



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EXPOGAST et Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022

18 OCTOBRE 2022



Organised by:



Supported by :





26-30.11.2022

Connaissez-vous la sensation gastronomique internationale made in Luxembourg ?

Pleins feux sur EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup

On ne présente plus le double événement gastronomique demi-séculaire que sont EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup. Et pourtant, rares sont ceux à en connaître toutes ses facettes.

À la fois salon de la gastronomie et des arts de la table et prestigieuse compétition internationale, la manifestation – ouverte à tous – n’a lieu que tous les quatre ans. Le temps de mettre en place tous les préparatifs d’une édition à l’autre. Car c’est d’une réelle prouesse logistique dont on parle, une prouesse rendue possible par la mobilisation d’un cercle de sponsors fidèles, de partenaires engagés et d’amis passionnés qui veulent offrir une vitrine à la gastronomie, à ses valeurs et ses métiers.

D’un côté les organisateurs – Luxexpo The Box, le Vatel Luxembourg et brain&more – et de l’autre les nombreux grands sponsors de la manifestation, ainsi que les partenaires mettent à disposition leurs ressources et leurs savoir-faire. Tous apportent leurs pierres au monument EXPOGAST et grâce à ce réseau, le Luxembourg est en mesure d’accueillir la fine fleur de la gastronomie mondiale.

« EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup, c’est une auberge espagnole à la luxembourgeoise. Chacun y amène ce qu’il a de meilleur et à la fin, la fête est réussie » comme le fait si justement remarquer Monsieur Morgan Gromy, CEO de Luxexpo The Box.

La liste des sponsors et partenaires se lit comme un gotha de la gastronomie locale et internationale. Citons tout d’abord Villeroy & Boch qui appose son nom à la compétition et s’est associé à l’artiste contemporain SUMO pour proposer une collaboration exclusive présentée lors d’une récente conférence de presse.

La Provence transformera un hall complet en une expérience multisensorielle inoubliable. Boissons Heintz mettra à disposition du matériel et proposera un large choix des vins les plus fins dans les restaurants tandis que Les Sources Rosport fourniront l’eau de table.

Organised by:





26-30.11.2022

Une autre sélection de vins et des spiritueux sera fournie par Wengler Châteaux & Domaines. Party Rent assurera la logistique de toute la vaisselle. Le traiteur Paul Eischen s'occupera des cérémonies d'ouverture et de clôture. Le vignoble luxembourgeois sera aussi largement représenté avec l'Institut Viti-Vinicole, les Vignerons Indépendants, Caves Bernard-Massard et Domaines Vinsmoselle.

Pour un déroulement sans accroc, les organisateurs peuvent s'appuyer aussi sur des partenaires de renom comme le spécialiste de la chaîne du froid Petit Forestier Luxembourg, Codex Events pour toute la technique, AMT pour le prêt des ustensiles et Lowe Rental qui met à disposition les 12 cuisines professionnelles de la compétition.

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg mobilise ses infrastructures et l'entièreté de son personnel et de ses 300 élèves qui œuvreront bénévolement au succès de la manifestation. EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup sont aussi le moment où les vocations se créent ou se confirment et constituent l'occasion d'inscrire une expérience formidable à son CV.

« EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup ont un rôle essentiel à jouer pour assurer une relève de qualité au Luxembourg. L'événement est une plateforme de promotion des métiers de bouche et un incubateur de talents » insiste Monsieur Alain Hostert, Vice-président du Vatel Luxembourg.

« Ce qui nous pousse à soutenir cet événement, c'est son rôle fédérateur, sa capacité à rassembler et les valeurs incarnées par la gastronomie, notamment celle du partage. C'est aussi le fait de pouvoir lancer les jeunes talents et les aider dans la réalisation de leurs rêves et aspirations » déclare Monsieur Morgan Gromy, CEO de Luxexpo The Box qui a annoncé il y a quelques jours avoir enclenché un processus de transformation du centre des expositions en vue de créer des événements bénéfiques sur le plan social et environnemental.

La Chambre de Commerce, la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg HORESCA, la Chambre des Métiers, la Fédération des Artisans et le ministère de l'Économie viennent s'ajouter à la longue liste des soutiens d'EXPOGAST et du Villeroy & Boch Culinary World Cup. Autant de noms qui fédèrent et attirent près de 200 exposants autour d'eux, le tout sur des dizaines de milliers de mètres carrés d'exposition.

Organised by:





26-30.11.2022

Un salon EXPOGAST tourné aussi vers le grand-public

L'événement est un passage obligé pour les gourmands, gourmets et épicuriens qui veulent goûter et se procurer des produits introuvables ailleurs. Ce sont des dizaines de milliers de visiteurs qui honorent chaque édition de leur présence.

Aux côtés des produits d'épicerie fine, on retrouve aussi tout ce qui concerne les arts de la table qu'il s'agisse de vaisselle, linge de table, décoration, robots ménagers, coutellerie, ustensiles etc. Les exposants saisisent l'occasion de présenter leurs nouveautés, ce qui fait d'EXPOGAST un observatoire privilégié des nouvelles tendances.

Plusieurs restaurants prendront place et serviront des plats d'exception, midi et soir. Un endroit privilégié pour inviter sa famille, ses amis ou ses clients.

Cette année, le programme des animations, conférences et ateliers d'EXPOGAST sera renforcé. Pour la première fois, l'événement accueillera des glaciers qui prépareront des spécialités en direct et les feront déguster au public. Les enfants seront aussi particulièrement choyés pour cette édition puisque trois ateliers leurs seront dédiés. Le programme complet sera dévoilé à la mi-novembre.

Quelques faits et chiffres sur le Villeroy & Boch Culinary World Cup

55 pays seront en lice cette année. Pour la première fois, la compétition accueillera des grands chefs d'Australie, du Japon, d'Arménie et de la France. L'événement bénéficiera d'une couverture médiatique planétaire avec 150 journalistes qui seront accrédités pour l'occasion dont plusieurs chaînes nationales.

Il faut dire que le spectacle sera au rendez-vous puisque les journalistes et le public seront conviés à regarder les grands chefs se dépasser en cuisine, transcender les ingrédients, le tout dans une ambiance d'émulation certaine. La concurrence est au rendez-vous puisque l'avant-garde la gastronomie des cinq continents s'est donné rendez-vous au Luxembourg.

« Les 75 équipes soit 400 compétiteurs en tout s'entraînent depuis des mois, encore en ce moment-même et l'entraînement se poursuivra dans les cuisines des hôtels qui les hébergeront durant la coupe du monde. Nous avons affaire à de véritables athlètes qui sont parfois suivis d'une délégation de masseurs, kinésithérapeutes etc. » nous souffle Monsieur Alain Hostert, Vice-président du Vatel Luxembourg.

Organised by:



brain&more
agence en communication





26-30.11.2022

Tout le monde peut déguster les plats de la compétition !

Concept unique au monde, les visiteurs peuvent eux aussi savourer les plats de la compétition dans le fameux « Restaurant des Nations ». Pour vivre cette expérience unique, il suffit de se rendre sur le site web www.expogast.lu à compter du 25 octobre 2022, à 14h00 pour réserver le menu du pays que l'on souhaite découvrir. Les équipes préparent en continu leurs plats sans jamais savoir si l'assiette qui sort, sera celle évaluée par un jury de 70 sommités de la gastronomie internationale. Pour le public, c'est la garantie d'obtenir le plus haut niveau de qualité imaginable et de goûter des plats de tous les continents préparés par les meilleurs chefs. La compétition se joue à chaque plat !

Communiqué par Luxexpo The Box, le Vatel Luxembourg et brain&more - agence en communication

Contact presse

Luxexpo The Box
Paul Marceul
Chief Marketing Officer
E-mail : paul.marceul@thebox.lu
Tél. : +352 4399-363

Organised by:





26-30.11.2022

Sensation Gastronomie: Das internationale Event in Luxemburg, das die Elite der ganzen Welt vereint

EXPOGAST und der Villeroy & Boch Culinary World Cup im Mittelpunkt

Seit einem halben Jahrhundert werden EXPOGAST und der Villeroy & Boch Culinary World Cup veranstaltet. Doch nur wenige kennen die vielen Aspekte dieser gastronomischen Veranstaltungen.

Das Ereignis, das für jedermann zugänglich ist, ist sowohl eine außerordentliche Ausstellung für Gastronomie und Tischkultur als auch ein renommierter internationaler Wettbewerb für Köche, der nur alle vier Jahre stattfindet. Diese Zeit wird genutzt, um alle Vorbereitungen von einer Ausgabe zur nächsten zu koordinieren. Die Veranstaltung ist eine echte logistische Meisterleistung, die durch das Engagement eines Netzwerks von treuen Sponsoren, engagierten Partnern und leidenschaftlichen Freunden ermöglicht wird, die der Gastronomie, ihren Werten und Berufen ein einzigartiges Schaufenster bieten wollen.

Die Veranstalter – Luxexpo The Box, der Vatel Luxembourg und brain&more – sowie die zahlreichen Hauptsponsoren und verschiedenen Partner stellen ihre Ressourcen und ihr Know-how zur Verfügung, damit EXPOGAST zu dem monumentalen Event werden kann. Dank dieses Netzwerks ist Luxemburg in der Lage, die Weltelite der Gastronomie zu beherbergen.

„EXPOGAST und der Villeroy & Boch Culinary World Cup sind wie eine luxemburgische ‚auberge espagnole‘. Alle Beteiligten steuern ihr Bestes bei, und am Ende ist das Ereignis ein großer Erfolg“, stellt Morgan Gromy, CEO von Luxexpo The Box, zu Recht fest.

Die Liste der Sponsoren und Partner liest sich wie ein Best of der lokalen und internationalen Gastronomie. An erster Stelle steht Villeroy & Boch, Partner der ersten Stunde, der dem Wettkampf mit seinem Namen die Ehre erweist und sich mit dem zeitgenössischen Luxemburger Künstler SUMO zu einer exklusiven Zusammenarbeit verbunden hat, die rezent auf einer Pressekonferenz vorgestellt wurde.

Organised by:





26-30.11.2022

La Provençale wird eine ganze Ausstellungshalle in ein unvergessliches multisensorisches Erlebnis verwandeln. Boissons Heintz stellt die Ausstattung und eine große Auswahl der besten Weine für die Restaurants zur Verfügung, während Les Sources Rosport das Trinkwasser liefern wird. Eine weitere Auswahl an Weinen und Spirituosen werden von Wengler Châteaux & Domaines zur Verfügung gestellt. Party Rent ist mit der Logistik für die Reinigung des gesamten Geschirrs betreut. Das Catering-Unternehmen Traiteur Paul Eischen wird für die Eröffnungs- und Abschlussfeierlichkeiten sorgen. Auch die luxemburgische Weinproduktion wird mit dem Institut Viti-Vinicole, den Privatwinzern, den Caves Bernard-Massard und den Domaines Vinsmoselle ausführlich vertreten sein.

Damit alles reibungslos abläuft, können sich die Organisatoren auch auf renommierte Partner verlassen, wie den Kühlketten-Spezialisten Petit Forestier Luxembourg, Codex Events für alle technischen Aspekte, AMT für das Ausleihen von Utensilien, und die Firma Lowe Rental, welche die 12 Profiküchen für den Wettbewerb bereitstellt.

Die École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) wird ihre Infrastruktur zur Verfügung stellen sowie ihr gesamtes Personal und 300 Studenten, die sich ehrenamtlich für den Erfolg der Veranstaltung einsetzen. EXPOGAST und der Villeroy & Boch Culinary World Cup tragen für auch dazu bei, Berufung zu entdecken oder zu bestätigen, und sie bieten die Möglichkeit, eine großartige Erfahrung in den Lebenslauf aufzunehmen.

„EXPOGAST und der Villeroy & Boch Culinary World Cup spielen eine wichtige Rolle bei der Ausbildung von Spitzenköchen in Luxemburg. Die Veranstaltung ist eine Plattform zur Förderung der kulinarischen Berufe und ein Anreiz für neue Talente“, betont Alain Hostert, Vizepräsident von Vatel Luxembourg.

„Was uns antreibt, diese Veranstaltung zu unterstützen, sind ihre verbindende Rolle, ihre Fähigkeit, Menschen zusammenzubringen, und die Werte, die die Gastronomie verkörpert, insbesondere der Grundsatz der Zusammenarbeit und des Teilens. Außerdem können wir junge Talente ermutigen und ihnen helfen, ihre Träume und Ziele zu verwirklichen“, so Morgan Gromy, CEO von Luxexpo The Box, der vor kurzem angekündigt hat, dass er einen Prozess zur Umgestaltung des Messegeländes eingeleitet hat, um Veranstaltungen zu schaffen, die einen positiven Einfluss auf Gesellschaft und Umwelt ausüben können.

Die Handelskammer, die Fédération Nationale des Hôteliars, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg HORESCA, die Handwerkskammer, der Handwerkerverband und das Wirtschaftsministerium haben sich in die lange Liste der Unterstützer der EXPOGAST und des Villeroy & Boch Culinary World Cups eingefügt. Zu ihnen gesellen sich rund 200 Aussteller, die sich auf einer Ausstellungsfläche von einigen Zehntausend Quadratmetern präsentieren.

Organised by:



brain&more
agence en communication





26-30.11.2022

Die EXPOGAST-Ausstellung spricht auch die breite Öffentlichkeit an

Das Event ist ein Muss für Feinschmecker und Genießer, die Produkte probieren und kaufen möchten, die anderswo kaum zu finden sind. Zehntausende von Besuchern beehren jede Ausgabe der Veranstaltung.

Neben den Gourmetprodukten wird auch alles, was mit Geschirr, Tischdecken, Dekoration, Küchengeräten, Besteck, Utensilien usw. zu tun hat, ausgestellt. Die Aussteller nutzen die Gelegenheit, um ihre neuen Produkte vorzustellen, was die EXPOGAST zu einem einzigartigen Ort macht, um die neuesten Entwicklungen zu entdecken.

Es werden mehrere Restaurants eingerichtet, die zum Mittag- und Abendessen außergewöhnliche Gerichte anbieten. Ein perfekter Ort, um die Familie, Freunde oder Kunden einzuladen.

In diesem Jahr wird das Programm der EXPOGAST erweitert: Veranstaltungen, Konferenzen und Workshops werden angeboten. Zum ersten Mal werden Speiseeis-Kreative eingeladen, die ihre Spezialitäten live zubereiten und dem Publikum zur Verkostung anbieten. Auch die Kinder kommen bei der diesjährigen Veranstaltung nicht zu kurz: drei Workshops sind speziell für sie vorgesehen. Das vollständige Programm wird Mitte November bekannt gegeben.

Einige Zahlen und Fakten zum Villeroy & Boch Culinary World Cup

55 Länder nehmen in diesem Jahr am Wettbewerb teil. Zum ersten Mal werden Spitzenköche aus Australien, Japan, Armenien und Frankreich an dem Wettbewerb teilnehmen. Die Veranstaltung wird weltweit von 150 anerkannten Journalisten begleitet, darunter sind mehrere nationale Fernsehsender.

Für Unterhaltung ist auf jeden Fall gesorgt, denn die Journalisten und das Publikum sind eingeladen, den Spitzenköchen dabei zuzusehen, wie sie sich in der Küche selbst übertreffen und im Wettstreit spektakuläre Speisen zubereiten. Konkurrenz steht auf der Tagesordnung, denn die Avantgarde der Gastronomie von den fünf Kontinenten wird sich in Luxemburg treffen.

„Die 75 Mannschaften, d.h. insgesamt 400 Teilnehmer, üben seit Monaten, und in den Küchen der Hotels, in denen sie während der Weltmeisterschaft untergebracht sind, wird das Training fortgesetzt. Wir haben es mit echten Athleten zu tun, die manchmal von einer ganzen Reihe von Masseuren, Physiotherapeuten usw. begleitet werden“, erklärt Alain Hostert, Vizepräsident von Vatel Luxembourg.

Organised by:



brain&more
agence en communication





26-30.11.2022

Jeder kann die Gerichte des Wettbewerbs genießen!

Das Konzept ist weltweit einzigartig, denn die Besucher können auch die Gerichte des Wettbewerbs im berühmten „Restaurant des Nations“ verkosten. Um in den Genuss dieses einmaligen Erlebnisses zu kommen, genügt es, ab dem 25. Oktober 2022 um 14.00 Uhr auf der Website www.expogast.lu eine Reservierung vorzunehmen für das gewünschte Menü des Landes, das man entdecken möchte. Während des Villeroy & Boch Culinary World Cups werden die Teams ihre Gerichte ununterbrochen zubereiten, ohne zu wissen, ob der jeweilige Teller von der Jury, die sich aus 70 internationalen Gastronomieexperten zusammensetzt, bewertet wird. Für das Publikum ist dies eine Garantie für höchste Qualität und eine Gelegenheit, Gerichte aus aller Welt zu verkosten, die von den besten Köchen zubereitet werden. Der Wettbewerb findet mit jedem Gericht statt!

Pressemitteilung von Luxexpo The Box, dem Vatel Luxembourg und brain&more – agence en communication

Pressekontakt

Luxexpo The Box
Paul Marceul
Chief Marketing Officer
E-mail: paul.marceul@thebox.lu
Tel.: +352 4399-363

Organised by:





26-30.11.2022

Have you heard of the international gastronomic sensation “Made in Luxembourg”?

Spotlight on EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup

EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup are two gastronomic events that have been organised for half a century. Yet few people are familiar with all its many aspects.

Both a gastronomy and tableware exhibition as well as a prestigious international competition, the event - which is open to all - is only held every four years. This allows time for all the preparations to be made from one edition to the next. The event is a real logistical feat, made possible by the commitment of a network of loyal sponsors, committed partners and passionate friends who want to offer a unique showcase for gastronomy, its values and professions.

On the one hand, the organisers - Luxexpo The Box, the Vatel Luxembourg and brain&more - and on the other, the many major sponsors of the event, as well as the partners, are providing their resources and know-how to contribute to the monument that is EXPOGAST. Thanks to this network, Luxembourg is able to host the world's elite gastronomy.

“EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup are like a Luxembourgish ‘auberge espagnole’. Everyone contributes their best features, and, in the end, the celebration is a success”, as Mr Morgan Gromy, CEO of Luxexpo The Box, so rightly points out.

The list of sponsors and partners is quite a gotha of local and international gastronomy. First and foremost, Villeroy & Boch is honoring the competition with its name and has teamed up with contemporary artist SUMO to offer an exclusive collaboration presented at a recent press conference.

La Provençale will transform an entire hall into an unforgettable and multi-sensory experience. Boissons Heintz will provide equipment and a wide selection of the finest wines in the restaurants, while Les Sources Rosport will provide the drinking water. Another selection of wines and spirits will be provided by Wengler Châteaux & Domaines.

Organised by:





26-30.11.2022

Party Rent will take care of the logistics concerning all the dishes. The catering company Traiteur Paul Eischen will organise the opening and closing ceremonies. The Luxembourg vineyards will also be well represented with the Institut Viti-Vinicole, the Vignerons Indépendants, Caves Bernard-Massard and Domaines Vinsmoselle.

To ensure that everything runs smoothly, the organisers can also rely on renowned partners such as the cold chain specialist Petit Forestier Luxembourg, Codex Events for all the technical aspects, AMT for the loan of utensils and Lowe Rental, which is providing the 12 professional kitchens for the competition.

The École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) is providing its infrastructure, all of its staff and 300 students, who will work voluntarily to ensure the success of the event. EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup also create or confirm new vocations and present the opportunity to add a great experience to your curriculum.

"EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup play an essential role in creating upcoming chefs of the highest quality in Luxembourg. The event is a platform for promoting the culinary professions and an incentive for talent", insists Mr. Alain Hostert, Vice-President of the Vatel Luxembourg.

"What drives us to support this event is its unifying role, the ability to bring people together and the values embodied by gastronomy, particularly the notion of sharing. It is also the fact that we can encourage young talents and help them to realise their dreams and aspirations", says Mr Morgan Gromy, CEO of Luxexpo The Box, who announced just recently that he had begun a process of transforming the exhibition centre with a vision of creating events that are socially and environmentally beneficial.

The Chamber of Commerce, the Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg HORESCA, the Chamber of Trades, the Federation of Craftsmen and the Ministry of the Economy have been added to the long list of supporters of EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup. Thus, the names of the sponsors unite and attract nearly 200 exhibitors to the event, which covers tens of thousands of square metres of exhibition space.

Organised by:





CULINARY
WORLD CUP
26-30.11.2022



26-30.11.2022

EXPOGAST exhibition also targets the general public

The event is a must for gourmets and epicureans who want to taste and buy products that cannot be found elsewhere. Tens of thousands of visitors attend each edition.

In addition to gourmet food products, everything related to tableware, table linen, decoration, food processors, cutlery, utensils, etc. will be on display. Exhibitors will seize the opportunity to present their new products, making EXPOGAST a unique venue for discovering new trends.

Several restaurants will be set up and will serve exceptional dishes for lunch and dinner. A perfect place to invite your family, friends or clients.

This year, EXPOGAST's programme of events, conferences and workshops will be expanded. For the first time, the event will welcome gelato manufacturers who will prepare their specialities live and offer them to the public for tasting. Children will also be particularly well cared for at this year's event, with three workshops dedicated to them. The full programme will be announced in mid-November.

Several facts and numbers about the Villeroy & Boch Culinary World Cup

55 countries will be competing this year. For the first time, the competition will welcome top chefs from Australia, Japan, Armenia and France. The event will receive worldwide media coverage with 150 journalists accredited for the occasion, including several national channels.

Journalists and the public will be invited to watch the great chefs surpass themselves in the kitchen, transcending the ingredients, all in an atmosphere of emulation. The competition is on the agenda, as the avant-garde of gastronomy from the five continents will meet in Luxembourg.

"The 75 teams, i.e., 400 competitors in all, have been training for months, and the preparations will continue in the kitchens of the hotels that will host them during the World Cup. We are dealing with real athletes who are sometimes followed by a delegation of masseurs, physiotherapists, etc." reveals Alain Hostert, Vice President of the Vatel Luxembourg.

Organised by:





26-30.11.2022

Everyone can enjoy the competition dishes!

As a unique concept in the world, visitors can also taste the dishes of the competition in the famous "Restaurant of the Nations". To enjoy this unique experience, simply visit the website www.expogast.lu from 25 October 2022 at 2pm on to make a reservation for the menu of the country you wish to discover. The teams prepare their dishes continuously, without ever knowing if the plate that results will be the one evaluated by a jury of 70 international gastronomy experts. For the public, this is a guarantee of the highest level of quality imaginable and a chance to taste dishes from all continents prepared by the best chefs. Every dish is a competition!

Press release by Luxexpo The Box, the Vatel Luxembourg and brain&more - agence en communication

Press contact

Luxexpo The Box
Paul Marceul
Chief Marketing Officer
E-mail : paul.marceul@thebox.lu
Tel. : +352 4399-363

Organised by:





26-30.11.2022

SPONSORS & PARTNERS

Culinary World Cup Sponsor :



Organized by :



Supported by :



Gold sponsors & Partners :



Silver sponsors :





Les partenaires et organisateurs de l'EXPOGAST et du Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022.
Die Partner und Organisatoren der EXPOGAST und dem Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022.
The partners and organizers of EXPOGAST and the Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022.



Les assiettes officielles de Villeroy & Boch, créées en collaboration avec l'artiste SUMO, ainsi que la coupe du Villeroy & Boch Culinary World Cup.
Die offiziellen Teller von Villeroy & Boch, die in Zusammenarbeit mit dem Künstler SUMO entworfen wurden, sowie der Pokal des Villeroy & Boch Culinary World Cup.
The official plates by Villeroy & Boch, created in collaboration with the artist SUMO, and the trophy of the Villeroy & Boch Culinary World Cup.