

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

**Une équipe de la Capitale-Nationale représentera  
le Canada au « Mondial des Arts Sucrés ! » édition 2022**

**Québec, le mercredi 15 juin 2022** – La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) ainsi que l'équipe de l'École hôtelière Fierbourg sont fiers d'annoncer la participation de Mathilde Carrier, cheffe pâtissière à l'Hôtel Le Château Laurier ainsi que Yves Marie Rolland, chef pâtissier, chocolatier et enseignant au DEP en pâtisserie à l'École hôtelière Fierbourg au prestigieux concours international de pâtisserie, le **Mondial des Arts Sucrés (MDAS)** qui se tiendra à Paris en France du 28 au 31 octobre 2022. Ils représenteront l'équipe Québec / Canada.

Mathilde Carrier et Yves Marie Rolland auront à préparer différentes pièces artistiques sous le thème « L'origine des sens ». Cette thématique a pour but de faire rencontrer la pâtisserie ainsi qu'un sujet au centre des préoccupations mondiales : la biodiversité. Une rencontre qui permet d'associer la dimension créative et esthétique du métier de pâtissier, guidé par les 5 sens, à la diversité de la vie sur terre. « C'est valorisant pour notre métier ainsi que pour la transmission du savoir. Je me mets à la place des élèves. Je sors de ma zone de confort en participant à cette grande compétition. Je vais ressortir grandit de cette expérience, soit on grandit, soit on apprend » mentionne Yves Marie Rolland.

En chiffre, le MDAS, c'est : 18 mois de préparation, 4 jours de compétition, 20 h de travail par équipe, 136 réalisations à créer sur place, 3 pièces artistiques et 8 millions de personnes touchées pendant l'événement.

« C'est dans la mission de la SCCPQ que d'appuyer les initiatives qui permettent le rayonnement du savoir-faire de nos artisans du goût que sont nos professionnels des métiers de la restauration. Lorsque l'on parle de tourisme gourmand, on pense tout naturellement à nos chefs, nos cuisiniers, nos pâtisseries et à notre relève, fiers ambassadeurs qui font rayonner la culture culinaire du Québec et les produits d'ici au Québec bien sûr, mais aussi à l'international. C'est donc tout naturellement que nous avons sollicité nos partenaires afin de soutenir une équipe 100% Québec qui va représenter le Canada sur la scène internationale » mentionne monsieur Jean-Luc Boulay, président du conseil d'administration national de la SCCPQ.

### **À propos de la SCCPQ**

La Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), association professionnelle qui a pour mission de mettre en valeur les professions de chefs, de cuisiniers, de pâtisseries et autres métiers connexes à l'alimentation, et cela depuis plus de 68 ans. Ayant pour vocation d'inspirer l'excellence culinaire et le partage, la SCCPQ a pour mission de promouvoir la cuisine du Québec et d'œuvrer à son développement culturel, humain et professionnel. Elle œuvre afin de défendre les intérêts de la profession et mettre de l'avant l'expertise et le savoir-faire des professionnels des métiers de la restauration, des métiers de bouche et autres métiers connexes. Elle encourage la valorisation des artisans du goût en prônant la richesse des produits du Québec, de son terroir, de ses producteurs et de ses transformateurs.

### **À propos de Fierbourg**

Fierbourg est un centre de formation professionnelle faisant partie du Centre de services scolaire des Premières-Seigneuries. Situé dans l'arrondissement de Charlesbourg, à Québec, le centre offre 17 programmes d'études menant à l'obtention de DEP et d'ASP ainsi que des formations sur mesure réparties dans quatre secteurs d'activité : Administration, commerce et informatique, Alimentation et tourisme, Agriculture et Pêches et Santé. Nous offrons également la Reconnaissance des acquis (RAC) ainsi que plusieurs formations pour le Service aux entreprises et formation continue.

Le centre offre ses formations dans deux points de service :

1. Fierbourg
2. École hôtelière Fierbourg

Notre équipe d'enseignants expérimentés et notre personnel qualifié vous offrent des services personnalisés et vous préparent à la réussite professionnelle.

### **À propos du « Mondial des Arts Sucrés »**

Classé parmi les 3 plus prestigieux concours internationaux de pâtisserie, le Mondial des Arts Sucrés est un concours international de pâtisserie, créé en 2008. Ce concours regroupe 16 nations composées obligatoirement d'une équipe de candidats mixtes, un binôme homme-femme. Ce concours, qui vise à promouvoir la pâtisserie à travers le monde, a également pour vocation de dénicher les pépites de demain. En 10 ans, ce concours international de pâtisserie qui réunit les meilleurs talents de la planète est devenu un tremplin prestigieux pour les jeunes pâtisseries du monde entier.

Pour toute information au sujet de la SCCPQ, visitez : [www.sccpq.ca](http://www.sccpq.ca)

Pour toute information au sujet de Fierbourg, visitez : <https://fierbourg.com/>

Pour toute information concernant le Mondial des Arts Sucrés, visitez : <https://www.salon-du-chocolat.com/mondial-arts-sucre/>

- 30 -

Sources :

La Société des Chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) / Fierbourg

Yoann Duroy  
Coordonnateur provincial, SCCPQ  
[yoannduroy@gmail.com](mailto:yoannduroy@gmail.com)

Noémie Drouin  
Conseillère en communication, Fierbourg  
[noemie.drouin@cssps.gouv.qc.ca](mailto:noemie.drouin@cssps.gouv.qc.ca)