

Communiqué de Presse

Les Équipes du Maroc et de l'Afrique en Route pour le Bocuse
d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et la Coupe du
Monde Catering Cup au Sirha Lyon 2025

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM MOROCCO FINAL 2025

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM MOROCCO FINAL 2025



AFRIQUE

BIRHA MACHUSE D'OR
PRODIGE 1ER PRIZE

Maitre Univer
D'Or

Rahal
رحال

ORGANISATEUR

MAITRE UNIVER

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM MOROCCO FINAL 2025

SIRH/+
**COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE**
TEAM MOROCCO FINAL 2025

Casablanca, le ... décembre 2024

Le Maroc et l'Afrique s'apprêtent à marquer une fois de plus l'histoire culinaire en participant aux finales mondiales du Bocuse d'Or, de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et de la Coupe du Monde des Traiteurs, qui se tiendront au prestigieux Salon Sirha à Lyon du 23 au 27 janvier 2025.

Issues des sélections continentales du Tournoi Officiel des Chefs, TOC Afrique, organisés les 12 et 13 septembre 2024 à Marrakech Sous Le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu le garde et en totale adhésion à Sa Vision Royale. Grâce au soutien décisif du Groupe Rahal, leader de la gastronomie marocaine, les équipes marocaines démontrent l'excellence et l'innovation de leur savoir-faire sur la scène internationale.

Aux cotés du Maroc 3 autres pays Africains participent à ces prestigieuses compétitions grâce aux compétitions continentales organisées par le groupe Rahal à Marrakech.



Le Bocuse d'Or : L'Art Culinaire à Son Sommet

Sous le regard attentif de Kamal Rahal Essoulami, membre du jury, président des équipes marocaines et ambassadeur de la coupe du monde de la pâtisserie, le chef Yassine Bogdad, accompagné de son commis Youssef Lamghani et coaché par Ahmed Bem Semlali, représenteront fièrement le Maroc. L'équipe marocaine s'alignera dès le premier jour de la compétition, dans le box 3, et proposera des créations culinaires inspirées des richesses du terroir marocain et des exigences internationales.

Le Bocuse d'Or, véritable sommet de l'art culinaire mondial, réunit chaque 2 ans les plus grands chefs du globe dans une compétition qui met à l'épreuve leur créativité, leur technicité et leur capacité à sublimer les produits. En 2025, 24 pays participeront à cette finale prestigieuse après avoir été sélectionnés lors de compétitions continentales, dont le Bocuse d'Or Afrique qui s'est tenu à Marrakech les 12 septembre 2024. Cette étape décisive a vu le Maroc se qualifier à la première place, aux côtés des Iles Maurice, grâce à une prestation exceptionnelle face à des chefs de talent issus de toute l'Afrique.



La Coupe du Monde de la Pâtisserie : Une Ode au Patrimoine National

L'équipe marocaine sera représentée par Rachid Ouakkas en tant que membre du Jury, Omar Eddib, spécialiste des créations sucrées, Mohamed El Yazidi pour le chocolat, et Sidi Mohamed Lamraoui pour les œuvres glacées. Inspirée par le thème « Le Patrimoine National », l'équipe marocaine réalisera des créations d'exception mêlant tradition et innovation, parmi lesquelles des entremets glacés, des desserts de restaurant et des pièces artistiques en sucre, chocolat et glace.

Créée en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est une compétition de renommée mondiale qui met en lumière les meilleurs pâtissiers du globe. Pour l'édition 2025, 18 pays participeront à la finale après s'être qualifiés lors des étapes continentales, telles que la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie organisée à Marrakech le 13 septembre 2024. Cette étape a permis à l'équipe marocaine, Égyptienne et Mauricienne de démontrer leurs talents et de décrocher leur place à la finale mondiale.



La Coupe du Monde des Traiteurs : Le Savoir-Faire au Service de l'Excellence

Le 23 janvier 2025, l'équipe marocaine composée de Mohamed Fadil Ouahhabi, Lahoucine Zaoui et Lahcen Idouakrim participera à cette compétition exigeante, témoignant de la capacité du Royaume à se distinguer dans l'art de recevoir. Ce sera l'occasion de présenter des buffets, plats et desserts raffinés, qui reflètent les valeurs d'hospitalité et de convivialité chères à la culture marocaine.

Organisée tous les deux ans, la Coupe du Monde des Traiteurs met en compétition 12 équipes venues des cinq continents. Chaque équipe, composée de chefs et de maîtres charcutiers traiteurs, est sélectionnée après des qualifications rigoureuses lors d'épreuves continentales. Ce concours prestigieux célèbre l'art de la haute gastronomie événementielle et met en avant des critères d'innovation, de durabilité et d'excellence en matière de présentation.



Le Soutien du Groupe Rahal : Un Pilier Incontournable

Le Groupe Rahal joue un rôle clé dans la préparation et le succès des équipes. Son appui stratégique et logistique permet aux équipes marocaines de viser des performances mémorables et de représenter fièrement le Royaume. Le Groupe s'est engagé depuis 2003 dans la promotion de la gastronomie Marocaine partout dans le monde, il subventionne et soutient ainsi depuis lors, toutes les équipes nationales participant aux compétitions internationales. Le Groupe met en avant aussi la gastronomie Africaine, dans le cadre de la vision de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI que Dieu Le Garde, en défendant la représentativité de la gastronomie africaine dans les plus prestigieux événements internationaux et en fédérant les compétences africaines dans le cadre des Tournois Officiels des Chefs Afrique.

Une Vitrine Internationale au Sirha Lyon 2025

Le Sirha Lyon est un événement majeur dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, se tenant tous les deux ans à Lyon, France. La prochaine édition est programmée du 23 au 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon. Lors de l'édition précédente, le salon a réuni près de 210 000 professionnels de 152 pays, 4 700 exposants et marques, répartis sur 140 000 m² et couvrant 14 secteurs différents allant du mobilier aux produits alimentaires.

Le Sirha bénéficie d'une couverture médiatique exceptionnelle, avec 1 109 journalistes accrédités, attirant l'attention de nombreux médias internationaux, ce qui en fait une plateforme de premier plan pour les tendances du secteur. En plus des expositions, le Sirha Lyon est reconnu pour ses concours prestigieux, tels que le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui attirent l'attention mondiale et contribuent à sa renommée internationale.

Liens utiles :

<https://www.bocusedor.com/fr/finale>

<https://www.cmpatisserie.com/fr/finale>

<https://www.cateringcup.com/la-finale-icc-2025>



Rahal'Event

Contact Presse :

Mahdi Lamrani

mlamrani@grouperahal.ma

0661050306