## Concours Europain 2018

# Une moisson de trophées pour la France !

Les prestigieux concours qui se sont tenus lors du Salon Europain, du 3 au 6 février, ont consacré l'Excellence française. La Marseillaise a en effet retenti à deux reprises pour célébrer la victoire de la France, aussi bien aux Masters de la Boulangerie, qu'au Mondial des Arts Sucrés.

Marie Simon et Loïc Beziat, binôme français vainqueur.

### Masters de la Boulangerie 2018

Déborah Ott, entourée de Christian Vabret et Dominique Anract.

Ce concours réunissant l'élite internationale de la Profession a vu s'affronter lors du Salon Europain les meilleurs représentants des sélections menant à la Coupe du Monde de Boulangerie, dans 3 catégories. Défendant les couleurs de la France, c'est l'Alsacienne Déborah Ott qui l'emporte dans la catégorie « Panification gourmande », devenant, en même temps, la première femme « World Master Baker ». Dans la catégorie « Panification nutritionnelle », c'est Peter Bienefelt (Pays-Bas) qui décroche le titre, et, en « Panification artistique », Peng Chieh Wang (Taïwan).

### 6e édition du Mondial des Arts Sucrés

La France remporte également la 6e édition du Mondial des Arts Sucrés qui mettait en lice douze équipes mixtes homme/femme lors d'une épreuve marathon de pâtisserie de 19 heures autour du thème « Le luxe à la française ». C'est le binôme français associant Marie Simon et Loïc Beziat qui a été le grand vainqueur de cette compétition, devant le binôme de la Malaisie (Yap Kean Chuan et Hwei Min Lau), 2e, et le binôme de Singapour (Carina Tan et Ben Goh), 3e.

### 6e Coupe de France des Ecoles

Equipe de la Faculté des Métiers de Ker Lann, lauréate dans la catégorie Excellence.

Europain a aussi mis en scène la vitalité des centres de formation ainsi que la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Dans la catégorie Espoirs ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est remportée par l'IFI 03 d'Avermes (03), le coup de cœur du jury étant décerné au Lycée la Renaissance de Saint Paul de la Réunion (974). Dans la catégorie Excellence ouverte aux diplômes de niveau 4, la Coupe de France des Ecoles est remportée par la Faculté des Métiers de Ker Lann de Bruz (35).

## Coupe du Monde de la Glace 2018

# La France emporte une quatrième victoire en Italie !

L'équipe de France championne du Monde de la Glace.

La 8e édition de la Coupe du Monde des desserts glaciers qui s'est tenue à Rimini, fin janvier, lors du Sigep, le grand salon italien de la glace artisanale, a vu s'affronter les équipes composées de 4 maîtres-glaciers défendant les couleurs de 12 pays. C'est la France qui, avec une équipe menée de main de maître par Elie Cazaussus (MOF glacier 2004, champion du monde pâtisserie 2003) et Joseph Aimar (MOF glacier 1976), a, pour la quatrième fois, décroché le trophée de Champion du monde de la Glace, devant l'Espagne et l'Australie. Cette victoire conforte la domination de l'Italie et de la France, qui se sont toujours succédé au palmarès lors des huit éditions de cette compétition organisée tous les deux ans et où l'équipe gagnante ne pouvait participer à l'édition suivante. En 2020, cette interdiction sera supprimée et les deux pays pourront s'affronter directement.

# Prix du visiteur Europain

Pour la première fois, les visiteurs d'Europain ont pu voter pour leur nouveauté préférée du Salon. Leurs suffrages sont allés majoritairement aux Carrés de Moulins Bourgeois, une plaque de 8 moules permettant de créer des pains moelleux à la taille adaptée à la consommation d'aujourd'hui, qui remporte ainsi le Prix du visiteur Europain.

David Bourgeois reçoit le Prix du visiteur Europain.

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584
Edition : Moulins

Date : 10 FEV 18



# Moulins → Vivre son agglo

**ARTISANAT** ■ Ils gagnent la 6e édition de la Coupe de France des Écoles

## Trois apprentis d'IFI 03 récompensés

**Le salon Europain s'est tenu dernièrement au parc des expositions de Villepinte au nord de Paris.**

À cette occasion, un concours « Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie était organisé. Une équipe composée de trois apprentis d'IFI 03 a été sélectionnée pour concourir dans la catégorie Espoirs.

L'équipe était constituée d'Élise Maratrat, apprentie en MC pâtisserie glacerie Chocolaterie confiserie à la boulangerie pâtisserie de M. Caron, à Gannat; Sylvain Bord, apprenti en CAP boulangerie à la boulangerie pâtisserie Thomas à Yzeure; Corentin Kiepura, apprenti en MC boulangerie spécialisée à L'Atelier de M. Fossey à Moulins.

**PREMIER PRIX.** Les vainqueurs, en compagnie de leurs professeurs, ont reçu une coupe en attendant une remise officielle au CFA IFI 03, au printemps.

Ils ont été entraînés et accompagnés par leurs professeurs respectifs, Grégoire Bardet (boulangerie) et Philippe Gaulmin (pâtisserie).

Le thème imposé s'intitulait : « Le luxe à la française ». L'équipe des trois apprentis a eu six heures pour réaliser leurs pièces en pâte à pain et sucre représentant deux marques à la renommée mondiale : les maroquineries Louis Vuitton et Christian Louboutin, renommé pour ses fameux escarpins aux semelles rouges. Le jury, composé de boulangers et pâtissiers MAF, a finalement récompensé le travail des trois apprentis bourbonnais en les désignant vainqueurs nationaux de cette sixième édition de la Coupe de France des Écoles (premier prix). ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Le QUOTIDIEN
DE LA RÉUNION ET DE L'OCÉAN INDIEN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 18942

Date : 08 FEV 18
Journaliste : M.B.



SAINT-PAUL

# Trois lycéens salués au salon Europain

*« Ce sont le goût et la fraîcheur de leurs réalisations qui ont convaincu le jury »*, explique Richard Véganadin, enseignant en pâtisserie au lycée hôtelier de la Renaissance à Plateau Caillou.

À Paris depuis ce week-end, il accompagne avec Laurent Mang et Olivier Técher, enseignants en boulangerie et pâtisserie, trois de leurs élèves, Souondia Houmadi, Annecy Fontaine et Imran Badin au salon parisien Europain.

C'est là que les trois élèves respectivement scolarisés en 2e année de CAP et première bac pro, sont venus défendre leur chance dans le cadre de la coupe de France des écoles.

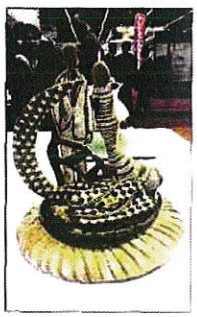
## Prix spécial

D'abord présélectionnés sur photo, ces trois élèves et leurs professeurs se sont déplacés dans la capitale pour y reproduire, en finale, les gâteaux, viennoiseries et différents pains exigés par le concours. C'est à cette occasion qu'ils se sont distingués. Non pas sur le podium mais par la qualité de leur prestation. *« Ils disposaient de cinq heures mais ont terminé hors délais, et donc non classés »*, raconte Richard Végadadin.

Mais la qualité et notamment le goût de leurs pâtisseries caractérisées par des fruits locaux ont décidé le jury de créer un prix spécial saluant *« l'excellence du goût »*. Un prix de consolation qui a tout d'un premier prix tant il confirme selon les enseignants le savoir-faire d'élèves *« fatigués par le voyage de la veille »*, mais qui ont su montrer leur motivation et leur capacité à magnifier les pâtisseries imposées.

Ces derniers découvrent et profitent jusqu'à demain d'une capitale sous la neige avant un retour à des températures plus clémentes.

M.B.



***L'une des pièces (pastillage de sucre et gélatine) reproduite à Paris.***

Tous droits réservés à l'éditeur



SIRHA 6399453500507

Visualiser l'article

# Prix spécial du jury pour l'excellence du goût aux élèves du Lycée Hôtelier

Ce sont les saveurs typiques de La Réunion géranium, ananas, combava, mangue et coco qui ont su faire la différence auprès du jury.

CONCOURS. A l'occasion du salon Europain, les élèves du lycée hôtelier de La Réunion ont concouru dimanche dernier à la Coupe de France des Ecoles. L'équipe réunionnaise s'est démarquée en remportant le prix spécial du jury pour l'excellence du goût. L'équipe réunionnaise a concouru dans la catégorie #Espoirs ' Le top départ a été donné dès 6h30. Les lycéens ont disposé de 6 heures pour démontrer leurs talents dans les domaines de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. #Je tiens à féliciter ces jeunes talents réunionnais qui ont su valoriser nos saveurs locales. J'encourage tous les élèves à suivre leur chemin, à échanger avec les professionnels pour faire rayonner notre savoir-faire et valoriser notre métier de boulanger-pâtissier ', explique Norbert Tacoun, président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Pâtissiers. Ce sont les saveurs typiques

de La Réunion géranium, ananas, combava, mangue et coco qui ont su faire la différence auprès du jury.

Tous droits réservés à l'éditeur

8 FÉVRIER 2018

**Pour la 6e édition de la Coupe de France des Ecoles, les jeunes étudiants se sont une nouvelle fois dépassés témoignant de la vitalité des centres de formation mais aussi de la rigueur et de la créativité des professionnels de demain à l'occasion du salon Europain qui a fermé ses portes le 6 février dernier.**

Le luxe à la Française était le fil rouge de cette 6e édition de la Coupe de France des Ecoles qui a permis à des jeunes en formation de démontrer leur talent et de révéler sans doute de grands professionnels de demain. Regroupés en équipes mixte de 3 personnes et en 2 catégories « Espoirs » pour les diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier) et « Excellence » pour étudiants en Brevet professionnel, BTM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4, les 6 jeunes retenus aux présélections avaient la mission, pendant 5 heures, de démontrer leur maîtrise de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le jury présidé par Raoul Maeder a placé sur la plus haute marche du podium de la catégorie **Excellence** le trio de la Faculté des Métiers de Kerlan (Bruz – 35) Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Olliver. La 2e place a été remportée par Les Compagnons du Devoir et du Tour de France de Bordeaux (33) avec Caroline Cassy, Michaël Guyader et Hugo Henri devant l'équipe de l'institut des Métiers et des Technique de Grenoble (38) avec Wendy Girot, Jérémy Daguet et Romain Avignon qui se sont placés 3e.Pour la catégorie **Espoirs**, l'Or a été attribué à Elise Maratrat, Corentin Kiepura et Sylvain Bord de l'IFI 03 (Avermes 03), l'argent a été remis au trio CéLine Parisot, Emma Muller et Colin Marques du CFA Centre Alsace Marcel Rudloff (Colmar (68) et le Bronze à Laura Carrara, Aurore Bottagisi et Esteban Bottagisi de l'INBP CFA de Rouen (76).Le coup de cœur du jury a été remis au Lycée la Renaissance à Saint Paul de la Réunion.

Coupe de France – Vainqueur Espoirs – IFI 03

Coupe de France des Ecoles – Vainqueur Excellence

Coupe de France des Ecoles – Coup de Coeur du jury

## Derniers articles

Le"Lab Bien-Etre et Naturalité" de Boréa, une démarche responsable et engagée sur Europain 2018

27 FÉVRIER 2018

Edwart Chocolatier Paris installe le Monde de Shokoro pour Pâques

27 FÉVRIER 2018

Ange au Salon de l'Agriculture témoigne de son engagement filière

26 FÉVRIER 2018

Le QUOTIDIEN
DE LA RÉUNION ET DE L'OCÉAN INDIEN

Date : 07 FEV 18

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 18942



**Boulangerie-pâtisserie**

## Un prix du jury pour La Réunion

Les élèves du lycée hôtelier de Plateau Caillou ont remporté le « prix spécial du jury pour l'excellence du goût » à la Coupe de France des Ecoles, organisée dimanche au salon Europain, à Paris. Souondia, Annecy et Irman (photo) ont concouru dans la catégorie « espoirs » et ont proposé des produits à base de géranium, ananas, combava et mangue. Le président de la Fédération réunionnaise des artisans-boulangers, Norbert Tacoun, présent sur place où il a rencontré la ministre du Travail Muriel Pénicaud, a « félicité » les lauréats. Il « encourage tous les élèves à suivre leur chemin, à échanger avec les professionnels pour faire rayonner notre savoir-faire et valoriser notre métier de boulanger-pâtissier ».

Tous droits réservés à l'éditeur

*IMAZPRESS

www.ipreunion.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Tangues, Surf, Leconte de Lisle, lycée hôtelier, expression et météo

BONJOUR - Voici les titres développés ce mercredi 7 février 2018
- [VIDÉOS] Paroles de passionnés - Dans les coulisses de la chasse au tangue
- Le surf péi à la recherche d'un second souffle - Le pôle espoir regroupe 14 athlètes
- [VIDÉOS] Conseil départemental - L'année Leconte de Lisle, c'est parti !
- Coupe de France des Écoles - Le lycée hôtelier de La Réunion récompensé
- Pour les zoreys, pour les Réunionnais... Pour tout le monde - Mais au fait, comment on dit en créole : "une personne envieuse, jalouse"
- Météo France ladi, i koné pa ankor si la fé - il pleut et il tonne

[VIDÉOS] Paroles de passionnés - Dans les coulisses de la chasse au tangue

La chasse au tangue se déroule officiellement du 17 février au 15 avril. À l'occasion du lancement de la vente des licences pour la chasse au tangue ce mardi 6 février, nous avons rencontré des chasseurs de tangue qui nous donne leur secret de passionnés. (photo Fédération départementale des chasseurs de La Réunion)

Le surf péi à la recherche d'un second souffle - Le pôle espoir regroupe 14 athlètes

Que va devenir le surf réunionnais ? C'est une question qui revient souvent et à laquelle il est difficile d'apporter une réponse convaincante. C'est aussi une question qui est souvent évitée mais qui est pourtant légitime. C'est enfin une question qui intéresse les pratiquants qui eux même ont du mal à y répondre. Une certitude : le pôle espoir de surf est en perte de vitesse mais n'est pas mort

[VIDÉOS] Conseil départemental - L'année Leconte de Lisle, c'est parti !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

C'est à la bibliothèque départementale de la rue Jean Chatel à Saint-Denis que le Département a lancé l'année Leconte de Lisle pour célébrer le bi-centenaire de la naissance du poète Saint-Paulois. Béatrice Sigismeau, deuxième vice-présidente au Département et déléguée à la culture, revient sur les temps forts du lancement de l'opération.

Coupe de France des Écoles - Le lycée hôtelier de La Réunion récompensé

À l'occasion du salon Europain qui se tenait du 3 au 6 février 2018 en Île-de-France, les élèves du lycée hôtelier de La Réunion ont concouru le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles. L'équipe péi s'est brillamment démarquée en remportant le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.

Pour les zoreys, pour les Réunionnais... Pour tout le monde - Mais au fait, comment on dit en créole : "une personne envieuse, jalouse"

Avis aux nouveaux arrivés sur l'île ou aux Réunionnais qui veulent perfectionner leur langage. Des expressions cocasses, des mots poétiques ou encore des formules très imagées, découvrez chaque jour avec Imaz Press la signification d'une expression française en créole, et inversement ! Pour aujourd'hui savez-vous comment on dit "une personne envieuse, jalouse"

Météo France ladi, i koné pa ankor si la fé - il pleut et il tonne

Le grand beau temps ce n'est pas pour ce mercredi 7 février 2018, souligne Météo France. De nombreux nuages d'altitude cachent le soleil dès le lever du jour sur le département. Au fil des heures les premières averses apparaissent dans les hauts du Sud et du Sud-Ouest. "L'après midi, les averses se généralisent à l'ensemble des hauteurs et deviennent localement fortes, accompagnées de coups de tonnerre", ajoutent les météorologues

Tous droits réservés à l'éditeur

SIRHA 307571025

*IMAZPRESS

www.ipreunion.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Coupe de France des Écoles : Le lycée hôtelier de La Réunion récompensé

À l'occasion du salon Europain qui se tenait du 3 au 6 février 2018 en Île-de-France, les élèves du lycée hôtelier de La Réunion ont concouru le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles. L'équipe péi s'est brillamment démarquée en remportant le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.

À l'occasion du salon Europain qui se tenait du 3 au 6 février 2018 en Île-de-France, les élèves du lycée hôtelier de La Réunion ont concouru le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles. L'équipe péi s'est brillamment démarquée en remportant le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Après plusieurs semaines d'entrainement, Souondia, Annecy et Irman, encouragés par leurs professeurs et le président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Norbert Tacoun, ont participé le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles lors du salon Europain à Villepinte (93).

L'équipe réunionnaise a concouru dans la catégorie "Espoirs". Le top départ a été donné dès 6h30. Les lycéens ont disposé de 6 heures pour démontrer leurs talents dans les domaines de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Les saveurs typiques de La Réunion géranium, ananas, combava, mangue et coco ont su ravir les papilles du jury. Ce qui leur a permis de remporter le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.
La Ministre du Travail, Muriel Pénicaud s'est rendu au salon et a notamment fait escale par les cuisines de l'équipe réunionnaise.

Norbert Tacoun, Président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Pâtissiers s'est montré très enchanté de cette médaille : *"Je tiens à féliciter ces jeunes talents réunionnais qui ont su valoriser nos saveurs locales. J'encourage tous les élèves à suivre leur chemin, à échanger avec les professionnels pour faire rayonner notre savoir-faire et valoriser notre métier de boulanger-pâtissier. J'ai pu évoquer avec la ministre du travail les dispositifs existants pour les entreprises à La Réunion".*
**www.ipreunion.com**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

# Le lycée hôtelier de La Réunion récompensé

Lycée hôtelier de La Réunion récompensé à Europain (photo FRAB)

À l'occasion du salon Europain qui se tenait du 3 au 6 février 2018 en Île-de-France, les élèves du lycée hôtelier de La Réunion ont concouru le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles. L'équipe péi s'est brillamment démarquée en remportant le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.

Après plusieurs semaines d'entrainement, Souondia, Annecy et Irman, encouragés par leurs professeurs et le président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Norbert Tacoun, ont participé le dimanche 4 février à la Coupe de France des Ecoles lors du salon Europain à Villepinte (93).
L'équipe réunionnaise a concouru dans la catégorie "Espoirs". Le top départ a été donné dès 6h30. Les lycéens ont disposé de 6 heures pour démontrer leurs talents dans les domaines de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.
Les saveurs typiques de La Réunion géranium, ananas, combava, mangue et coco ont su ravir les papilles du jury. Ce qui leur a permis de remporter le prix spécial du jury pour l'excellence du goût.
La Ministre du Travail, Muriel Pénicaud s'est rendu au salon et a notamment fait escale par les cuisines de l'équipe réunionnaise.
Norbert Tacoun, Président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers Pâtissiers s'est montré très enchanté de cette médaille : "Je tiens à féliciter ces jeunes talents réunionnais qui ont su valoriser nos saveurs locales. J'encourage tous les élèves à suivre leur chemin, à échanger avec les professionnels pour faire rayonner notre savoir-faire et valoriser notre métier de boulanger-pâtissier. J'ai pu évoquer avec la ministre du travail les dispositifs existants pour les entreprises à La Réunion".

Tous droits réservés à l'éditeur