



Boulangerie : les apprentis réunionnais en force à Européain



Formation. Hier, 14 apprentis de l'Urma de Sainte-Clotilde, centre de formation de la chambre de métiers, ont reçu leurs billets d'avion pour la métropole. Ils s'envolent aujourd'hui pour une quinzaine de jours, direction Paris, à la fois pour assister au salon Europain, mais aussi pour démarrer leur stage. Les jeunes apprentis vont intégrer plusieurs entreprises pour un stage. Ils découvriront notamment une entreprise renommée : la maison Kaiser.

Point d'orgue du séjour : le salon Europain, l'un des plus importants rendez-vous pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie qui se tiendra en fin de semaine. Tous les métiers de la filière (boulangerie, pâtisserie et chocolaterie) seront représentés. Plusieurs Meilleurs ouvrier de France et des champions du monde de desserts sont attendus pour des démonstrations techniques.

Trois concours sont aussi organisés : les Masters de la Boulangerie, le Mondial des Arts sucrés et la Coupe de France des écoles. Une équipe réunionnaise concourra lors de la 6^e édition de la Coupe de France des écoles dans la catégorie « espoirs ». Il s'agit de trois élèves du lycée hôtelier : Souondia Houmadi (2^e année de CAP boulangerie), Anncy Fontaine (1^{ère} année de bac pro boulangerie-pâtisserie) et Irman Badin (1^{ère} année de bac pro boulangerie-pâtisserie). Durant les 6 heures d'épreuve, les jeunes devront démontrer leur savoir-

www.clicanoo.re

Pays : France

Dynamisme : 64



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

faire en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. L'occasion de mettre en avant les saveurs de la Réunion. Les épreuves démarrent dimanche.



Le goût créole à Paris

GASTRONOMIE. La Réunion sera présente à la Coupe de France des Écoles, organisée dans le cadre du salon "Europain" qui se tiendra à Paris du 3 au 6 février. Souondia Houmadî, Anney Fontaine et Irman Badin, représenteront le savoir-faire réunionnais. Pour cette sixième édition, l'équipe réunionnaise concourra dans la catégorie "Espoirs" et devra pendant 6 heures faire montre de ses talents dans les domaines de la boulangerie, de la viennoiserie et de la pâtisserie. Les saveurs de La Réunion seront mises à l'honneur et enchanteront sans aucun doute les papilles du jury : géranium, ananas, combava, mangue, coco...

Après plusieurs semaines d'entraînement, Souondia, Anney et Irman accompagnés de leurs professeurs s'envoleront le vendredi 2 février pour Paris. Les épreuves démarreront le dimanche 4 février dès 6 h 30 et les résultats seront connus en fin de journée.

Norbert Tacoun, président de la fédération réunionnaise des artisans boulangers pâtisseries est "fier de ces talents qui rayonnent à Paris. Ils sont le symbole du dynamisme et du professionnalisme de notre filière."



La Réunion à la coupe de France



La Coupe de France des écoles de boulangerie pâtisserie se déroule dimanche à Paris en marge du salon Européen. La Réunion y sera représentée par trois élèves du lycée hôtelier. Epaulés par leurs enseignants, Souondia Houmadi, Anney Fontaine et Irman Badin (photo DR) vont concourir dans la catégorie « espoirs ». Ils disposeront de six heures pour mettre à l'honneur les saveurs de La Réunion : géranium, ananas, combava, mangue ou encore noix de coco. Norbert Tacoun, président de la Fédération réunionnaise des artisans boulangers pâtisseries se dit « fier de ces talents qui rayonnent à Paris. Ils sont le symbole du dynamisme et du professionnalisme de notre filière ».



Le goût créole à Paris

visuel indisponible

GASTRONOMIE. La Réunion sera présente à la Coupe de France des Écoles, organisée dans le cadre du salon "Europain" qui se tiendra à Paris du 3 au 6 février. Souondia Houmadi, Anney Fontaine et Irman Badin, représenteront le savoir-faire réunionnais. Pour cette sixième édition, l'équipe réunionnaise concourra dans la catégorie "Espoirs" et devra pendant 6 heures faire montre de ses talents dans les domaines de la boulangerie, de la viennoiserie et de la pâtisserie. Les saveurs de La Réunion seront mises à l'honneur et enchanteront sans aucun doute les papilles du jury : géranium, ananas, combava, mangue, coco !

Après plusieurs semaines d'entraînement, Souondia, Anney et Irman accompagnés de leurs professeurs s'envoleront le vendredi 2 février pour Paris. Les épreuves démarreront le dimanche 4 février dès 6 h 30 et les résultats seront connus en fin de journée. Norbert Tacoun, président de la fédération réunionnaise des artisans boulangers pâtisseries est "fier de ces talents qui rayonnent à Paris. Ils sont le symbole du dynamisme et du professionnalisme de notre filière.

Coupe de France des Ecoles

La jeunesse en action

Pour sa sixième édition, le concours explore le thème du luxe à la française. Une performance à découvrir sur le Lab du Boulanger, du 3 au 6 février.

APPAREMMENT, LE SUJET IMPOSÉ A INSPIRÉ LES CANDIDATS POTENTIELS à la Coupe de France des Ecoles : plus de 30 dossiers sont parvenus aux organisateurs, qui en ont sélectionné six pour chaque catégorie. Ces boulangers de moins de 22 ans auront pour mission de « dévoiler au monde la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et la vitalité des métiers de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie », indique le dossier de presse du salon.

Mode et accessoires

Les Espoirs (niveau 5) se pencheront sur la mode et la

maroquinerie. Il s'agit du CFA Centre Alsace Marcel Rudloff de Colmar (67), de la Faculté des Métiers de Kerlann à Rennes (35), de l'IFI 03 à Avermès (03), de l'INBP de Rouen (76), du lycée Charles de Foucault de Schiltigheim (67) et du lycée La Renaissance de Saint-Paul de la Réunion (974). Quant à la catégorie Excellence (BP, BTM, BM et terminale), ils travailleront autour de la bijouterie, joaillerie, gemmologie et horlogerie : les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), l'École de Boulangerie de Paris (75), la Faculté des Métiers de Kerlann à Rennes (35),



Les jeunes des équipes mixtes de la Coupe de France des Ecoles donneront certainement le meilleur d'eux-mêmes !

l'Institut de Métiers et Techniques de Grenoble (38), le lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly (69) et l'URMA CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire (44). Tous ces jeunes disposeront de cinq heures pour fabriquer une pièce décorée et

un décor en pâte d'amande (Espoirs), une pièce décorée, un entremets et un produit traiteur (Excellence). Le jury, présidé par Raoul Maeder, donnera son verdict le 4 février pour les premiers et le 6, pour les seconds. ♦

Cécile Rudloff

Des nouveautés primées

MI-DÉCEMBRE, UN COMITÉ DE SÉLECTION, COMPOSÉ DE PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE ET DE JOURNALISTES SPÉCIALISÉS – DONT NOTRE RÉDACTRICE EN CHEF ANNE-LAURE CHORAND – A DISTINGUÉ SEPT « PRIX NOUVEAUTÉS EUROPAIN » PARMI LES INNOVATIONS QUI SERONT PRÉSENTÉES SUR LE SALON.

A votre tour !

Pour la première fois, Europain propose à ses visiteurs d'élire leur nouveauté préférée. L'ensemble des produits éligibles est disponible en ligne sur www.europain.com. N'hésitez pas à donner votre avis !

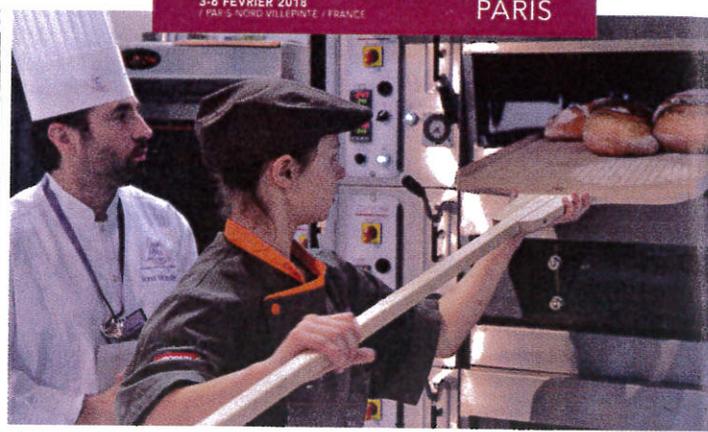
| Catégorie | Je fabrique |

FLUÏ, DOSEUR D'EAU Linum Europe

CE DOSEUR D'EAU S'INSTALLE DIRECTEMENT SUR LE ROBINET et coupe l'eau dès que la quantité souhaitée et paramétrée (de 0,05 à 999 litres) est atteinte. Doté d'une interface simple, il permet d'éviter les erreurs et fait gagner du temps à son utilisateur, qui peut se concentrer sur d'autres tâches. D'une dimension de 80 x 131 x 136 mm, il supporte une température maximum de 65°C. De quoi optimiser les pesées au fournil !

STAND 6P33





La boulangerie de 2020 est à Européain, VOTRE salon professionnel !



Pour cette édition 2018, une nouvelle organisation ultra-lisible, en trois parties : JE FABRIQUE - JE VENDS - JE GÈRE facilitera la découverte de nouveaux services, produits et équipements. Comment manager son affaire ? Optimiser son organisation ? Accueillir ses clients ? Dans un secteur en complète transformation, il est vital de savoir faire les bons choix, de trouver les bonnes solutions. Européain rassemble en un seul lieu tous les intervenants essentiels à la bonne gestion des entreprises du secteur de la boulangerie pâtisserie.

Les jeunes toujours à l'honneur avec la Coupe de France des Ecoles 2018.

Les finalistes de la 6^{ème} édition sont enfin dévoilés ! C'est le lundi 27 novembre 2017 que le jury s'était donné rendez-vous dans les locaux prestigieux de la Chambre Syndicale des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, sur l'Île Saint Louis, au cœur historique de la capitale. Plus de 30 dossiers sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins.

Un jury bluffé par le niveau des dossiers

Pour cette présélection, Raoul MAEDER, Boulanger-Pâtissier « La Boulangerie Alsacienne » Paris et Président du jury de cette belle compétition, était entouré de Lucie LEROUXEL, Boulangère « Maison Alban Guilmet » Caen, Vice-Présidente du jury, de Wafaa LAMRI, Boulangère, d'Anthony BOSSON, Boulanger « L'essentiel » Paris, de Djibril BODIAN, Boulanger-Pâtissier « Le Grenier à Pain » Paris

et de Cyrille Van der Stuyft, M.O.F. Boulanger.

Des thèmes qui ont inspirés les candidats

Tous s'accordent à dire que le « Luxe à la française Masculin Féminin » a donné des ailes à la créativité et à l'originalité du traitement de la thématique, que ce soit pour les équipes Espoirs qui devaient travailler plus spécifiquement autour de la Mode et de la Maroquinerie ou pour les équipes Excellence qui elles, ont magistralement illustré leur sujet « Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie, Horlogerie ». Au vu du temps relativement court de préparation, les équipes ont fourni un travail de très grande qualité, tant en recherche pour respecter le thème imparti et l'illustrer avec originalité qu'en conception et réalisation finale des deux éléments à produire à savoir une pièce artistique en boulangerie et la présentation des entremets en pâtisserie.

Dans un premier temps, Raoul MAEDER a rappelé à chacun le règlement,

puis il a fait un point sur les notations et les critères à retenir pour la sélection. Chaque dossier s'était vu attribué un numéro pour être totalement anonyme et les jurés ont étudié les pièces en étant particulièrement vigilants et en les notant sur le respect du thème, des matières premières utilisées ou encore sur la vision globale de la pièce. Pour se hisser sur le podium, les équipes finalistes vont devoir faire preuve non seulement de compétences techniques et artistiques mais encore gérer les forces et faiblesses de chacun pour optimiser leur organisation afin de produire toutes les pièces imposées pour les différentes épreuves : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. Pour cela, elles pourront compter sur le soutien de leurs enseignants référents.

Pour la catégorie Espoirs, la compétition se déroulera les samedi 3 et dimanche 4 février 2018.

Pour la catégorie Excellence, la compétition se déroulera les lundi 5 et mardi 6 février 2018.

Lire la suite sur : www.latdm.fr/europain-36



CONCOURS



Coupe de France des Écoles, organisée par EKIP, parrainée par ENGIE

La Coupe de France des Ecoles permet de dévoiler au monde la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et la vitalité des métiers de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie où de jeunes talents s'épanouissent chaque jour.

Une équipe mixte de 3 candidats - âgés de moins de 22 ans le jour de la finale et d'un même niveau de formation - représentera son institut lors de la finale et sera coachée par deux formateurs.

L'Equipe concourt au nom de l'établissement et aura 5 heures pour relever le défi de mettre en exergue le savoir-faire et la formation dispensée.

Pour cette 6ème édition du concours, le thème est : **le Luxe à la française – Féminin – Masculin**

La catégorie « Espoirs », se voit attribuer la déclinaison : Mode et Maroquinerie tandis que la catégorie « Excellence » devra accomplir une performance sur : Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie et Horlogerie.

A l'issue des épreuves, les équipes seront évaluées par un jury de professionnels reconnus et aux parcours variés. Le jury 2018 est présidé par **Raoul MAEDER**.





[Visualiser l'article](#)

(encaissement automatique, gestion des stocks ou des rotations de personnel) quelle que soit la taille de votre entreprise.

Formation toujours

Rendez-vous à la Rue des écoles qui accueillera toutes les formations aux métiers de la filière. Multiples et variées, ces formations aussi bien digitales que continues, spécialisées ou accélérées permettent à ceux qui le souhaitent d'intégrer ou se perfectionner à la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie ou de trouver de futurs collaborateurs. La formation, un outil à ne pas négliger !

Rendez-vous au Forum

Dimanche 4/02 à 10 h 50 : Steve Broutin, P-dg de Rapidle sur le Click & Collect. Dimanche 4/02 à 16 h 35 Emmanuel Tétrais, fondateur de Baguette Academy sur le thème de la formation boulangère par le digital. Mardi 6/02 à 10 h 50 : Camille Colbus, directrice de Too Good To Go sur les solutions digitales pour gérer les invendus. Cédric Le Bian, consultant sur les problématiques RH et le management en boutique animera une table ronde lundi 5 février à 15 h 10.

Infos : www.europain.com

CONCOURS

Coupe de France des Écoles 2018

Du 3 au 6 février 2018, Europain mettra en scène la vitalité des CFA. Initiée en 2009 par Ekip et parrainée par Engie, cette compétition est devenue une référence ! Deux catégories : « Espoir » ouverte aux diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac pro). « Excellence » ouverte aux étudiants en BP, BTM, BM et terminale du bac pro. Les candidats ont 5 h pour réaliser les fabrications en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le jury sera placé sous la présidence de Raoul Maeder. 6 équipes ont été sélectionnées. Le CFA Centre Alsace Marcel Rudloff à Colmar (68). La faculté des métiers de Kerlann à Rennes (35). L'IFI à Avermes (03). L'INBP à Rouen (76). Le lycée Charles de Foucault à Schiltigheim (67) et le lycée La Renaissance à Saint-Paul de la Réunion (974).

Masters de la Boulangerie

Le Masters de la Boulangerie s'inscrit dans un cycle de plusieurs compétitions (Coupe Louis Lesaffre et Coupe du Monde de la Boulangerie). 18 candidats au départ pour tenter d'obtenir le titre de « World Master Baker » dans leur spécialité. Chaque candidat va se challenger et évoluer dans l'une des 3 spécialités suivantes : Panification Nutritionnelle, Panification Gourmande et Panification Artistique. La française Déborah Ott est inscrite dans la catégorie Panification Gourmande. Retrouvez les candidats à Paris du 3 au 6 février 2018 au salon Europain au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Le titre de World Master Baker est détenu à ce jour par seulement 6 boulangers dans le monde !

Mondial des Arts Sucrés

Organisé par DGF, le Mondial des Arts Sucrés met en compétition 32 candidats du monde entier répartis en 16 équipes. Chaque duo est constitué d'une chef pâtissière et un chef pâtissier. Pour célébrer les 10 ans du concours, la thématique imposée est le luxe à la française. Chaque équipe aura choisi un secteur parmi une liste proposée. 19 heures pour réaliser 1 dessert de restauration à l'assiette, 1 petit gâteau individuel glacé,



ACTU NATIONALE

EN BREF Concours



Les Équipes finalistes de la Coupe de France des Écoles qui se déroulera pendant le salon EUROPAIN sont enfin dévoilées. Elles n'ont plus que quelques semaines d'entraînement afin de tenter de décrocher une place sur le podium.

Pour vivre le concours de l'intérieur et découvrir les équipes, rendez-vous du 3 au 6 février 2018 sur l'Espace Concours à l'entrée du Hall 6 EUROPAIN, de 9 h à 18 h.

Retrouvez le nom des finalistes sur :
www.coupedefrancedesecoles.com et
www.facebook.com/cfebook



DOSSIER | SPÉCIAL EUROPAIN

CONCOURS

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2018



Du 3 au 6 février 2018, Européain mettra en scène la vitalité des CFA. Initiée en 2009 par Ekip et parrainée par Engie, cette compétition est devenue une référence ! Deux catégories : « Espoir » ouverte aux diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde

et première du bac pro), « Excellence » ouverte aux étudiants en BP, BTM, BM et terminale du bac pro. Les candidats ont 5 h pour réaliser les fabrications en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le jury sera placé sous la présidence de Raoul Maeder. 6 équipes ont été sélectionnées. Le CFA Centre Alsace Marcel Rudloff à Colmar (68). La faculté des métiers de Kerlann à Rennes (35). L'IFI à Avermes (03). L'INBP à Rouen (76). Le lycée Charles de Foucault à Schiltigheim (67) et le lycée La Renaissance à Saint-Paul de la Réunion (974).

Qui sont les finalistes de la Coupe de France des Ecoles 2018?

Dans la catégorie Espoirs :

- Colin Marques, Emma Mull, Céline Parisot et Lucas Herrmann (suppléant) du CFA Centre Alsace Marcel Rudloff (Colmar – 68)
- Marie Chouvel, Alexandre Gautier, Dylan Tison et Lucas Jehannin (suppléant) de la Faculté des métiers de Kerlann (Rennes – 35)
- Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Manatrat et Flavien Passot (suppléant) de l'IFI 03 (Avermes - 03)
- Esteban Bottagisi, Aurore Carrara, Laura Hebert et Melina Deneuve (suppléante) de l'INBP CFA (Rouen – 76)
- Céline Cardao, Tim Lourenco, Antoine Pereira et Antoine Do Sacramento (suppléant) du Lycée Charles de Foucault (Schiltigheim – 67)
- Imram Badin, Anncy Fontaine, Souondia Houmadi et Landry Beaupage (suppléant) du Lycée La Renaissance (Saint-Paul de la Réunion – 974)



Europain

Le jury a dû étudier plus de 30 dossiers de candidature, arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins, pour désigner les finalistes de la 6^e édition de la Coupe de France des Ecoles qui se tiendra sur le salon Europain. Tous les membres du jury s'accordent à dire que le thème « Le luxe à la française masculin féminin » a donné des ailes à la créativité et à l'originalité tant aux équipes Espoirs qui devaient travailler autour de la mode et de la maroquinerie, qu'aux équipes Excellence sur doivent illustrer leur sujet bijouterie, joaillerie, gemmologie, horlogerie. Six équipes sont sélectionnées dans chaque catégorie pour la finale.

Dans la catégorie Excellence

- Caroline Cassy, Mickaël Guyader et Hugo Henry, Compagnons du Devoir (Bordeaux – 33)
- Iris Bachelet, Kyllian Grastrea, Axelle Hemmerkin-Best et Florian Michel (suppléant) de l'Ecole de boulangerie de Paris (75)
- Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet, Tugdual Ollivier et Quentin Jouannic (suppléant) de la Faculté des Métiers de Kerlann (Rennes- 35)

tokster.com
Pays : France
Dynamisme : 16



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

- Romain Avignon, Jérémy Daguet et Wendy Girot de l'Institut de Métiers et des Techniques (Grenoble – 38)
 - Mallaurie Gallay, Julien Girard et Corentin Molina du Lycée hôtelier François Rabelais (Dardilly – 69)
 - Manon Belleil, Charly Hardy et Charline Maroilley de l'URMA CIFAM (Sainte-Luce sur Loire – 44)
- Les équipes s'affronteront dans l'Espace Concours situé à l'entrée du hall 6 du parc des expositions de Villepinte où se tient Européen du 3 au 6 février 2018.