



KERLANN CFE 2018 1<sup>er</sup> Excellence

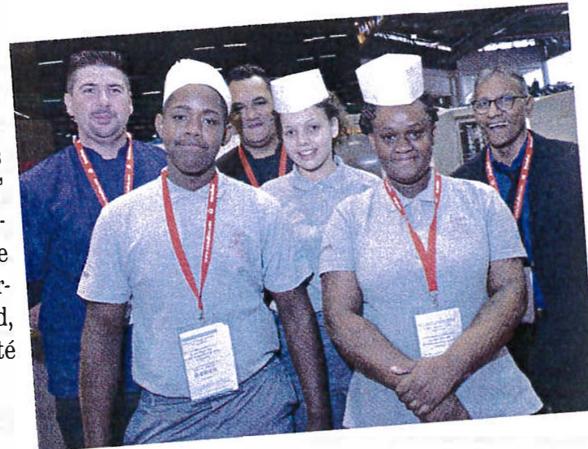


IFI 03 Vainqueur Espoirs CFE 2018

# La Coupe de France des écoles avait un parrain prestigieux : Christophe DEBERSEE

*Le mardi 6 février 2018, la Coupe de France des Écoles s'achevait par la proclamation du palmarès de la catégorie Excellence. Celui de la catégorie Espoirs ayant quant à lui été dévoilé le dimanche 4 février 2018. Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des écoles avait un parrain prestigieux : Christophe DEBERSEE Champion du Monde de Boulangerie 2008 en catégorie Pièce artistique.*

**C**ette année ce sont 36 candidats représentant 11 instituts qui ont concouru durant les 4 jours : 6 équipes en catégorie "ESPOIRS" les 3 et 4 février et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 5 et 6 février 2018. Le concours est ouvert aux départements ultra marins depuis l'édition 2016 et cette année encore, une équipe de l'Île de la Réunion est arrivée en finale. 10 000 km et 13 heures d'avion plus tard, élèves et formateurs étaient ravis de se retrouver au côté de leurs homologues métropolitains.



Espoirs Coup de coeur du Jury - CFE 2018

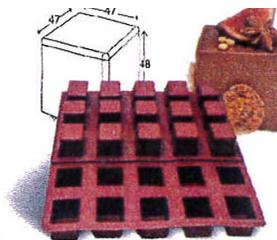
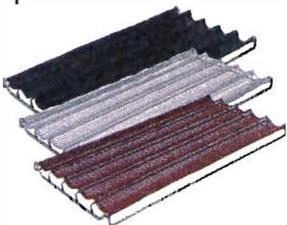
## LE PALMARÈS DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2018 ENFIN DÉVOILÉ

Catégorie « Espoirs » : Première place : IFI 03, Avermes (03) : Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Martrat. Formateurs : Grégoire Bardet (Boulangier) et Philippe Gaulmin (Pâtissier). Deuxième place : CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) : Colin Marques, Emma Muller, Céline Parisot. Formateurs : Michel Herrmann (Boulangerie) et Jean-Claude Vogel (Pâtisserie). Troisième place : INBP CFA, Rouen (76) : Esteban Bottagisi, Aurore Carrara, Laura Hebert. Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

Pour cette catégorie, et à l'unanimité, un prix "Coup de Cœur du jury" a été décerné à l'équipe du Lycée La Renaissance de Saint Paul de la Réunion, pour le Goût de l'ensemble de la production "De la mâche, du craquant... Une explosion de saveurs en bouche" selon les mots utilisés par Raoul Maeder, Président du Jury, pour annoncer l'attribution de ce prix spécial.

**Maé**  
direct d'usine

**Moules silicones sur mesure**  
Retraitement de vos  
filets de cuisson







### DRIE AANDACHTSVELDEN

Onder drie thema's kon men alles vinden om te produceren, te verkopen en te managen. Onder het thema 'Ik produceer' waren alle uitrustingen en grondstoffen ondergebracht om brood, viennoiseries, fijne patisserie te produceren, ongeacht het productievolume. Onder het thema 'Ik verkoop' waren alle oplossingen samengebracht om doeltreffend zijn productaanbod te verkopen en te verdelen; hieronder vielen de winkel-richtingen, de communicatie, de afgewerkte producten, de verpakkingen, de dienstverlening... Onder het thema 'Ik manage' waren dan weer



alle nodige diensten ondergebracht nodig om de zaak te leiden zoals de opleidingen, GRM, boekhouding, systeembeheer... Daarnaast liepen permanent ook de 4 laboratoria (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, Lab Boutique Restaurant en Lab 'Bien Etre et Naturalité'), die meer dan honderd demonstraties van pâtisseries en bakkers hebben georganiseerd en hun ervaringen en vakkundigheid gedeeld hebben met honderden geïnteresseerde bezoekers. En tenslotte zijn er de drie grote wedstrijden. De 'Coupe de France des Ecoles' belooft de beste équipes van leerlingen in de afdeling bakkerij en wordt verdeeld over twee categorieën. In de categorie 'Espoirs' waren de winnaars IFI 03 - Avermes met Sylvain Bord, Corentin Kiepara en Elise Manatrat. In de categorie 'Excellence' waren de winnaars Institut de Métiers et des Techniques - Grenoble met Romain Avignon, Jérémy Daguet en Wendy Girot. De tweede wedstrijd is 'Les Masters de la Boulangerie', verdeeld over drie categorieën die moet leiden tot 'La Coupe du Monde de Boulangerie'. De World Master Baker Panification Nutritionnelle werd Peter Bienefelt (Nederland). De World Master Baker Panification Gourmande werd Deborah Ott (Frankrijk) en in de categorie World Master Panification Artistique was de winnaar Peng Chieh Wang (Taiwan). Tenslotte was er de wedstrijd 'Mondial des Arts Sucrés' waar 12 gemengde groepen man/vrouw in een marathon van 19 uur een proef aflegden onder het thema 'Le luxe à la française'. De drie winnaars werden: 1 Frankrijk: Marie Simon en Loïc Beziat; 2 Maleisië: Yap Kean Chuan en Hwei Min Lau; 3 Singapore: Carina Tan en Ben Goh. ■

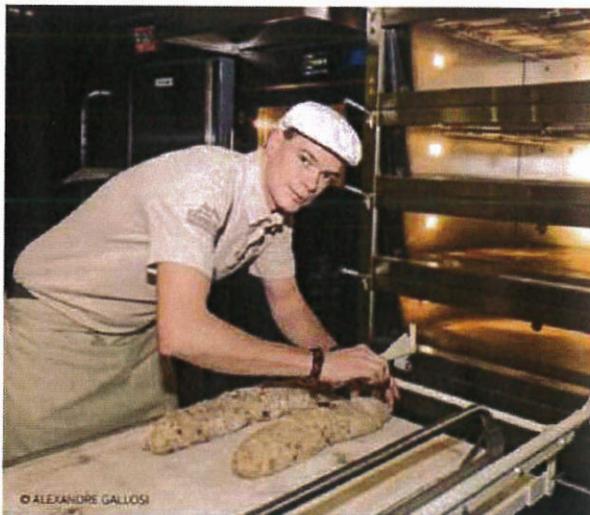


### TROIS DOMAINES QUI MÉRITENT L'ATTENTION

Regroupés sous trois thèmes, tout ce qui permet de produire, vendre et gérer était présenté à l'occasion d'Europain. Le thème 'Je produis' incluait tout l'équipement et les matières premières pour produire du pain, des viennoiseries, de la pâtisserie fine, quel que soit le volume de production. Sous le thème 'Je vends', toutes les solutions étaient réunies pour vendre et distribuer efficacement sa gamme de produits : mobilier de magasin, communication, produits finis, packaging, services... Le thème 'Je gère' rassemblait tous les services nécessaires à la gestion de l'entreprise, tels que la formation, les MRS (matériels à risques spécifiques), la comptabilité, la gestion des systèmes,.....

Par ailleurs, les 4 laboratoires (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, Lab Boutique Restaurant et Lab 'Bien Etre et Naturalité') qui se déroulaient en permanence, ont organisé plus d'une centaine de démonstrations de pâtisseries et boulangers qui ont partagé leurs expériences et compétences avec des centaines de visiteurs intéressés.

Et enfin, n'oublions pas les trois grands concours. La 'Coupe de France des Ecoles' récompense les meilleures équipes d'élèves dans la section boulangerie et se divise en deux catégories. Dans la catégorie 'Espoirs', les vainqueurs étaient IFI 03 - Avermes avec Sylvain Bord, Corentin Kiepara et Elise Manatrat.



Dans la catégorie 'Excellence', c'est l'Institut des Métiers et des Techniques -Grenoble qui a fourni les gagnants avec Romain Avignon, Jérémy Daguet et Wendy Girot. Le deuxième concours 'Les Masters de la Boulangerie', réparti en trois catégories doit mener quant à lui à la 'Coupe du Monde de Boulangerie'.

Peter Bienefelt a été élu World Master Baker Panification Nutritionnelle. Le World Master Baker Panification Gourmande a été attribué à Deborah Ott (France) et dans la catégorie World Master Panification Artistique c'est Peng Chieh Wang (Taiwan) qui monta sur la première marche du podium.

Enfin, le concours 'Mondial des Arts Sucrés' a vu se succéder 12 groupes mixtes homme/femme dans un marathon de 19 heures, durant lesquels les candidats se sont affrontés dans une épreuve ayant pour thème 'Le luxe à la française'. Les trois vainqueurs étaient : 1 la France avec Marie Simon et Loïc Beziat ; 2 la Malésie avec Yap Kean Chuan et Hwei Min Lau ; 3 Singapore avec Carina Tan et Ben Goh. ■

## COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES



### I Catégorie Excellence

- 1<sup>er</sup> : Faculté des métiers de Kerlann-Bruz,
- 2<sup>e</sup> : Compagnons du Devoir et du Tour de France de Bordeaux
- 3<sup>e</sup> : Institut des métiers et des technologies à Grenoble.

### I Catégorie Espoirs

- 1<sup>er</sup> IFI Avermes,
- 2<sup>e</sup> CFA Centre Alsace Marcel Rudloff à Colmar
- 3<sup>e</sup> INBP à Rouen.
- Coup de cœur du jury : lycée la Renaissance à Saint-Paul de la Réunion.



© FINANCIAL RECORDS/BOUJIRA

## LA FRANCE GAGNE LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Sous la présidence de Pierre Hermé et pour son 10<sup>e</sup> anniversaire, le Mondial des Arts Sucrés, organisé par DGF, a récompensé l'excellence de deux chefs pâtisseries représentant la France : Marie Simon, 23 ans (chef pâtisserie au Palace le K2 à Courchevel en hiver et à l'hôtel du Cap Eden Roc 5\* à Antibes en été), et Loïc Beziat, 23 ans (responsable de création à la pâtisserie Canet à Nice). Après 19 heures de compétition, leurs créations réalisées sur le thème « De la fleur au flacon » ont remporté l'adhésion du jury. La Malaisie se classe 2<sup>e</sup> et Singapour 3<sup>e</sup>.

