

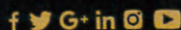


Bun'n'Roll

Tellement différent



Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des recettes premium et étonnantes en version salée ou sucrée.



www.bridordefrance.com
commercialfrance@groupeleduff.com

Publi-reportage



BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

Lancement de la 6^{ème} édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Du 3 au 6 février 2018, Européen mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Initiée en 2009 par EKIP et parrainée par ENGIE, cette belle compétition est devenue une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

LES DATES À RETENIR

À partir du 15 juillet 2017 : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie :

www.coupedefrancedesecoles.com

Début septembre 2017 : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (*téléchargement possible sur le site*).

Le 23 octobre 2017 : date limite de réception des dossiers d'inscription chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 rue de Caumartin - 75009 Paris.

Le 15 novembre 2017 : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris.

Le 27 novembre 2017 : présélection des Equipes, sur dossier, à Paris.

Début décembre 2017 : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

Lire la suite sur : www.latdm.fr/ekip-34

Europain se réinvente en 2018



Le salon Europain se tiendra du 3 au 6 février 2018 à Paris Nord Villepinte. Près de 500 exposants et 65 000 professionnels sont attendus lors de cet événement rassemblant les acteurs de la boulangerie-pâtisserie, du pâtissier indépendant au manager de production en passant par l'entrepreneur.

« Nous avons pendant plusieurs mois mené une écoute attentive des professionnels et acteurs du secteur pour identifier leurs contraintes et leurs besoins. Nous avons analysé les tendances du marché. Forts de ces enseignements, nous proposons en 2018 un nouveau salon plus que jamais dédié aux entrepreneurs et adapté à leurs attentes », résume Marie-Odile Fondeur, directrice générale d'Europain.

Une nouvelle sectorisation articulée autour de 3 thématiques sera ainsi proposée : Je fabrique – Je vends – Je gère. Dans la première zone, les professionnels trouveront les équipements et ingrédients nécessaires à leurs créations, tandis que la seconde sera dédiée aux solutions pour proposer les produits à la vente, sur place ou à emporter : packaging, technologies digitales, agencement de boutiques, etc. Enfin, le troisième espace s'adressera aux entrepreneurs autour de questions telles que le financement, l'aide juridique ou encore l'assurance.

www.lechef.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Pour la première fois, un Village start-up sera également installé dans un espace dédié pour soutenir et valoriser l'innovation sous toutes ses formes. Autre nouveauté : la mise en place d'un Forum au sein duquel seront proposés pendant 4 jours des échanges, débats et éclairages animés par 80 intervenants français et internationaux.

Enfin, un nouveau Lab intitulé « Bien-être et Naturalité » offrira une programmation variée autour des thèmes de la santé, de la qualité et de l'authenticité. À noter également du côté des Labs : le Festival de la Créativité Gastronomique organisé par le magazine *Le Chef* le 5 février se tiendra cette année sur le [Lab Intersuc](#). Parmi les intervenants qui proposeront des démonstrations : Bastien Girard, champion du monde de la pâtisserie 2017, Cyril Gaidella, champion de France du Dessert 2017 (catégorie « professionnels ») ou encore Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Autre preuve qu'[Europain](#) se réinvente en 2018 : des outils seront mis en place avant et pendant le [salon](#) pour permettre aux visiteurs d'identifier les nouveaux matériels, tendances ou fournitures : le Prix nouveauté (sélection effectuée par un comité d'experts parmi toutes les nouveautés du salon) ; le Prix visiteurs (les professionnels désigneront en ligne leur nouveauté préférée) ; le Parcours nouveautés (disponible sur l'application mobile) et enfin la Galerie des nouveautés (disponible sur [www.europain.com](#)).

Enfin, comme lors des précédentes éditions, [Europain](#) accueillera 3 concours : la Coupe de France des Écoles, les Masters de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés. Placé sous le thème du Luxe à la Française, ce dernier accordera 19 heures (et non plus 20) aux candidats pour réaliser 1 dessert de restauration à l'assiette, 1 petit gâteau individuel glacé, 1 entremet, 2 confiseries, 1 pièce en sucre, 1 pièce en chocolat et 1 présentoir à confiseries en sucre et chocolat. À noter également que ce concours aura pour président d'honneur Pierre Hermé.



Europain 2018 volgens nieuwe opzet

Van 3 tot en met 6 februari 2018 belicht de Europain weer alle actualiteiten en noviteiten van de brood- en banketbakkersbranche. Voor de aankomende beurseditie in Parijs staan vele veranderingen op het programma van de Europain, die daarmee de ondernemers uit de branche tegemoet wil komen. Ongeacht de grootte en de productiecapaciteit van de ondernemingen, alle professionals kunnen op de vakbeurs terecht voor een compleet en passend aanbod van oplossingen gepresenteerd in een nieuwe sectorindeling: productie – verkoop – management. Daarnaast worden op de Europain nieuwe evenementen georganiseerd en vinden gerenommeerde nationale en internationale wedstrijden plaats, zoals de Bakery Masters.

NIEUWE INDELING

Inspeland op de behoeften van bezoekers en exposanten vindt de aankomende editie van de Europain plaats gedurende vier dagen (van 3 t/m 6 februari 2018) en wordt op 48.000m² in hal 6 van het beurscomplex in Paris-Nord Villepinte een compleet aanbod gepresenteerd.

De nieuwe beursindeling van de Europain is georganiseerd met het oog op een optimaal beursbezoek voor alle bezoekers; projectleiders, professionals, managers van één of meerdere verkooppunten, van bakkerij tot productiecentrum. Onder het thema 'Je fabrique, je produis' is er aandacht voor equipment en grondstoffen voor de productie van brood, viennoiserie en gebak, ongeacht de productiecapaciteit. Onder het thema 'Je vends' worden er oplossingen getoond voor verkoop en efficiënte distributie van producten, winkelrichting, communicatie, eindproducten, verpakkingen en diensten. Als derde is er het thema 'Je gère', waar aandacht is voor hulpmiddelen en diensten die essentieel zijn voor het dagelijks beheer van een bedrijf: business management, training, financiën, verzekeringen, HR...

HET EUROPAIN FORUM

In deze centraal gelegen beursruimte vinden gedurende vier dagen uitwisselingen plaats tussen deskundigen en operationeel personeel, over actuele thema's voor verschillende sectoractiviteiten, in de vorm van conferenties, interviews en rondetafelgesprekken, voor Franse en internationale professionals en projectleiders.

HET RESTAURANT VAN DE BAKKER

Deze ruimte werd voor het eerst georganiseerd in 2016 en vormt voortaan een volledig operationele bakkerij met eetgelegenheden. Voorzien van de laatste digitale technologieën, aangevuld door een gezellige, ergonomische eetgelegenheden, kunnen bezoekers hier terecht voor het ontdekken - en proeven - van allerlei oplossingen voor een bakkerscafé.

HET BAKKERS LAB

Gedurende vier dagen vinden er non-stop demonstraties plaats in een ultra-moderne bakkerij door de beste scholen en bekendste namen uit de Franse en internationale bakkerijbranche en bieden bezoekers zicht op verschillende technieken en creatieve ideeën. Voor de eerste maal worden speciale bezoeksroutes georganiseerd voor het ontdekken van de laatste noviteiten voor de toekomstige bakkerij.

HET INTERSUC LAB

In deze ruimte vinden gedurende vier dagen demonstraties plaats met gebak, chocolade en ijsbereiding door de 'MOF' (Meilleurs Ouvriers de France), kampioenen in de banketbakkerij, banketbakkers in winkels of restaurants.

WEDSTRIJDEN

Bakery Masters, georganiseerd door Lesaffre

De beste kandidaten van de Coupe Louis Lesaffre en de Coupe du Monde de Boulangerie gaan individueel deelnemen voor de prestigieuze titel van MASTER BAKER. De landen en namen van de geplaatste kandidaten zijn afgelopen juni bekendgemaakt. Uit Nederland heeft Peter Bienefelt zich voor deze finale in februari geplaatst!

Mondial des Arts Sucrés, georganiseerd door DGF

Gedurende vier dagen strijden 16 teams, bestaande uit een vrouwelijke en een mannelijke banketbakker en zetten hun talent in voor de titel van Mondial des Arts Sucrés (Wereldkampioen voor Suikerkunstwerken).

Coupe de France des Écoles

Dit is de Franse Beker voor Scholen, georganiseerd door EKIP, gesponsord door ENGIE. In gemixte teams van 3 personen en in 2 categorieën ('Hopefuls' en 'Excellence') kunnen de jonge kandidaten in 6 uur tijd hun knowhow op het gebied van brood- en banketbakkerij en gebak demonstreren.

De Europain vindt plaats van 3 tot en met 6 februari 2018 in Parijs (Paris-Nord Villepinte)

Meer informatie is te vinden op www.europain.com

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Lancement de la 6ème édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Du 03 au 06 février 2018, Europain mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Initiée en 2009 par EKIP et parrainée par ENGIE, cette belle compétition est devenue une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

Les dates à retenir

À partir du 15 juillet 2017 : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. www.coupedefrancedesecoles.com

Début septembre 2017 : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site). Le 23 octobre 2017 : date limite de réception des dossiers d'inscription chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris. Le 15 novembre 2017 : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris. Le 27 novembre 2017 : Présélection des Equipes, sur dossier, à Paris. Début décembre 2017 : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans les instituts et de mettre sur le devant de la scène les jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. Outre les récompenses obtenues, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie c'est aussi l'occasion de travailler en équipe, de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone ou ultra-marins, mais encore de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon EUROPAIN.

Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation.

CATÉGORIE ESPOIRS : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier). **CATÉGORIE EXCELLENCE** : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4.

Le jour de la compétition les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place - pesage et façonnage devant être faits manuellement.

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie fait un focus sur la faculté de mise en œuvre de l'enseignement reçu, sur la valeur de ce dernier mais aussi sur la transmission des savoir-faire et savoir-être. Pour tous les compétiteurs, c'est l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail et pour certains, le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Outre le trophée qui restera au sein de l'établissement, EKIP "les Équipementiers du Goût", EUROPAIN, ENGIE et tous leurs partenaires souhaitent récompenser les vainqueurs avec des dotations motivantes sous la forme de chèques-cadeaux, visites de sites... Tous les finalistes se voient remettre un diplôme attestant de leur sélection en finale.

Depuis sa création, ce concours a apporté de forts moments d'émotions et de très belles rencontres entre professionnels reconnus et jeunes avides de connaissances. En 2018, le salon Européain investit un nouveau hall et crée une nouvelle sectorisation pour encore plus de visibilité et une meilleure fluidité de circulation. Ainsi chaque concours participera à l'animation d'un secteur.

Pour cette 6ème édition, la Coupe de France des Ecoles captera le visiteur dès l'entrée du salon en étant au cœur du secteur « je fabrique » tout comme l'espace de démonstration « le Lab du Boulangier ». Deux passages incontournables pour découvrir les nouveautés tant en terme de process, d'équipement que de produits.

Un jury composé de grands professionnels issus d'horizons variés et placé sous la présidence de Raoul MAEDER. La Boulangerie alsacienne n'est plus à présenter : véritables odes à la gourmandise, ses créations sont régulièrement nominées pour les prix prestigieux mais on peut aussi les retrouver sur les tables des plus grands. Toujours en quête d'excellence et de recherche de perfection, Raoul MAEDER participe volontiers à l'élaboration de nouvelles associations de textures ou à la recherche de matières premières premium. Il exporte également son savoir-faire à l'international toujours dans le respect de la culture gastronomique française.

Ce concours ne saurait exister sans le soutien inconditionnel de son parrain : ENGIE qui depuis de nombreuses années met son énergie et son dynamisme au service des métiers de bouche.

L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'EKIP et du Lempa.

CONCOURS EUROPAIN 2018

LA 6^e ÉDITION DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE EST LANCÉE



Les vainqueurs catégorie Excellence de la Coupe de France des Écoles 2016.

La catégorie Excellence est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4.

Le jour de la compétition, les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes: Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place, les produits pesés et façonnés manuellement.

Le jury présidé par Raoul Maeder, dont la boulangerie alsacienne est régulièrement à l'honneur, sera composé de professionnels issus d'horizons variés.

Outre le trophée qui restera au sein de l'établissement lauréat, EKIP « les Equipementiers du Goût », Européain, ENGIE et tous leurs partenaires, récompensent les vainqueurs avec des dotations motivantes sous la forme de chèques-cadeaux, visites de sites... Tous les finalistes se voient remettre un diplôme attestant de leur sélection en finale.

Et puis, il faut s'attendre à des moments forts en émotion lors de la remise des prix et à de belles rencontres entre professionnels reconnus et jeunes participants avides de connaissances.



Vue générale.

>>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2018, EUROPAIN METTRA À NOUVEAU EN SCÈNE LA VITALITÉ DES CENTRES DE FORMATION AU TRAVERS D'ÉPREUVES OÙ VIENDRONT S'AFFRONT LES PROFESSIONNELS DE DEMAIN. INITIÉE EN 2009 PAR EKIP ET PARRAINÉE PAR ENGIE, CETTE BELLE COMPÉTITION EST DEVENUE UNE RÉFÉRENCE ET LES ÉCOLES SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUSES À INSCRIRE LES ÉQUIPES QUI DÉFENDENT LEURS COULEURS.

Plus qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler aux visiteurs d'Europain venus du monde entier, la qualité de l'enseignement professionnel prodigué dans les écoles françaises, et de placer sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Pour les jeunes participants, c'est également l'occasion de travailler en équipe, de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone et d'Outre-Mer, et de rencontrer les professionnels de tous horizons, qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon Européain.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

DEUX CATÉGORIES SELON LE NIVEAU DE FORMATION

La catégorie Espoirs est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, Mentions Complémentaires, Seconde et Première du Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier).

Le calendrier de cette 6^e édition

Juillet 2017 : le règlement est disponible sur le site www.coupedefrancedesecoles.com

Septembre 2017 : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (téléchargement possible sur le site).

23 octobre 2017 : date limite de réception des dossiers d'inscription chez Européain Gestion, Coupe de France des Écoles - 64 rue de Caumartin - 75009 Paris.

15 novembre 2017 : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez Européain Gestion.

27 novembre 2017 : présélection des équipes, sur dossier, à Paris.

Début décembre 2017 : proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

2017

2 OCTOBRE - DARDILLY

Sélection de l'équipe de France féminine au Sigep

IDA International Dessert Academy et le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie organise la sélection française féminine au sein de la World Pastry Queen au Sigep de Rimini (Italie) fin janvier 2018. **Cette sélection aura lieu lundi 2 octobre à partir de 16 heures au lycée François Rabelais, 1 chemin Dodin, 69570 Dardilly.**

6 NOVEMBRE - DIJON

Grand prix national de la gourmandise



Stéphane Glacier sera le parrain de cette 45^e édition présidée par Fabrice Gillotte, MOF chocolatier. Thème 2017 : « La mode féminine et/ou masculine ». Les catégories : pièce artistique en sucre, pièce artistique en chocolat avec bonbons de chocolat, pâtisseries individuelles (présentées artistiquement pour les candidats de moins de 21 ans et plus), croquembouches (concours réservé aux apprentis de la section mention complémentaire pâtisserie du CFA de la Noue). Partenaires : Agrimontana, Domori, Barry Callebaut, C2 Pack, JMC Distribution, PCB Création, Soginvest et Valrhona.



Inscriptions : 03 80 77 39 27

20

2018

DU 3 AU 6 FÉVRIER - PARIS

EUROPAIN

Coupe de France des écoles en boulangerie



Du 3 au 6 février 2018, Européen mettra en scène la vitalité des CFA et la créativité des professionnels de demain. Initiée en 2009 par Ekip et parrainée par Engie, cette compétition est devenue une référence ! Deux catégories sont ouvertes :

Espoirs (pour les diplômés de niveau 5 - CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac pro) et **Excellence** (pour les étudiants en BP, BTM, BM et terminale du bac pro). Les candidats ont 5 heures pour réaliser les fabrications en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le jury sera placé sous la présidence de Raoul Maeder. **Date limite de réception des dossiers d'inscription : lundi 23 octobre, chez Européen Gestion, 64 rue de Caumartin, 75009 Paris.**

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. La française Deborah Ott est inscrite dans la catégorie Panification Gourmande. **Retrouvez les candidats à Paris du 3 au 6 février 2018 au Salon Européen au parc des expositions de Paris Nord Villepinte.**

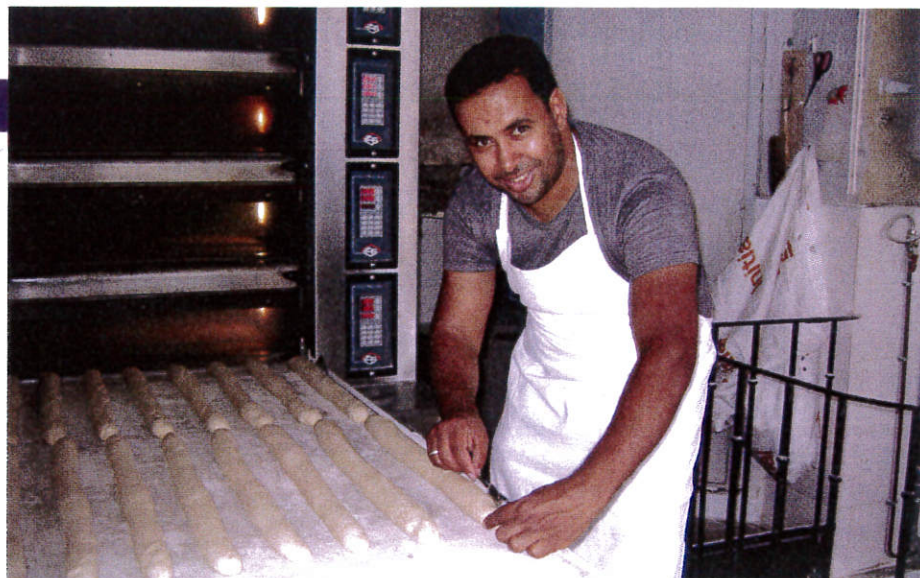
4 ET 5 AVRIL - GRENOBLE

Championnat de France du dessert



Chaque candidat doit envoyer une recette inédite de dessert à l'assiette pour dix personnes, réalisable en trois heures. Les candidats retenus participeront à l'une des huit finales régionales en janvier et février 2018. Les huit finalistes régionaux se retrouveront à la finale nationale mercredi 4 et le jeudi 5 avril, au lycée Lesdiguières de Grenoble, sous la présidence d'Emmanuel Renaut, MOF Cuisine 2004. **Inscriptions avant le jeudi 30 novembre !**

« Ce n'est pas le tout de faire la meilleure baguette le jour du concours, il faut qu'elle reste la meilleure tous les jours ! Les relations avec les clients, le plaisir qu'on leur donne, sont de vraies motivations pour continuer à travailler dur. Pour moi, les meilleurs atouts pour réussir dans le métier sont le sérieux et la qualité : le sérieux dans l'application rigoureuse des recettes et la qualité des hommes, du travail et du matériel... »



Lancement de la 6^e édition de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie



Du 03 au 06 février 2018, Européen mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation.

• **CATÉGORIE ESPOIRS** : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

• **CATÉGORIE EXCELLENCE** : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4.

Le jour de la compétition les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place - pesage et façonnage devant être faits manuellement.

La Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie fait un focus sur la faculté de mise en œuvre de l'enseignement reçu, sur la valeur de ce dernier mais aussi sur **la transmission des savoir-faire et savoir-être**.

Pour tous les compétiteurs, c'est l'occasion d'être remarqué pour **l'excellence du travail** et pour certains, le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'Ekip et du Lempa.



LES DATES À RETENIR

• **À partir du 15 juillet 2017** : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. www.coupedefrancedesecoles.com

• **Début septembre 2017** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site)

• **Le 23 octobre 2017** : date limite de réception des dossiers d'inscription chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Écoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris

• **Le 15 novembre 2017** : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Écoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris

• **Le 27 novembre 2017** : Présélection des Équipes, sur dossier, à Paris

• **Début décembre 2017** : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

CONTACT EUROPAIN :

Tél : 01 55 07 82 22
Fax : 01 42 85 29 00
animations@ekip.com (préciser Coupe de France des Écoles 2018)

Qualité, créativité et démarche locale au cœur de la croissance de Charles & Alice

Compotes Retail & Foodservice

L'entreprise drômoise dévoile en effet un bilan 2016 positif, affichant un chiffre d'affaires de 143 millions d'euros et une évolution de la marque à double chiffre de +12,8 % en volume (source panel distributeur) par rapport à l'année précédente. Cette croissance se reconfirme au fil des années, s'appuyant notamment sur le développement de recettes originales, intégrant de plus en plus de fruits français. L'axe de l'approvisionnement français joue un rôle majeur dans l'adhésion du public, qui montre depuis plusieurs années un véritable engouement pour la fabrication française, encore plus au sein du secteur agroalimentaire. Très attachée, depuis toujours, à la valorisation du territoire et à l'ancrage local, l'entreprise continue de mener des efforts en ce sens, en privilégiant dès que possible des fruits français, cueillis au plus près des ateliers de fabrication basés dans le sud-est de la France. L'offre RHF du groupe continue également de progresser et de s'enrichir, déclinant les valeurs de Charles & Alice sur le secteur de la restauration. L'année 2016 a connu d'importants lancements, avec à la fois la création de gammes inédites, notamment la première offre Baby, et un beau travail mené sur le design de l'offre. Innovation et approvisionnement français seront toujours au cœur de la stratégie RHF pour 2017, avec l'arrivée d'offres inédites sur le marché. Cette réflexion répond à l'ambition du groupe d'être un acteur transversal sur ces deux circuits de distribution. Une volonté qui s'exprime dans l'adoption d'une philosophie commune, lui permettant une meilleure identification de la marque de la part de ses publics ainsi qu'une mutualisation des communications destinées à renforcer sa notoriété. L'évolution de la marque s'inscrit dans un contexte global très positif, bénéficiant en 2016 d'une belle croissance du secteur des compotes au rayon frais (avec +3,2 % en volume), parmi les catégories les plus dynamiques de l'ultra-frais. En particulier, cette hausse a été soutenue par deux segments : celui des desserts aux fruits sans sucres ajoutés (+ 25,8 % en volume) et du bio (+ 28 % en volume). « Notre rôle en tant qu'ETI dynamique est d'agir pour animer nos marchés. Nous travaillons au quotidien avec une ambition forte : surprendre tous nos publics en leur offrant des produits alliant excellence et originalité aussi bien en GMS, qu'en Restauration Hors Foyer », affirme Thierry Goubault, PDG Charles & Alice. Présente depuis de nombreuses années sur le marché des desserts aux fruits, l'ETI drômoise a su rencontrer les attentes du public français, avec toute une collection de recettes mettant à l'honneur le bon goût des fruits.



Pascal Bredeloux élu à la présidence de l'ETF

Traiteur Frais

Pascal Bredeloux, 58 ans, Directeur Général de Bonduelle Fresh Europe, vient d'être élu Président des Entreprises du Traiteur Frais (ETF). Il succède à Pierre-Yves Ballif à la tête de cette organisation professionnelle réunissant les principaux acteurs du marché des produits traiteur frais. L'ETF regroupe en effet 58 entreprises du secteur employant près de 20 000 salariés et représentant plus de 70 % de l'activité d'un secteur qui représente 4,8 milliards d'euros (2016). Pascal Bredeloux a évolué durant près de 20 ans au sein du secteur de l'hôtellerie-restauration avant d'intégrer le Groupe Fleury Michon en 1989 où il est nommé Directeur commercial et marketing France en 1993 pour la Restauration Hors Domicile, la coupe et les réseaux spécialisés. En 1996, Pascal Bredeloux intègre le Groupe Bonduelle, en tant que Directeur commercial et marketing foodservice France. En 2005, il est nommé Directeur général Bonduelle Foodservice Europe puis Directeur général Bonduelle Surgelé international Europe en 2008. C'est en 2013 qu'il prend ses fonctions actuelles de Directeur général Bonduelle Fresh Europe. Sur le plan technique, l'ETF constitue le lieu privilégié d'échanges sur les problématiques technico-réglementaires communes à ce marché tant en matière de qualité, de sécurité sanitaire ou de nutrition.



Coup d'envoi de la Coupe de France des Ecoles !

Du 3 au 6 février 2018, le salon Européen mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Initiée en 2009 par EKIP et parrainée par ENGIE, cette belle compétition est devenue une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs. Le règlement de la compétition sera disponible sur le site coupedefrancedesecoles.com à partir du 15 juillet 2017 et début septembre le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition seront adressés aux établissements. La date limite de réception des dossiers d'inscription chez Européen Gestion (Coupe de France des Ecoles, 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris) est fixée au 23 octobre 2017.

L'Agenda des Professionnels

Les 19 et 20 Septembre 2017

Salon Rapid Resto Paris, à Paris Porte de Versailles.

Du 7 au 11 Octobre 2017

Anuga, salon international du retail et Foodservice à Cologne Allemagne.

Le 12 Octobre 2017

Convention Internationale de la Boulangerie Moderne à Paris, organisé par le magazine Honoré Le Mag

Du 22 au 25 Octobre 2017

Salon Serbotel, au Parc des Expositions de Nantes.



BOULANGERIE ■ Titrés au championnat de France, en visite en Eure-et-Loir Trois artistes du pain au pays du blé

Arrivés 3^{es} aux championnats de France des écoles en boulangerie, trois élèves du lycée des métiers de Concarneau (Finistère) ont visité la minoterie Viron, au Coudray.

Les trois élèves en formation boulangerie ont participé au championnat, qui se déroulait au mois de février, à Villepinte (Seine-Saint-Denis). Arrivés 3^{es} dans la catégorie espoirs, les lauréats ont gagné cette visite de deux jours à Chartres.

Au programme : une visite du moulin à meule de Saumeray, une matinée à la minoterie, avec le boulanger Julien Ferté, et une visite du moulin Lecomte, au Coudray.

« On voit du concret, ça nous sort des salles de cours »

Victor Lerouge, l'un des lauréats, explique : « Il y a plusieurs farines et plusieurs façons de les tra-



CHAMPIONS. Victor Lerouge, Julien Ferté, Dominique Jegousse, Alicia Leroy et Emma Reungoat.

vailler. C'est important pour nous de les découvrir. Avec cette visite, on voit du concret, on est vraiment au cœur du métier, ça nous sort du théorique et des salles de cours. On a découvert des levures sauvages et des

pains au goût différent. »

Dominique Jegousse, leur formateur, ajoute : « C'est important que nos élèves s'ouvrent vers l'extérieur et qu'ils puissent découvrir un savoir-faire, comparer différentes méthodes de travail. C'est

une grande chance de pouvoir visiter une minoterie de cette taille. Le bâtiment est immense ! On aurait bien aimé goûter vos spécialités locales et le mentchikoff, mais on n'en a pas eu le temps ! » ■

Céline Lhoste
chartres@centrefrance.com