation soutenus par le CIC constituent un véritable tremplin pour les lauréats et autres participants grâce à une visibilité exceptionnelle auprès de 200 000 professionnels et cela pendant 5 jours.
Parmi les 365 projets candidats, 32 nominés ont été retenus pour le grand oral et défendre leur innovation sur plusieurs critères : facilité et coût de mise en œuvre, design du

matériel ou du produit, valeur gustative et nutritive du produit, qualité, économie d’énergie et diminution des déchets.

Le Village des start-up, avec le Crédit Agricole, regroupe 30 entreprises qui innovent dans le domaine de l’agro-alimentaire.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie a été créée en 1989 par le pâtissier Gabriel Paillasson et fête donc ses 30 ans. 21 équipes de trois candidats spécialistes du chocolat, du sucre et de la glace représentent 21 pays, se rencontrent lors d’épreuves imposées de 10 heures, et pour la première fois, un dessert entièrement vegan est imposé à toutes les équipes.

Le Bocuse d’Or, à l’initiative duquel se trouve le chef Paul Bocuse, a lieu tous les deux ans depuis 1987, et la finale réunit 24 candidats de 24 pays qui s’affronteront en 5h35, qui seront jugés par des chefs émérites sur leur capacité technique, leur créativité, leur audace leur capacité d’innovation.

Enfin, la BIennale du Goût, BIG revient dans toute la ville de Lyon du 24 au 30 janvier 2019 !

---

# Salon International de la Lingerie Paris 2019 – Fashion Show Dreamland, 21 janvier

# 2019

ngg_shortcode_3_placeholder

---

# Salon International de la Lingerie Paris 2019 – Fashion Show The Selection, 21 janvier 2019

ngg_shortcode_4_placeholder