

Date : 13/01/2020 Heure : 15:47:36

www.lechef.com Pays : France Dynamisme : 2

≡≣

Page 1/2

Visualiser l'article

Metro France plus présent que jamais sur Europain 2020



Metro France profite du <u>salon Europain</u> (<u>11 – 14 janvier</u> 2020 au <u>Parc</u> des <u>Expositions</u> de la <u>Porte</u> de Versailles à Paris) pour dévoiler aux professionnels l'étendue de ses offres « cœur de métiers » (produits et services), sur son stand 1T16 (Hall 1).

Le 1 er fournisseur de la restauration et des commerces indépendants présente en effet au <u>salon mondial</u> de la <u>boulangerie</u>, <u>pâtisserie</u>, glacerie, <u>chocolaterie</u> et <u>confiserie</u> françaises un catalogue spécifique dédié à ce secteur – qui représente pour l'enseigne un segment important au développement qui ne cesse d'évoluer.

Metro France affiche également sur le salon son rôle de sponsor officiel pour deux évènements d'envergure :



Date : 13/01/2020 Heure : 15:47:36

www.lechef.com Pays : France Dynamisme : 2



Page 2/2

Visualiser l'article

. La Coupe du Monde de la Boulangerie (11 – 13 janvier) qui réunit 12 équipes internationales composées de 3 candidats (qui s'affrontent autour des épreuves suivantes : Baguette et pains du monde ; Viennoiserie sucrée ; Panification gourmande et Pièce artistique) et dont le prix sera remis le 14 janvier,

. La 7 ème édition de la Coupe de France des Écoles (11 – 12 janvier) coorganisée par le LEMPA et EKIP, qui valorise les jeunes talents de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie (catégorie *Espoirs* ouverte aux diplômes de niveau 5 et catégorie *Excellence* aux diplômes de niveau 4).

A noter également, le partenariat entre Metro France et le Festival de la Créativité Gastronomique « édition sucrée » organisé par le magazine Le Chef le 13 janvier 2020.



Le portail de la Boulangerie Moderne par HONORÉ LE MAG



Accueil

Honoré le mag

Actualités

Concepts

Evénements

Nouveautés produits





oites de orés à

A LA UNE, ACTUALITÉS

L'URMA du Maine-et-Loire remporte la Coupe de France des Ecoles "Catégorie Excellence"

15 JANVIER 2020











nce fixe

e, une 'se

L'Université des Métiers de l'Artisanat du Maine et Loire a remporté la Coupe de France des Ecoles Catégorie Excellence face aux Compagnons du Devoir de Bordeaux et L'Ecole de Boulangerie de Paris. Le Trophée a été remis par la Marraine de l'édition 2020, Apollonia Poilâne et le Président du Jury, Raoul Maeder. La Catégorie Excellence était ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4. Le Jury était composé de Djibril Bodian (Boulanger au Grenier à Pain à Paris XVIIIème qui a déjà remporté le Prix de la Meilleure baguette de Paris en 2010 et 2015), Anthony Terrone (Chef Pâtissier au Pavillon Royal), Keiko Nagae (Chef Pâtissière Japonaise) et Cyrille Van der Stuyft (Boulanger Consultant Formateur et MOF 2015).



nents







ECRIT PAR LAURENT ESTEBE Rédacteur en chef Honoré le Mag.



Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 36891



Date: 15 janvier 2020

3

Page 1/1

Pithiviers > Vivre sa ville

AUXY ■ Médaille d'argent pour une Auxoise au salon Europain de Paris

Pas une médaille en chocolat!

L'équipe à laquelle la jeune fille de 16 ans a reçu le titre de vice-champion de la coupe de France des écoles. L'avenir de Lucie Testard est prometteur!

ucie Testard, jeune étudiante en CAP pâtisserie au CFA de Tours et résidente d'Auxy, a participé avec son équipe à la coupe de France des écoles pendant le salon Europain ayant eu lieu à la porte de Versailles, à Paris, du 11 au 14 janvier.

Elles étaient quatre équipes en catégorie « espoir » et six équipes en catégorie « excellence » à s'affronter sur des épreuves en trois parties : boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Quatre variétés de pâtes à choux

Lucie Testard, 16 ans, et ses coéquipiers Baptiste Branchereau de Chinon et Alexis Poulard d'Angers ont été accompagnés par



leurs coaches Morgan Bazire en pâtisserie et Mathieu Jeanneau en boulangerie pendant une

épreuve de cinq heures.

En pâtisserie, Lucie a dû présenter une pièce en pastillage, trois entremets pour six personnes dont un factice et quatre variétés de pâtes à choux.

C'est avec fierté que

l'équipe a reçu le titre de vice-champion de la coupe de France des écoles. « J'ai vécu une expérience extraordinaire que je n'oublierai jamais, explique Lucie en toute simplicité, et je tiens à remercier toute l'équipe avec qui j'ai eu la chance de travailler. » L'avenir de Lucie Testard est prometteur. Travaillant en alternance au château d'Augerville pour terminer son CAP, elle projette de faire une mention complémentaire en chocolaterie, glacerie et pâtisserie et de partir sur le tour de France des Compagnons du devoir à partir du mois de septembre.

Pays : France

Périodicité : Hebdomadaire



Date: 15 janvier 2020

Page 1/1

3

EUR@PAIN®



COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES BVP

L'URMA remporte le titre "Excellence" et Concarneau le titre "Espoirs"

L'Université des Métiers de l'Artisanat du Maine et Loire (URMA) a remporté la Coupe de France des Ecoles Catégorie Excellence devant les Compagnons du Devoir de Bordeaux et L'Ecole de Boulangerie de Paris. Le Trophée a été remis par la Marraine de l'édition 2020, Apollonia Poilâne et le Président du Jury, Raoul Maeder. La Catégorie Excellence était ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4. Le Jury était composé de Djibril Bodian (Boulanger au Grenier à Pain à Paris XVIIIème qui a déjà remporté le Prix de la Meilleure baguette de Paris en 2010 et 2015), Anthony Terrone (Chef Pâtissier au Pavillon Royal), Keiko Nagae (Chef Pâtissière Japonaise) et Cyrille Van der Stuyft (Boulanger Consultant Formateur et MOF 2015). Quant à la catégorie "Espoirs", le titre a été remporté par le Lycée des Métiers St Joseph-St Marc de Concarneau, devant les Compagnons du Devoirs de Tours et l'INBP CFA de Rouen.



Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 5281

Recursed-stolands
Un templa pour ne par oublier

The state of the stat

Date: 30 janvier 2020

Page 1/1

AUXY

Lucie Testard médaillée au salon Europain

Lucie Testard, habitante d'Auxy âgée de 16 ans, a brillé à la Coupe de France des écoles, au 7º salon Europain, porte de Versailles, un salon qui se déroule tous les deux ans.

En deuxième année de CAP de pâtisserie, Lucie Testard suit un cursus au centre de formation des Compagnons du devoir à Tours, en alternance avec le restaurant Jacques-Cœur d'Augerville. Elle y vit sa passion, qu'elle a découverte depuis sa tendre enfance, à l'âge de six ans.

Un château en pâte à sucre

La Coupe de France des écoles met sur le devant de la scène les jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Lucie Testard a concouru dans la catégorie espoir, en participant à une épreuve de cinq heures. Cette dernière s'est déroulée par équipe mixte de trois coéquipiers : Lucie Testard en pâtisserie, Alexis Poulard en viennoiserie, Baptiste Branche-



Lucie Testard (à gauche) entourée de ses coéquipiers.

reau en boulangerie, accompagnés par leurs deux coaches, Morgan Bazire et Mathieu Jeanneau.

La première sélection a eu lieu en novembre sur photo, avec présentation du projet sur le thème de l'architecture de notre région. L'équipe a été sélectionnée pour disputer les finales dans la catégorie espoir à Paris en concurrence avec trois autres équipes.

En pâtisserie, Lucie a réalisé une pièce en pastillage en forme de tour avec des voûtes représentant le château de Chenonceau, accompagnée de quatre variétés de pâtes à choux et trois entremets dont un factice. Un jury composé de professionnels a dégusté leurs créations, et a attribué à l'équipe la 2º place. Le trio termine donc vice-champion de France, médaille d'argent, derrière le lycée des Métiers Saint Joseph-Saint-Marc de Concarneau.

Lucie est très heureuse d'être montée sur le podium et a l'intention de poursuivre son engagement en complétant sa formation par une mention complémentaire en pâtisserie. Elle entend bien partir pour un tour de France avec les Compagnons en septembre prochain. LE GHEF.com

Date : 20/01/2020 Heure : 12:01:38

www.lechef.com Pays : France Dynamisme : 2

≡≣

Page 1/1

Visualiser l'article

38 000 professionnels réunis sur Europain 2020



Entreprendre en Boulangerie-Pâtisserie

Le salon de la boulangerie-pâtisserie Europain se tenait du 11 au 14 janvier dernier à Paris Porte de Versailles, réunissant 452 exposants et plus de 38 000 professionnels (dont 24% d'internationaux).

Parmi les rendez-vous, le service digital « Business & International meetings » sollicitait notamment plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs inclus, permettant quelque 340 rendez-vous d'affaires.

Cette année, plus de 100 nouveautés étaient à découvrir avec, entre autres, des matériels connectés peu gourmands en énergie, des ingrédients bio sans additifs et plus nutritifs ou encore des logiciels de gestion intuitifs.

Des conférences, débats et autres « talks » étaient à retrouver sur le salon, mentionnant divers sujets (offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger...) menés par des invités prestigieux (150) à l'image de l'Américain Nathan Myrvold qui présentait son encyclopédie *Modernist Bread*.

Des masterclass se tenaient également sur les scènes « Boulangerie & Snacking » et « Sucré ». La première recevait 30 invités reconnus dont Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de tradition française 2017) ou encore Louis Taine (Ducasse sur Seine), tandis que la seconde, la scène « Sucré », réunissait des grands noms de la <u>pâtisserie</u> tels que Michaël Bartocetti (Georges V) ou Yann Brys (Pâtisserie Tourbillon). Le Festival de la Création Gastronomique version sucrée, organisé par le magazine Le Chef, était également au programme, accueillant 15 chefs qui présentaient des créations originales privilégiant les circuits-courts.

Enfin, trois grands concours se déroulaient sur le salon : La Coupe du Monde de la Boulangerie récompensant la Chine, la Coupe <u>Europe</u> de <u>Pâtisserie</u> remporté par la <u>Suisse</u>, et la Coupe de France des Écoles avec la catégorie « Espoirs » qui récompensait Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St Joseph St Marc à Concarneau) tandis que la catégorie « Excellence » distinguait les candidats de l'URMA du Maine et Loire à Angers : Mathieu Beaupere, Nicolas Legault et Delphine Ripoche.

Rendez-vous en janvier 2020 à Paris Porte de Versailles pour la prochaine édition!



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1



Page 1/9

Visualiser l'article

Europain : succès pour l'édition 2020



Plus de 38 000 professionnels, dont 24% d'internationaux, se sont retrouvés du 11 au 14 janvier 2020 à Paris, Porte de Versailles pour le salon Europain. Concours, nouveautés, démonstrations de savoir-faire, conférences et autres solutions dédiées au business ont contribué au succès de cette édition autour du repositionnement de la boulangerie-pâtisserie à la française.



nouvellesgastronomiques.com

Pays: France Dynamisme: 1

Page 2/9

Visualiser l'article



©AlexGallosi

Les nouveautés et temps forts

Plus de 100 nouveautés ont été présentées sur le salon : matériel connecté et moins gourmand en énergie ; ingrédients bios, sans additifs et plus nutritifs ; logiciels de gestion intuitifs, mais aussi matériels et solutions de snacking simples à mettre en oeuvre pour améliorer l'offre clients.

Particulièrement présente, l'offre des meuneries a séduit des acteurs toujours plus concernés par l'approvisionnement et l'origine des ingrédients et des produits.



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1

Page 3/9

Visualiser l'article



©AlexGallosi

Côté business, le service digital « Business & International meetings » mis en place cette année a été utilisé par plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs ; et permis la réalisation 340 rendez-vous d'affaires qualifiés.

De nombreuses interventions sous forme de conférences, débats, talks ont permis de suivre les mutations du métier : offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, néo-pâtissiers/néo-boulangers...ont été autant de sujets discutés sur le Forum Europain par ses invités. Comme Nathan Myrvold, présent pour présenter son livre encyclopédique Modernist Bread.

Sur la scène « Boulangerie et Snacking », parmi les invités, Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de tradition française 2017), ou encore Louis Taine (Ducasse sur Seine)ont démontré leurs savoir-faire devant un public de plus en plus exigeant.

Du côté de la scène « Sucré », un programme de masterclasses avec Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (Pâtisserie Tourbillon) ou encore Nina Métayer.



nouvellesgastronomiques.com Pays : France

Dynamisme: 1



Page 4/9

Visualiser l'article



©AlexGallosi

SIRHA 337458809 Tous droits réservés à l'éditeur



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1

Page 5/9

Visualiser l'article



@AlexGallosi

Palmarès des Concours

Coupe du Monde de la Boulangerie : 12 équipes de 3 boulangers se sont affrontées autour de trois thèmes : baguette et pains du monde, viennoiserie & panification gourmande, pièce artistique. Après 3 jours de compétition, la Chine a remporté le titre de Champion du Monde de la Boulangerie , devant le Japon et le Danemark.



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1



Page 6/9

Visualiser l'article



La Chine remporte la Coupe de Monde de Boulangerie

Coupe Europe de Pâtisserie : 4 équipes de 2 pâtissiers ont concouru sur le thème de la naturalité en réalisant entremets aux fruits, desserts à l'assiette et pièces artistiques. La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les Etats-Unis, la France, l'Italie, le Japon et le Royaume-Uni en finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se tiendra en janvier 2021 lors du Sirha Lyon.



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1



Page 7/9

Visualiser l'article



La Suisse remporte la sélection Europe de la Coupe du Monde de Pâtisserie

La Coupe de France des Ecoles récompense la Bretagne et la Loire.

Dans la catégorie « Espoirs » Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St Joseph St Marc à Concarneau) se sont imposés comme meilleurs apprentis boulangers.

Mathieu Beaupere, Nicolas Legault et Delphine Ripoche (URMA du Maine et Loire à Angers) remportent la catégorie « Excellence » de la Coupe de France des Ecoles.



nouvellesgastronomiques.com Pays : France Dynamisme : 1



Page 8/9

Visualiser l'article



Europain 2020

SIRHA 337458809 Tous droits réservés à l'éditeur

He

Date : 23/01/2020 Heure : 08:08:54



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France Dynamisme : 1



Page 9/9

Visualiser l'article



Europain 2020 en quelques chiffres

38 230 professionnels dont 24% internationaux

452 exposants et marques dont 18% internationaux

100 nouveautés / 9 lauréats Prix Nouveautés Europain

51 masterclass sur les scènes Boulangerie & Snacking et Sucré

La prochaine édition d'Europain se déroulera dans le Hall 1 de la Porte de Versailles fin janvier 2022.



Pavs: France Périodicité : Quotidien

OJD: 749258



Date: 23 janvier 2020

VARGAS.

Journaliste : Metig JAKEZ-

Page 1/1

Des champions de France au lycée Saint-Joseph

Trois élèves du lycée Saint-Joseph ont remporté, dimanche 12 janvier, la finale de la Coupe de France des écoles de pâtisserie-boulangerie. Un deuxième après celui de 2014.

Ils ont rapporté la coupe à la maison, et pour la deuxième fois ! Dimanche 12 janvier, trois élèves du lycée des métiers Saint-Joseph, coachés par deux de leurs enseignants, Julien Le Clec'h et Dominique Jégousse, concouraient au salon Europain à Paris, face à trois autres groupes : les Compagnons du devoir de Tours et Bordeaux ainsi que l'Institut national de boulangerie-pâtisserie de Rouen.

« On était contents d'être qualifiés en finale, explique Julien Le Clec'h, professeur de pâtisserie. Après, ce n'était que du bonheur. » Pour y parvenir, les coachs ont entraîné leurs élèves lors de quatre séances en condition. Ils se sont chargés du choix des produits (comme le permettaient les règles du concours) tandis que les élèves « s'appropriaient les fabrications ». En entraînement au lycée et dans le box le jour du concours, « un peu comme dans Top Chef », Marine Nedelec, 19 ans, Alan Etienne, 18 ans, et Maëlle Le Guilly, 16 ans, ont dû apprendre à travailler ensemble.

Un concours qui ouvre des portes

Le jour J, « ils avaient la pression de concourir face à d'autres équipes et face au public », estime Julien Le Clec'h, et surtout de « gérer leur temps ». Les trois compères devaient produire 120 pièces en tout, soit une quarantaine par personne, en cinq heures. Maëlle Le Guilly se chargeait des pâtisseries en pâte à choux (choux exotique, choux caramel-noisette et éclair pistache-framboise), ainsi que l'éclair au chocolat, imposé.

Marine Nedelec s'est occupée de réaliser les viennoiseries (brioche crème brûlée au chocolat et poire pochée, aux pommes caramélisées et au sucre framboise) ainsi que les



L'équipe concarnoise, composée de Julien Le Clec'h, Marine Nedelec, Alan Étienne, Maëlle Le Guilly et Dominique Jégousse, a remporté le concours des écoles, dimanche 12 janvier.

PHOTO: QUEST FRANCE

classiques pains au chocolat, croissants, tresses et brioches. Alan Etienne a, quant à lui, confectionné les pains de campagne et viennois, dont un au curry, chorizo et poivrons. Pour respecter le thème « l'Architecture de votre région », les élèves ont également préparé un entremets au chocolat. Gwenn ha Du.

« La principale difficulté était de former une équipe, reprend Julien Clec'h. Ils étaient chacun dans leur secteur, mais devaient être soudés et pouvoir aider leurs copains. Nous les avons choisis parce qu'ils étaient motivés. » Cinq heures de travail, « c'est court ! », estime Maëlle. « Pendant l'épreuve, il n'y a pas eu de prise de tête et nous ne sommes pas partis dans des trucs farfelus », raconte Marine. « Ils nous ont surpris, c'était la sérénité, le calme plat », ajoute le professeur.

Une équipe qui a su séduire des

professionnels reconnus dans la profession, dont des meilleurs ouvriers de France. Outre la satisfaction personnelle, ce prix ouvrira des stages aux élèves, qui souhaiteraient « travailler un peu à l'étranger » pour Marine, alors que Maëlle se verrait « peut-être dans un restaurant ».

Metig JAKEZ-VARGAS.



Périodicité : Quotidien

OJD: 203298



Date: 24 janvier 2020

- Page 1/1

Gourin

Julien Le Clec'h (à gauche) avec les élèves qui étaient en finale à Paris, et un autre professeur.



Julien Le Clec'h transmet sa passion pour la pâtisserie

Enseignant à
Concarneau,
le pâtissier gourinois
Julien Le Clec'h a
remporté, avec ses
élèves, la Coupe de
France des écoles en
catégorie Espoirs au
salon mondial de la
boulangerie-pâtisserie,
à Paris.

 Le Gourinois Julien Le Clec'h, professeur de pâtisserie au lycée Saint-Joseph, de Concarneau, a remporté avecses élèves, la septième Coupe de France des écoles en catégorie Espoirs au salon mondial de la boulangerie-pâtisserie Europain, qui se déroulait du 11 au 14 janvier, porte de Versailles, à Paris.

Julien Le Clec'h enseigne depuis 2010 au lycée. Auparavant, il a travaillé avec son frère David, artisan boulanger-pâtissier à Gourin. « La pâtisserie est l'une de nos passions communes avec le vélo, ce qui me permet de revenir à Gourin et d'échanger sur des recettes autour de quelques sorties de bicyclette », explique Julien Le Clec'h.

Les phares bretons à l'honneur

C'est la troisième fois que son lycée participait à cette coupe de France des écoles (victoire en 2014 et troisième place en 2016). « Nous nous sommes qualifiés pour la finale au mois de novembre sur la présentation de deux pièces artistiques que

nous avions à reproduire sur le thème de l'architecture de votre région », dit Julien qui, avec ses élèves, avait choisi le thème des phares bretons. Il leur a fallu des jours d'entraînement pour répéter les bons gestes et être prêt pour le jour J. L'équipe composée de trois élèves (dont Maëlle Le Guilly, originaire de Roudouallec) coachés par deux enseignants, a réalisé le jour de la finale, le 12 janvier, des produits de pâtisserie, viennoiseries et boulangerie pendant une épreuve pratique de cinq heures face à un public et d'autres équipes venant des Compagnons du Devoir ou encore de l'Institut National de la boulangeriepâtisserie. « Cette récompense permet de valoriser le travail des élèves auprès des acteurs économiques de la filière et des professionnels », se réjouit Julien Le Clec'h.

Tous droits réservés à l'éditour



Pays: France Périodicité : Quotidien

OJD: 203298



Date: 24 janvier 2020



- Page 1/1



Pâtisserie UN GOURINOIS EXCELLE AU MONDIAL DE LA BOULANGERIE

Le pâtissier gourinois Julien Le Clec'h a remporté la Coupe de France des écoles en catégorie Espoirs au salon mondial de la boulangerie-pâtisserie, à Paris.

Résultats de la 7e Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Par Gérard SABY = 30 janvier 2020

- Site internet Tribune des Méhices -









u 11 au 14 janvier 2020, Europain a mis en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Apollonia Poilâne, Marraine très investie dans cette édition, a remis la coupe à chacune des deux équipes championnes dans leur catégorie. Beaux et bons souvenirs pour tous d'avoir été encouragés et félicités par cette personnalité si généreuse.



Bruno Cormerais MOF

« L'architecture de votre région » était le thème commun aux deux catégories. Toutes les équipes se l'étaient approprié et en ont fait de magnifiques interprétations.

- Résultats de la Catégorie Espoirs : ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

Proclamés Dimanche 12 janvier 2020

1er : Lycée St Joseph St Marc de Concarneau (29)

2e : Compagnons du Devoir - Tours (37)

3e: INBP - Rouen (76)



Champions Espoirs

- Résultats de la Catégorie Excellence ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4.

Proclamés Mardi 14 janvier 2020

1er : URMA du Maine et Loire - Angers (49)

2e : Compagnons du Devoir et du Tour de France - Bordeaux (33)

3e : Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie - Paris (75)



Dominique Anract Président CNBF et Champions excellence

L'organisation logistique du concours était assurée par les équipes :

- > Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie, créé en 1995, reconnu Centre de Ressources Technologiques par l'Etat. Partenaire de l'ensemble de la filière avec une expertise reconnue en analyses, tests, conseil, contrôle de process, formation ... lempa.org
- > L'Association professionnelle dynamique qui fédère les constructeurs Équipementiers français et les filiales de constructeurs européens ayant une activité significative en France, d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur. EKIP est à l'origine de la création 1967 du salon EUROPAIN. ekip.com



L'équipe d'organisation

Visitez http://www.coupedefrancedesecoles.com

EUROPAIN 2020 : des efforts récompensés

Du 11 au 14 janvier derniers, les Compagnons boulangers et pâtissiers ont rencontré les professionnels de leur filière lors d'Europain, salon bisannuel d'envergure mondiale se tenant à Paris. La 7° Coupe de France des Écoles, concours inter centres de formation, a vu la participation de quatre équipes de jeunes formés par l'association. Deux d'entre elles se sont distinguées. Retour sur un événement aux importantes retombées.

e corps de métier des boulangers et pâtissiers a une longue expérience du salon Europain : depuis les années 1970, il y est systématiquement présent. Dès la création de leur institut de métier, l'Institut des métiers du goût (IMG), c'est son responsable, chapeauté par le délégué de métier, qui gère l'organisation de cette participation. Eugène Abraham, Normand la Discipline, a ainsi coordonné les actions prévues sur place, le salon ayant quitté Villepinte, son implantation habituelle, pour le parc des expositions Porte de Versailles, beaucoup plus accessible aux potentiels visiteurs.

Unstand, del'avis général encore plus qualitatif que ceux des précédentes éditions, a été installé dans la « rue des Écoles » du salon, permettant à l'AOCDTF de présenter ses formations et les nouveaux métiers en compagnonnage (vigneron, charcutier et fromager) à proximité des autres centres de formation hexagonaux.

Ce sont des maîtres de stage et des itinérants boulangers et pâtissiers qui ont assuré avec enthousiasme et professionnalisme son animation. Elisa Felice, Bordelaise l'Amie de la Liberté, Compagnon pâtissier, chargée de mission pour son corps de métier, Normand Abraham, et leur délégué de métier, Sébastien Chiron, Angoumois le Franc Courageux, se sont également relayés sur le stand pour pouvoir accueillir et échanger avec les professionnels venus à leur rencontre.



UNE VISIBILITÉ INCOMPARABLE

Les objectifs étaient multiples et d'importance pour les métiers du goût. Europain, fort de ses 38 230 visiteurs pour 2020 (dont 24 % issus de l'international) est, tous les deux ans, le rendez-vous incontournable de la filière dans son ensemble: une telle exposition garantit à ses 452 exposants une forte visibilité, qui elle-même permet d'initier sur place de nombreux contacts et donc de nouer d'éventuels partenariats fructueux à plus long terme, et cela aussi bien avec des entreprises françaises qu'étrangères. Pour l'Institut des métiers du goût, c'est un moyen efficace de développer et de renforcer ses liens avec son réseau, dont les équipementiers. Tout le matériel utilisé

sur le stand avait d'ailleurs été prêté par les fabricants français de matériel déjà partenaires de l'association.

Effectivement, afin d'animer le stand chaque jour, les jeunes maîtres de stage et apprenants ont produit des croissants, des navettes, des recettes en rapport avec le thème phare du salon qui portait cette année sur le *snacking* et le travail du tourier. Damien Quesnot, Aspirant charcutier, est venu également renforcer l'équipe pendant deux jours en fabriquant des pâtés en croûte et des rillettes.

Du fait des grèves en cours, le grand public était moins présent et ce sont davantage des professionnels qui les ont



sollicités pour en savoir plus sur notre structure. Cependant, quelques familles et jeunes se sont renseignés pour connaître le déroulement du Tour de France et quelles sont nos formations. Europain étant un véritable point de ralliement pour les Compagnons boulangers et pâtissiers sédentaires, nombre d'entre eux avaient fait le déplacement, même de l'étranger. Ils ont pu ainsi encourager lors du salon les équipes de jeunes qui concouraient à la Coupe de France des Écoles, dont le sujet était : « L'architecture de votre région ». Au préalable, ils avaient été présélectionnés par les organisateurs du salon suite au test de leurs compétences en région.

UN CONCOURS DE HAUT NIVEAU

Cette compétition comportait deux catégories : une catégorie Espoirs ouverte aux concurrents des diplômes de niveau V (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel Boulanger pâtissier) et une catégorie Excellence ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel Boulanger pâtissier (diplômes de niveau IV). Fait exceptionnel, pour la première fois, l'association a présenté pas moins de quatre équipes, deux dans chaque catégorie. Deux d'entre elles venaient des centres de formation de Bordeaux, une autre de Strasbourg et la dernière de Tours. Chacune, constituée de trois jeunes, devait être mixte et comprendre des représentants des deux métiers.

Au final, les jeunes de Tours ont remporté dans la catégorie Espoirs la seconde place tandis qu'une équipe de Bordeaux obtenait la même position dans la catégorie Excellence. Ces résultats sont d'autant plus à saluer que les jeunes ont dû se préparer seuls chacun de leur côté, du fait de la période des fêtes entraînant un surcroît d'activité en entreprise. Ils se sont donc retrouvés sur place pour disputer les épreuves : dans la catégorie Espoirs, la réalisation d'une pièce décorée et d'un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat de 20 cm de diamètre, et dans la catégorie Excellence également la réalisation d'une pièce décorée d'une hauteur oscillant entre 60 et 80 cm ainsi que deux entremets à base de chocolat.

Les six jeunes médaillés et leurs coaches ont été chaudement félicités par l'ensemble des itinérants présents, notamment par les jeunes de Strasbourg en formation « Tourier snacking » qui ont visité Europain pour monter leur dossier d'examen. Même si les conditions de la Coupe de France des Écoles sont stressantes pour des jeunes qui débutent dans leur métier, elles s'avèrent aussi extrêmement formatrices. Tous ont été ravis de l'expérience, y compris ceux qui n'ont pas obtenu de podium.

UNE ÉDITION FRUCTUEUSE

Les Compagnons présents à Europain ont pu y découvrir les tendances de fond des marchés de la boulangerie-pâtisserie. Dans les nouveautés à signaler, on peut évoquer le *snacking* qui prend de plus en plus de parts de marché. À l'avenir, les boulangers et pâtissiers devront également être en mesure de proposer des produits de type traiteur comme des plats cuisinés.

De plus, la boutique artisanale se voudra connectée: dans un futur peut-être pas si lointain, les clients pourront scanner les produits pour connaître leurs ingrédients, la traçabilité devenant une forte attente de la clientèle. Il faudra également tenir compte dans son activité de l'intérêt

croissant pour les circuits courts. À noter enfin les nouvelles farines issues de légumineuses qui ont été présentées par les minotiers dans le cadre de l'essor des produits sans gluten.

À l'occasion du salon, une convention de partenariat a été signée le 13 janvier sur le stand des Compagnons du Devoir entre l'AOCDTF représentée par son secrétaire général, Jean-Claude Bellanger, et la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française représentée par son président, Dominique Anract. Un cocktail organisé pour marquer l'événement a réuni un grand nombre de convives. Les deux structures s'engagent désormais à développer des synergies de travail : cela implique le rapprochement de leurs pôles de recherche et développement respectifs, à savoir l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP) et l'Institut des métiers du goût, en vue de projets de formations et d'accréditation de formation ; la collaboration entre les fédérations locales de la boulangerie et les CFA régionaux des Compagnons du Devoir ; et la mise en commun des ressources humaines et des moyens.

Un prix « Love baguette » a été remis également lors d'Europain. Il s'agit d'une action solidaire organisée chaque année par l'association AIDES, première association française de lutte contre le sida et les hépatites virales. Les CFA de Nîmes et de Tours y ont participé à la fin de l'année 2019 et les coquettes sommes collectées leur ont permis de monter sur le podium : le CFA de Tours a fini en deuxième place tandis que celui de Nîmes montait sur la troisième marche.

Si le flux a été moindre lors de cette édition 2020 par rapport aux précédentes (la date étant peu propice en pleine période de galette des rois et aussi du fait des grèves), cette manifestation a néanmoins tenu ses promesses : un public plus professionnel, plus pointu, plus intéressé, des prestations de haut vol des jeunes boulangers et pâtissiers lors de la Coupe de France des Écoles, et un partenariat qui laisse entrevoir encore de nouvelles innovations et améliorations des formations de l'association.

Vivement 2022!

■ Marie-Laure Gendron

Témoignages

Matthieu Jeanneau, *Saintonge Cœur Ardent*, Compagnon boulanger du Devoir, maître de stage à Tours

« Cédric Chuquet, *Normand la Bonne Conduite,* Compagnon boulanger formateur à Tours, nous a informé en septembre qu'il y aurait un concours à Europain et nous a demandés si nous avions envie de nous y confronter. Morgan Bazire, *Gâtinais Cœur à l'Ouvrage*, Compagnon pâtissier, formateur, et moi-même avons décidé de nous lancer. Nous avons reçu le sujet de présélection mi-octobre (une pièce artistique en boulangerie et en pâtisserie) et avons su que nous étions sélectionnés fin novembre. Nous avons ensuite choisi les jeunes formant l'équipe en catégorie Espoirs, en fonction de leurs capacités, mais aussi et surtout selon de leur motivation. Au préalable, nous leur avons bien exposé le rythme intense imposé lors de la préparation au concours.

L'équipe se composait d'Alexis Poulard et Baptiste Branchereau, tous deux dans la même classe en 2º année de CAP Boulangerie, et de Lucie Testard en 2º année de CAP Pâtisserie. Nous avons passé énormément de temps tous les cinq: nous nous voyions deux ou trois fois par semaine. Les deux boulangers, s'entraînaient ensemble et Lucie s'exerçait en parallèle avec *Gâtinais*. Ils essayaient aussi tous les trois de pratiquer chez leurs employeurs respectifs. Si la Coupe de France des Écoles impliquait un sujet imposé, nous étions relativement libres sur l'aspect esthétique des produits.

Les coachs et les apprentis ont participé de A à Z à la construction du projet présenté lors de l'épreuve. La majeure partie des idées vient des jeunes, nous les avons juste aidés à les retravailler. Le plus compliqué à gérer a été la distance entre le CFA et les domiciles respectifs des jeunes non résidents. Des sédentaires nous ont beaucoup épaulés, notamment le Compagnon Ferrard, *Nantais la Probité*, boulanger, qui nous a assistés pour la pièce artistique et surtout pour les derniers entraînements en conditions réelles, le Compagnon Bardy, *Toulousain Va de Bon Cœur*, pâtissier, venu orienter plusieurs fois le travail de Lucie, le Compagnon Faure, *Provençal le Soutien de ses Frères*, boulanger, qui a fait honneur à son nom de Compagnon en apportant à l'équipe tout l'appui nécessaire, et enfin *Normand* Chuquet qui a apporté une aide aussi bien morale que professionnelle. Ceux-ci étaient à nos côtés pour la remise des prix.

Très stressée, l'équipe n'a pas bien dormi le jour précédant l'épreuve! Heureusement beaucoup de Compagnons sur place pouvaient nous aider. *Gâtinais* et moi-même avons eu droit à une heure de préparation pour installer le matériel et les ingrédients avec les jeunes. Pendant l'épreuve de 5 h, nous n'avions le droit de toucher à rien, mais nous étions autorisés à parler aux jeunes. Nous n'avons cependant pas eu besoin de les reprendre: ils savaient ce qu'ils avaient à faire! Par chance, le matériel mis à disposition était quasiment le même que celui du CFA.

À la fin de l'épreuve, nous étions hyper contents que l'équipe ait réussi à sortir tous les produits. À l'annonce du podium, nous avons été très heureux, malgré une petite pointe de déception de ne pas atteindre la première marche. Une bonne trentaine de Compagnons que l'on connaissait et les familles des jeunes étaient présents pour nous applaudir. Lucie va être prochainement adoptée. Les deux autres n'étaient auparavant pas dans cette démarche, mais Alexis m'a demandé récemment de devenir son parrain d'Adoption. J'en suis tellement content! Je pense que d'avoir pu constater l'entraide entre les Compagnons a dû le motiver. Le trio doit maintenant passer son CAP en juin.



Le concours des Meilleurs Apprentis de France va débuter sous peu, je remets donc ma casquette de coach pour suivre 9 jeunes inscrits. La Coupe de France des Écoles restera un beau souvenir : je garderai longtemps en mémoire notre accolade et nos larmes d'émotions à la fin des 5 h d'épreuve! »

Sacha Faure, *Provençal le Soutien de ses Frères*, Compagnon boulanger, formateur à Paris

« À la demande d'Eugène Abraham, responsable de l'Institut des métiers du goût, je me suis occupé des commandes de matières premières pour la production prévue sur le stand de l'AOCDTF et de dispatcher les tâches à chacun. Eugène m'a aussi demandé de choisir les produits qui intégreraient la vitrine du stand devant être approvisionnée en flux tendu. Le but était de montrer des produits traiteur pour valoriser nos mentions complémentaires Tourier¹ snacking de nos CFA de Strasbourg et de Tours ainsi que les nouveaux métiers entrés en compagnonnage (fromager et charcutier).

J'avais l'habitude de ce type de produits, car nous en faisons souvent en boulangerie-pâtisserie et je forme mes apprentis à ceux-ci. Par contre, j'ai été moins à l'aise avec l'espace dévolu au laboratoire - 25 m² environ - et les machines prêtées par les équipementiers très *high tech* (un four tactile et un *VarioCooking Center*®, un robot culinaire pour les professionnels) qui avaient été choisies par Eugène car je n'en avais jamais essayé de semblables. Il faut savoir que les boulangers-pâtissiers changent très peu leurs matériels. Mais je suis content d'avoir pu tester ces équipements dernier cri extrêmement chers et que je n'aurai sans doute pas l'occasion d'utiliser de sitôt!

Le week-end, nous étions trois formateurs à assurer la production : Île-de-France Sittler, Lorrain Wencek et moi-même. Une quinzaine d'itinérants volontaires de la maison de Paris sont venus à tour de rôle se relayer sur le stand dès leur travail en entreprise terminé. Nous en avons profité pour leur dispenser des cours de traiteur sur le site, faisant ainsi coup double : produire pour le salon tout en perfectionnant les jeunes dans leurs compétences métier. Nous proposions des produits très attirants esthétiquement, de la viennoiserie et du traiteur très modernes. Le plus gros effort que nous avons dû fournir a été pour la signature du partenariat entre l'AOCDTF et la Confédération de la boulangerie-pâtisserie le lundi soir : nous - cinq itinérants en roulement, *Périgord* Chagneau, formateur APPIE, et moi-même - avons produit plus de mille pièces pour le cocktail !

Mon seul regret est de n'avoir pas pu faire le tour du salon où il y avait tant à découvrir. Ceci dit, j'ai trouvé extrêmement intéressant d'avoir participé à Europain en tant qu'exposant. Beaucoup de gens sont venus nous interroger sur nos méthodes de travail et sur les Compagnons du Devoir. Ces quatre journées ont été très intenses : levés à 4 h du matin, nous finissions à 20 h.

Les itinérants impliqués ont tous montré leur satisfaction d'avoir participé à Europain. Mon plus beau souvenir reste le lundi soir, quand l'équipe a pu se détendre ensemble lors du cocktail : il ne restait pius qu'un jour de salon et nous avions atteint tous nos objectifs, la pression pouvait enfin retomber! De même, retrouver sur place tous ces Compagnons boulangers et pâtissiers - certains avec qui nous avions parfois voyagé sur le Tour de France - a été un réel bonheur! Tous mes remerciements aux jeunes et aux Anciens pour leur implication. »

Spécial EUR PAIN Compte-rendu

Coupe de France des Écoles

L'URMA d'Angers et le Lycée des Métiers de Concarneau sur le podium

La 7^e édition de la Coupe de France des Écoles consacre **l'URMA d'Angers** (catégorie Excellence) et le Lycée des Métiers Saint-Joseph de Concarneau (catégorie Espoirs). Des journées riches en émotion!

A COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EST UNE COMPÉTITION TOUIOURS TRÈS SUIVIE PAR LES JEUNES (et par les professionnels qui cherchent les perles rares...). Cette année, les équipes en lice ont redoublé d'énergie pour répondre au défi proposé : produire en cinq heures différentes pièces (en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie) sur le thème « L'architecture de votre région ». Les résultats pour la catégorie Espoirs (ouverte aux jeunes de niveau 5: CAP, MC, seconde et première du Bac Pro) ont été rendus le dimanche 12 janvier 2020. Le Lycée des Métiers Saint Joseph-Saint Marc de Concarneau (29) est monté sur le podium, suivi des Compagnons du Devoir de Tours (deuxième)



Nicolas Lagault, Delphine Ripoche et Mathieu Beaupère (de g. à dr.) de l'URMA d'Angers ont porté haut les couleurs de l'Anjou, valorisé à travers leur croquembouche.

(troisième). Pour la catégorie Excellence (jeunes de niveau 4 : BP, BTM, Terminale du Bac Pro), les résultats donnés le mardi 14 janvier ont attribué la première place à l'URMA de Maine-et-Loire à Angers (49), la seconde aux Compagnons du Devoir de Bordeaux (33) et la

troisième à L'École de Boulangerie de Paris (75). Bravo à toutes ces écoles et à leurs encadrants! *

A.T.



Le Finistère peut être fier de la prouesse de Marine Nedelec, Alan Etienne et Maëlie Le Guilly (de g. à dr.) du Lycée des Métiers de Concarneau. Ils ont montré leur talent créatif avec notamment cette pièce en pâte à pain.



Pavs: FR

Périodicité : Bimensuel

OJD: 5495

130

- Page 1/1

Date: 1er fevrier 2020

FORMATION

FOCUS INBP

Coupe de France des Écoles

Le CFA BPF monte sur la 3° marche du podium



Avec engagement et motivation, Marie Vay (en pâtisserie), Jérémy Gueguen (en boulangerie) et Camille Moreau (en viennoiserie) ont représenté le CFA BPF sur le salon Europain, dans le re-

marquable concours qu'est la Coupe de France des Écoles.

Après cinq mois seulement de formation au CAP en un an, au CFA de la Boulangerie-Pâtisserie, situé au cœur de l'INBP, le trio complice accède à la 3^e place.

Saluons la performance de ces jeunes qui ont opté pour la boulangerie-pâtisserie, après le bac, voire bac plus: une spécificité de ce CFA BPF qui recrute au plan national.

À leurs côtés, leurs formateurs Pascal Gousset et Damien André ont agi en coach impliqués et attentifs. Cette année encore, l'aventure a été vécue avec intensité, lors des entraînements et pendant la finale disputée sur un Salon international. De quoi imprimer dans la mémoire de ces jeunes professionnels de grands souvenirs.

Les équipes de l'INBP et du CFA BPF qui ont suivi avec intérêt et enthousiasme l'événement adressent leurs félicitations aux compétiteurs de la catégorie « Espoirs ». En effet, c'est bien ce qu'ils représentent!

Le mot de Pascal Gousset et Damien André

« La participation à ce concours est rendue possible grâce aussi à l'implication des employeurs. Ils ont apporté aux jeunes un fort soutien et une aide concrète. Nous les en remercions. La qualité des produits réalisés par Marie, Jérémy et Camille lors de la compétition est le fruit d'une collaboration entre l'entreprise et notre centre de formation et c'est le résultat, bien sûr, d'un travail soutenu de la part des apprentis. Nous garderons de cette édition 2020 le souvenir d'un trio particulièrement engagé lors de cette 7º édition de la Coupe de France des Écoles. »

Europain 2020 : un temps fort de début d'année

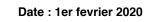
L'équipe INBP remercie chaleureusement les nombreux visiteurs, dont les anciens de l'Institut qui marquent leur fidélité en venant saluer, à chaque édition, formateurs, formatrices et administratifs.

La passion du métier, ça se partage!











Périodicité : Bimensuel

OJD: 5495

Page 1/2

Coupe de France des Écoles

Le Lycée Saint-Joseph - Saint-Marc de Concarneau et l'URMA du Maine-et-Loire sur les plus hautes marches du podium



Le Lycée Saint-Joseph - Saint-Marc de Concarneau remporte le titre de champion de France dans la catégorie Espoirs. De gauche à droite: Dominique Jegousse (formateur boulangerie), Alan Étienne, Maëlle Le Guilly, Marine Nedelec - tous trois candidats - et Julien Le Clec'h (formateur pătisserie).

La Coupe de France des Écoles est l'occasion de repérer et de valoriser une jeunesse passionnée qui a choisi les métiers de la boulangerie-pâtisserie. Une passion telle, qu'elle les pousse à se confronter dans une compétition aussi exigeante que conviviale.

Car si un titre est en jeu, c'est aussi l'occasion d'échanger et de découvrir

de nouveaux savoir-faire.

Cette 7^e édition s'est déroulée lors du salon Europain. Chaque équipe mixte composee de trois personnes dans les catégories Espoirs et Excellence avait cinq heures pour réaliser les différentes épreuves sur le thème « L'architecture de votre région ». Un thème qui a su inspirer les jeunes compétiteurs, preuve de la vitalité des centres de formation.

mais aussi de la rigueur et de la créativité de ces professionnels de demain.

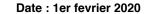
Dans la catégorie Espoirs ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, Mentions Complémentaires, seconde et première années du BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier), c'est le Lycée Saint-Joseph - Saint-Marc de



Dans la catégorie Excellence, c'est l'URMA du Maine et-Loire d'Angers qui est monté sur la plus haute marche du podium. De gauche à droite : Dominique Legault (candidat), Yohann Basile (formateur boulangerie), Delphine Ripoche, Mathieu Beaupère - tous deux candidats - et Éric Biais (formateur patisserie)

Concarneau qui remporte le titre de champion de France.

Pour la catégorie Excellence réservée aux étudiants en Brevet Professionnel, BTM, BM et terminal du BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4, c'est l'URMA Maine-et-Loire d'Angers qui s'octroie le titre national à l'issue d'une compétition





Périodicité : Bimensuel

OJD: 5495



Page 2/2

extrêmement qualitative.

Apollonia Poilâne, boulangère et marraine très investie dans cette édition, a remis la coupe à chacune des deux équipes championnes dans leur catégorie. Un souvenir supplémentaire pour ces jeunes pépites d'avoir été encouragées et félicitées par cette personnalité si généreuse après toutes les émotions suscitées par ce long week-end de compétition. Un grand bravo à eux!



La pièce réalisée les élèves du Lycée Saint-Joseph -Saint-Marc de Concarneau.

> Figure aussi artistique qu'aérienne pour l'URMA du Maineet-Loire d'Angers.



Le palmarès 2020

Catégorie Espoirs :

- 1) Lycée Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau (29)
- 2) Compagnons du Devoir de Tours (37)
- 3) INBP de Rouen (76)

| Catégorie Excellence :

- 1) URMA du Maine-et-Loire d'Angers (49)
- 2) Compagnons du Devoir et du Tour de France de Bordeaux (33)
 - 3) École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (75)



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 15223



Date: 05 fevrier 2020

Page 1/1

13

AUXY

Lucie Testard médaillée au Salon Europain

Âgée de 16 ans et habitante d'Auxy, Lucie Testard est en deuxième année de pâtisserie. Elle prépare un CAP au Centre de formation des Compagnons du Devoirs à Tours en alternance avec le restaurant Jacques Cœur d'Augerville. Elle vie sa passion, qu'elle a découverte à l'âge de 6 ans.

Du 11 au 14 janvier, avec son équipe, elle a participé à la Coupe de France des écoles au 7° Salon Europain à la porte de Versailles.

La Coupe de France des Écoles met sur le devant de la scène les jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la boulangerie viennoiserie pâtisserie.

Château de Chenonceau réalisé en pâtisserie

Dans sa catégorie « espoirs », une épreuve de 5 heures s'est déroulée par équipe mixte de trois coéquipiers : Lucie Testard en pâtisserie, Alexis Poulard en viennoiserie, Bâtisse Branchereau en boulangerie, accompagnés par deux



Lucie parmi son équipe, qui termine 2° : vice-championne de France.

coachs, Morgan Bazire et Mathieu Jeanneau.

La première sélection a eu lieu en novembre sur photo avec présentation du projet sur le thème de « l'architecture de notre région ». Puis l'équipe a été sélectionnée pour disputer les finales dans la catégorie « espoirs » à Paris en concurrence avec trois autres équipes.

Lucie, en pâtisserie, a

réalisé une pièce en pastillage, en forme de tour avec des voûtes représentant le château de Chenonceau. Plus quatre variétés de pâtes à choux et trois entremets dont un factice.

Après dégustation, le jury, composé de professionnels, a décerné la 2º place à l'équipe qui termine vice-championne de France, médaille d'argent derrière le lycée des Métiers Saint-Joseph-Saint-Marc de Concarneau.

Lucie est très heureuse d'être montée sur le podium. Elle a l'intention de poursuivre son engagement par une mention complémentaire en pâtisserie, avec d'autres spécialités. Elle entend bien partir pour un tour de France avec les compagnons en septembre prochain.

La Tribune des Métiers

Date: 07/02/2020 Heure: 11:52:52

Journaliste: Gérard SABY

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France Dynamisme : 0

≡≣-

Page 1/2

Visualiser l'article

Bilan EUROPAIN 2020



Jury Coupe de France des Ecoles

<u>Europain</u> a fédéré tous les acteurs de la boulangerie-pâtisserie pendant 4 jours d'une édition au repositionnement réussi dans le Hall 1 de la Porte de Versailles. Plus de 38 000 professionnels, dont 24% d'internationaux, ont bravé des conditions de transport rendues difficiles par un contexte de grève historiquement sévère. La qualité de l'offre exposants et de la programmation événementielle déployée par GL Events, organisateur d'<u>Europain</u>, a séduit un public de professionnels de plus en plus exigeant et permis une qualité d'échanges unanimement saluée.

La prochaine édition d'Europain se déroulera dans le Hall 1 de la Porte de Versailles fin janvier 2022.

Une réelle qualité d'échanges entre exposants et visiteurs avec un succès pour le repositionnement du <u>salon</u> de la <u>boulangerie</u> à la française



Date: 07/02/2020 Heure: 11:52:52

Journaliste: Gérard SABY

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France Dynamisme : 0

= ⊪ -

Page 2/2

Visualiser l'article

Au-delà des chiffres contrastés par la grève, chacun s'accordait à reconnaître à l'issue d'<u>Europain</u> l'extrême qualité des visiteurs de la Porte de Versailles. « J'ai senti dans les allées, parmi les exposants comme les visiteurs, un véritable regain d'intérêt pour le <u>salon Europain</u> » , constatait **Christophe Girardet** , propriétaire de Victor et Compagnie à Lyon . Côté business, en renfort des centaines de contacts privilégiés entre professionnels sur les stands, la mise en place d'un service digital « Business & International meetings » sollicité par plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs, a permis 340 rendez-vous d'affaires qualifiés.

Un laboratoire des nouveautés du secteur

Plus de 100 nouveautés étaient présentées sur le salon : matériel connecté et moins gourmand en énergie ; ingrédients bio, sans additifs et plus nutritifs ; logiciels de gestion intuitifs, mais aussi matériels et solutions de snacking simples à mettre en œuvre pour améliorer l'offre clients. Particulièrement présente, l'offre des meuneries a séduit un public professionnel de plus en plus concerné par le sourcing produits et l'origine des ingrédients. « Faites un pain à forte identité ajoutée, des pains qui vous ressemblent » , expliquait sur la scène Boulangerie & Snacking, Anthony Bosson , à la tête de quatre enseignes L'Essentiel, à Paris .

150 invités sur les scènes événements Europain

<u>Europain</u> a proposé une offre large d'interventions sous forme de conférences, débats, pour suivre les mutations du métier. **Offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, néo-pâtissiers/néo-boulangers** sont autant de sujets qui ont été discutés sur le <u>Forum Europain</u> par des invités prestigieux. L'Américain **Nathan Myrvold** avait notamment choisi <u>Europain</u> pour présenter son livre encyclopédique Modernist Bread .

Sur la <u>scène Boulangerie</u> et Snacking, parmi 30 invités reconnus, **Louis Lamour**, **Lionel Bonnamy** (La Fabrique aux Gourmandises), **Mei Narusawa** (Meilleure baguette de tradition française 2017), ou encore **Louis Taine** (Ducasse sur Seine), ont démontré leurs savoir-faire en prise avec un public toujours plus exigeant.

La <u>scène</u> « <u>Sucré</u> » a pour sa part réuni un programme prestigieux de masterclasses tels que **Michaël Bartocetti** (George V), **Yann Brys** (Pâtisserie Tourbillon) ou encore **Nina Métayer** . <u>Europain</u> s'impose comme le point de rencontre des pâtissiers.

Coupe Europe de Pâtisserie : Suisse, la grande gagnante

4 équipes de 2 pâtissiers ont concouru sur le thème de la naturalité en réalisant entremets aux fruits, desserts à l'assiette et pièces artistiques. La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les Etats-Unis, la France, l'Italie, le Japon et le Royaume-Uni en finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Elle se tiendra en janvier 2021 lors du Sirha Lyon .

Les chiffres clés

38 230 professionnels dont 24% internationaux,

452 exposants et marques dont 18% internationaux,

342 rendez-vous organisés entre exposants et visiteurs internationaux,

100 nouveautés / 9 lauréats Prix Nouveautés Europain,

51 masterclass sur les scènes Boulangerie & Snacking et Sucré,

40 interventions sur le <u>Forum Europain</u>.

Date: 11/02/2020 Heure: 14:48:19



www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays: France Dynamisme: 0

≡≣

Page 1/1

Visualiser l'article

Coupe de France des Ecoles. Le CFA BPF monte sur la 3e marche du podium



Avec engagement et motivation, Marie Vay (en pâtisserie), Jérémy Gueguen (en boulangerie) et Camille Moreau (en viennoiserie) ont représenté le CFA BPF sur le salon Europain, dans la remarquable compétition qu'est la Coupe de France des Écoles.

Après cinq mois seulement de formation au CAP en un an, au CFA de la Boulangerie Pâtisserie, situé au cœur de l'INBP, le trio complice accède à la 3 e place.

Saluons la performance de ces jeunes qui ont opté pour la boulangerie-pâtisserie, après le bac voire bac plus : une spécificité de ce CFA BPF qui recrute au plan national.

À leurs côtés, leurs formateurs Pascal Gousset et Damien André ont agi en coach impliqués et attentifs. Cette année encore, l'aventure a été vécue avec intensité, lors des entraînements et pendant la finale disputée sur un Salon international. De quoi imprimer dans la mémoire de ces jeunes professionnels de grands souvenirs.

Les équipes de l'INBP et du CFA BPF qui ont suivi avec intérêt et enthousiasme l'événement adressent leurs félicitations à ces compétiteurs de la catégorie « Espoirs ». En effet, c'est bien ce qu'ils représentent!

Le mot de Pascal Gousset et Damien André

« La participation à ce concours est rendue possible grâce aussi à l'implication des employeurs. Ils ont apporté aux jeunes un fort soutien et une aide concrète. Nous les en remercions. La qualité des produits réalisés par Marie, Jérémy et Camille lors de la compétition est le fruit d'une collaboration entre l'entreprise et notre centre de formation et c'est le résultat, bien sûr, d'un travail soutenu de la part des apprentis. Nous garderons de cette édition 2020 le souvenir d'un trio particulièrement engagé lors de cette 7 e édition de la Coupe de France des Écoles. »

SIRHA 338152619 Tous droits réservés à l'éditeur

Pavs: DU

Périodicité : Parution Irrégulière

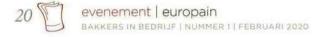
Date: 29/02/2020

Journaliste: Marieke Pols.

Michelle de Koning



- Page 1/4



Van de helden van nu tot de winkel van de toekomst

EUROPAIN 2020

TEKST EN FOTO'S: MARIEKE POLS, MICHELLE DE KONING

38230 bezoekers trokken langs de 452 exposanten die hun laatste vindingen presenteerden. Van winkelinrichting tot verpakkingen en producten. We zagen geen grote vernieuwingen, maar troffen wel mooie producten en inspirerende ideeën. Van 11 tot en 14 januari stond het beurscomplex Porte de Versailles in Parijs in het teken van de Bakkersvakbeurs Europain. Vier dagen lang konden ondernemers er terecht voor de laatste trends, inspirerende demonstraties en wedstrijden.



eigen meel promoten. En een groot waarmee de klant gelijk kan zien deel hiervan was ook nog biolo- wat erin zit en hoeveel vezels en gisch gecertificeerd. Daarnaast was calorieën het bevat. Ook maakten er aandacht voor glutenvrij (onder de studenten de sandwiches op als meer in de vorm van Japanse rijstbloem) en zagen we 100 procent plantaardig gebak.

TOEKOMSTWINKEL

ingericht. Mooie bijvoorbeeld fastfoodketens al kennen met een display bij de ingang

ijzonder in vergelijking met waar je je keuze kunt aangeven en andere beurzen was de grote betalen. Alle producten waren hoeveelheid 'molens' die hun voorzien van een eetbare QR-code gebakjes.

DEMONSTRATIES

Op de beursvloer was er veel ruimte voor demonstraties. Op het Vernieuwend was het Eurolab waar Bakery & Snacking podium verstudenten van de Cordon Blue de zorgden vooraanstaande bakkers winkel van de toekomst hadden als Jeremy Viale verschillende producten, masterclasses. Daarnaast gaven gemaakt van goede ingrediënten, banket-, chocolade- en ijsspecialisafbreekbare en recyclebare verpak- ten verschillende workshops op het kingen en een bestelsysteem zoals Sweet-creation-podium. Maar ook in verschillende stands waren boulangers en patissiers aan het werk.





Pays : DU

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: 29/02/2020

Journaliste : Marieke Pols,

Michelle de Koning

- Page 2/4





De demonstraties waren in het slag met de viennoiserie-produc-Frans, maar zolang ze hun handen lieten spreken, viel er toch genoeg op te steken. slag met de viennoiserie-producten. Roel maakte het sierstuk, een oude grammofoonspeler op een tafeltje. De bron van inspiratie voor

WEDSTRIJDEN

Een belangrijk onderdeel van Europain waren de wedstrijden. The Coupe de France des Ecoles, European Pastry Cup en natuurlijk het WK Boulangerie met het Nederlandse team dat bestond uit Mark Plaating, Gerard Vreugdenhil, Roel Tegels en coach Hans Som. Hans beleefde zijn laatste WK als coach. Het WK startte op 11 januari. Het Nederlandse team moest de dag daarna aantreden. In de wedstrijdkeuken gingen de mannen aan de slag. Mark was verantwoordelijk voor de verschillende broodsoorwaaronder een Israëlisch vlechtbrood, en Gerard ging aan de

ten. Roel maakte het sierstuk, een oude grammofoonspeler op een tafeltje. De bron van inspiratie voor het sierstuk waren zijn grootouders. Zijn opa speelde altijd zijn favoriete muziek op een oude grammafoonspeler op een klein tafeltje. "Waar je familie is, ligt het hart van je land", aldus Roel tijdens de eindpresentatie voor de jury.

De mannen startten om 5.00 uur 's ochtends en hadden tot 13.00 uur de tijd om alles te maken. "Ze moeten snel zijn", zei Hans, terwijl hij naar de hardwerkende mannen keek. "Het deeg moet rijzen, ze moeten soms op elkaar wachten bij de oven of de uitrolmachine en ze moeten ook nog de hapjes maken die we moeten presenteren. Vooral dat laatste baart me wel een beetje zorgen want dat is niet iets wat ze



Pays : DU

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: 29/02/2020

Journaliste : Marieke Pols,

Michelle de Koning



- Page 3/4





vaak doen." En die zorgen waren terecht. 13.00 uur haalden de mannen net niet. Ze hadden vier minuten extra nodig.

Na afloop van de wedstrijd viel het op dat het Nederlandse team uitvoerig alles schoonmaakte. Toen ze zelf zaterdag de keuken wilden inrichten, bleek deze door hun voorgangers uit Ivoorkust niet goed schoon te zijn gemaakt. Hans kaartte dit aan bij de organisatie die ervoor zorgde dat de mannen toch met een schone keuken konden beginnen. De bakkers kon-



den daarna natuurlijk niet anders dan hun keuken smetteloos achter te laten. "Dat moest wel na zo'n statement", lacht Roel.

GEEN PODIUMPLAATS

De uitslag volgde dinsdag 14 januari. En helaas, de mannen waren niet in de prijzen gevallen. "We waren iets te laat klaar en dat betekent puntenaftrek", zei Hans na de uitslag. "Als je in tijdnood komt dan gaat het anders. Het was geen gooi- en smijtwerk, maar de hapjes waren niet zo netjes als ze hadden kunnen zijn." Toch was het team niet ontevreden. Het is sowieso mooi dat het team er voor de vijfde keer weer staat. "We hebben goed gebakken", vond Mark Plaating.

"Het is niet anders", reageerde Gerard Vreugdenhil. "Het ligt misschien aan de tijd, zo dicht na de drukke decembermaand en het was moeilijk om veel gezamenlijke trainingsuren te maken. We hebben niet vaak met elkaar kunnen oefenen."

De eerste plaats ging uiteindelijk naar China, de tweede naar Japan en het Deense team eindigde op de derde plaats. Tijdens de kwalificatie versloeg het Nederlandse team de Denen nog, al scheelde het slechts één punt. "We strijden al langer tegen elkaar", zel Roel, die had gehoopt op de derde plaats. "Ik ben oprecht blij voor ze."

Dat gold ook voor de rest van het team. Gerard: "De Denen hebben ook gewoon een bedrijf. Heel gaaf dat het dan toch lukt." Hans vermoedde dat de Denen het verschil hebben gemaakt door meer tijd te steken in met elkaar oefenen. "Ze hebben zich echt verbeterd sinds de kwalificatie."

Pavs: DU

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: 29/02/2020

Journaliste: Marieke Pols,

Michelle de Koning



- Page 4/4

HANS SOM NEEMT AFSCHEID ALS COACH

Het WK Boulangerie was het laatste WK voor Hans Som als teamcoach. "Dit is de vijfde keer dat ik mee doe en het is mooi geweest. Volgende keer sta ik hier als toeschouwer." Maar zijn deur blijft altijd open staan voor jonge vakmensen. "Kennis moet je delen om het te kunnen vermenigvuldigen."

Zondag 11 januari stond Hans Som er voor de laatste keer als coach. "Zij zijn met duizend dingen tegelijk bezig, dus soms moet ik ze even op iets wijzen." Hij schenkt een glas water in voor Gerard. "Maar de wedstrijd zelf is het werk niet. Mensen vergeten dat er een heel traject aan vooraf gaat. Je moet een team samenstellen, recepturen maken, trainen. Het kost veel tijd. Mooi om te doen, maar nu is het tijd voor een rol op de achtergrond. Je moet ook een keer ruimte maken voor de jeugd hê, laten jongens als Wietse, Hiljo of Peter het maar overnemen."

Er was deze keer geen podiumplek voor Nederland weggelegd, maar alleen al het halen van vijf finales op een rij is natuurlijk een prestatie op zich. "En telkens met een ander team hè", benadrukt Hans. Dat tekent dan ook de hoeveelheid werk die er voor een coach in gaat zitten. Als coach heeft hij de rol van begeleider, hij zoekt de producten uit voor de jurykeuring en snijdt deze aan. Daarnaast is hij het aanspreekpunt voor organisatie en jury. Inmiddels heeft hij een schat aan ervaring en dat laat zich voelen op het moment dat hij er moet staan voor het team. Want toen het Nederlands team zaterdag voor de voorbereiding de bakkerij in wilde richten, bleek deze door hun voorgangers helemaal niet goed schoon te zijn opgeleverd. Hans kaartte dit aan bij de organisatie die ervoor zorgde dat de mannen toch met een schone keuken konden beginnen. "Dat had ik de eerste keer als coach niet gedurfd hoor, maar nu zei ik gewoon: zo gaan we er niet in. Dat leer je allemaal wel in de loop der jaren."

Hij stopt dus als coach, maar dat wil niet zeggen dat je geen beroep meer op hem kunt doen. "Ik wil altijd meedenken en mijn kennis overdragen." ledereen is welkom om te experimenteren en oefenen in zijn garage. Ze mogen zelfs mee eten. "Voor jonge mensen staat de deur altijd open. Je moet je geheimen niet meenemen in je graf zeg ik altijd. Je moet delen om te kunnen vermenigvuldigen."







Olean Michel PEYRAL

RÉSULTATS DES CONCOURS

SALON EUROPAIN

COUPE DU MONDE DE BOULANGERIE

La Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement majeur historiquement attaché au salon. Pour succéder à la Corée du Sud, tenante du titre, douze équipes de trois boulangers sélectionnés dans le monde (Afrique/Moyen-Orient, Amérique, Asie et Europe), se sont affrontées durant trois jours autour de trois thèmes : baguettes et pains du monde, viennoiserie et panification gourmande, pièce artistique. La Chine remporte la Coupe du Monde de boulangerie devant le Japon et le Danemark. La France se classe cinquième.



COUPE EUROPE DE LA PÂTISSERIE

La Coupe Europe de la Pâtisserie fut pour la première fois l'un des temps forts d'Europain. Quatre équipes de deux pâtissiers ont concouru sur le thème de la "naturalité" en réalisant entremets aux fruits, dessert à l'assiette et pièces artistiques. La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les cinq autres équipes en compétition, dont la France. Les huit équipes s'affronteront lors de la finale qui se tiendra en janvier 2021 au Sirha à Lyon.



COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Du 11 au 14 janvier 2020, Europain a mis en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain.

« L'architecture de votre région » était le thème commun aux deux catégories. Toutes les équipes se l'étaient approprié et en ont fait de magnifiques interprétations.

Résultats de la Catégorie Espoirs: ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 :

1er : Lycée St Joseph St Marc de Concarneau (29)

2e: Compagnons du Devoir - Tours (37)

3e: INBP - Rouen (76)



Résultats de la Catégorie Excellence: ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4.

1er: URMA du Maine et Loire - Angers (49)

2e: Compagnons du Devoir et du Tour de France -Bordeaux (33)

3º: École de Boulangerie et de Pâtisserie – Paris (75)





Dominique Anract President CNBF - et les champions catégorie Excellence



Les champions catégorie Excellence

Résultats de la 7^{ème} Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Du 11 au 14 janvier 2020, Europain a mis en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain. Apollonia Poilâne, Marraine très investie dans cette édition, a remis la coupe à chacune des deux équipes championnes dans leur catégorie. Beaux et bons souvenirs pour tous d'avoir été encouragés et félicités par cette personnalité si généreuse.

Bordeaux (33)

L'architecture de votre région » était le thème commun aux deux catégories. Toutes les équipes se l'étaient approprié et en ont fait de magnifiques interprétations.

RÉSULTATS DE LA CATÉGORIE ESPOIRS

ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier). Proclamés dimanche 12 janvier 2020:

1er = Lycée St Joseph St Marc de Concarneau (29)

2^{ème} = Compagnons du Devoir - Tours (37)

 $3^{\text{ème}} = \text{INBP} - \text{Rouen}$ (76)

Paris (75)

L'ORGANISATION LOGISTIQUE DU

3ème = Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie -

2ème = Compagnons du Devoir et du Tour de France

L'ORGANISATION LOGISTIQUE DU CONCOURS ÉTAIT ASSURÉE PAR LES ÉQUIPES

Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie, créé en 1995, reconnu Centre de Ressources Technologiques par l'Etat. Partenaire de l'ensembl de la filière avec une expertise reconnue en analystests, conseil, contrôle de process, formation... www.lempa.org

Egalement par : l'Association professionnelle dynamique qui fédère les constructeurs Équipementiers français et les filiales de constructeurs européens ayant une activité significative en France, d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur. EKIP est à l'origine de la création 1967 du salon EUROPAIN. http://www.ekip.com



L'équipe d'organisation

EXCELLENCE: ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômes de niveau 4. Proclamés Mardi

RÉSULTATS DE LA CATÉGORIE

1^{er} = URMA du Maine et Loire – Angers (49)

14 janvier 2020:

Lire la suite sur : www.latdm.fr/coupe-ecoles-47



Résultats

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE La Chine en haut du podium

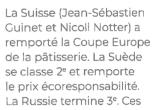




La Chine remporte la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020! Le Japon termine 2° et le Danemark 3°. 12 équipes au départ et 3 candidats par pays qui ont rivalisé de talent dans la confection de pains, viennoiseries et pièce artistique. L'équipe de France composée de Valentin Levrard (pains du monde), Damien Dedun (viennoiserie) et Maximilien Tetard (pièce artistique) se classe 5°. Les Moulins Soufflet étaient le sponsor officiel de la finale. Tous les candidats ont utilisé les farines de la gamme Baguépi Farine Responsable.



COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE La Suisse en finale au Sirha 2021



trois équipes ont rendez-vous pour la prochaine finale mondiale du concours qui se déroulera à Lyon au Sirha, les 24 et 25 janvier 2021.





COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES Concarneau et Angers récompensés





Apollonia Poilâne, marraine du concours, a remis le 1º prix dans la catégorie Espoirs au lycée Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau: Dominique Jegousse, Alan Etienne, Maelle Le Guilly, Marine Nedelec et Julien Le Clec'h. Les Compagnons du devoir de Tours se classent 2º, et l'INBP de Rouen 3º. L'Urma du Maine-et-Loire, à Angers, remporte le 1ºr prix de la catégorie Excellence: Dominique Legault, Yohann Basile, Delphine Ripoche, Mathieu Beaupère et Éric Biais. Les Compagnons du devoir de Bordeaux se classent 2º, et l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris 3º.

ÎLE-DE-FRANCE: MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES



Chef d'entreprise: 1°, Jérémy Joaquim, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône (95). 2°, Youssef El Gatou, La Maison Héloïse à Argenteuil (95), 2° ex aequo Miki Ishizwa (candidate japonaise hors concours) et 3°, Sébastien Mauvieux, Pain Pain Paris 18°. Salariés: 1°, Tony Hérisson, La Campagnarde à Nanterre (92), 2°, Franck Lepage, La Campagnarde à Nanterre, et 3°, Philippe Graff, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône.

<u>Apprentis</u>: 1er, Adil Kahlaoui, La Maison Héloïse à Argenteuil. 2e, Selyan Souded, La Maison Héloïse à Argenteuil, et 3e, Victoire Bourges, Le Fournil des 4 Chemins à Mareil-Marly (78).



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0



Page 1/3

Visualiser l'article

Résultats | Le monde des boulangers



Coupe du monde de la boulangerie



La Chine en haut du podium

La Chine remporte la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020! Le Japon termine 2e et le Danemark 3e. 12 équipes au départ et 3 candidats par pays qui ont rivalisé de talent dans la confection de <u>pains</u>, viennoiseries et pièce artistique. L'équipe de France composée de Valentin Levrard (pains du monde), Damien Dedun (viennoiserie) et Maximilien Tetard (pièce artistique) se classe 5e. Les Moulins Soufflet étaient le sponsor officiel de la finale. Tous les candidats ont utilisé les farines de la gamme Baguépi Farine Responsable.

Coupe du monde de la pâtisserie



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0



Page 2/3

Visualiser l'article



La Suisse en finale au Sirha 2021

La Suisse (Jean-Sébastien Guinet et Nicoll Notter) a remporté la Coupe Europe de la pâtisserie. La Suède se classe 2e et remporte le prix écoresponsabilité. La Russie termine 3e. Ces trois équipes ont <u>rendez</u>-vous pour la prochaine finale mondiale du concours qui se déroulera à <u>Lyon</u> au <u>Sirha</u>, les 24 et 25 janvier <u>2021</u>.

Coupe de France des écoles



Concarneau et Angers récompensés

Apollonia Poilâne, marraine du concours, a remis le 1er prix dans la catégorie Espoirs au lycée Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau : Dominique Jegousse, Alan Etienne, Maelle Le Guilly, Marine Nedelec et Julien Le Clec'h. Les Compagnons du devoir de Tours se classent 2e, et l'INBP de Rouen 3e. L'Urma du Maine-et-Loire, à Angers, remporte le 1er prix de la catégorie Excellence : Dominique Legault, Yohann Basile, Delphine Ripoche, Mathieu Beaupère et Éric Biais. Les Compagnons du devoir de Bordeaux se classent 2e, et l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris 3e.

Île-de-France : meilleure galette aux amandes



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0



Page 3/3

Visualiser l'article



Chef d'entreprise : 1er, Jérémy Joaquim, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône (95). 2e, Youssef El Gatou, La Maison Héloïse à Argenteuil (95), 2e ex aequo Miki Ishizwa (candidate japonaise hors concours) et 3e, Sébastien Mauvieux, Pain Pain Paris 18e.

Salariés : 1er, Tony Hérisson, La Campagnarde à Nanterre (92), 2e, Franck Lepage, La Campagnarde à Nanterre, et 3e, Philippe Graff, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône.

Apprentis : 1er, Adil Kahlaoui, La Maison Héloïse à Argenteuil. 2e, Selyan Souded, La Maison Héloïse à Argenteuil, et 3e, Victoire Bourges, Le Fournil des 4 Chemins à Mareil-Marly (78).



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0

Dynamisme

≡≣

Page 1/3

Visualiser l'article

Paris, gagné!



Le Salon a réuni plus de 38 000 professionnels (24#% internationaux), venus malgré des conditions de transport difficiles et la grève. Ces quatre jours ont permis de rencontrer 452 exposants et de découvrir plus de 100 nouveautés, dont neuf ont reçu le Prix <u>Europain</u> 2020.

Paris a réussi à reprendre le flambeau de Villepinte en ouvrant les portes du hall 1 de la porte de Versailles. Malgré des problèmes d'accès, les visiteurs sont venus crescendo au fil des jours. La qualité des animations (trois concours majeurs) et de l'offre des exposants n'a pas rebuté le public de professionnels français et étrangers. La qualité des échanges a été majoritairement saluée par une grande partie des exposants.

Des visiteurs, pas des touristes

Entre exposants et visiteurs, la mayonnaise a pris au fil des journées, mais la grève n'a pas aidé. Cela aurait pu être pire! Il y a deux ans, la neige s'était mêlée à l'affluence du Salon. Cette année, ce fut la question des retraites. Un Salon parfois brouillon, avec beaucoup de snacking, mais toujours de qualité#: «#De vrais échanges avec des visiteurs intéressés, pas des touristes.#»

Christophe Girardet, de la boulangerie Victor et Compagnie, à Lyon#: «#J'ai senti dans les allées, parmi les exposants comme chez les visiteurs, un véritable regain d'intérêt pour <u>Europain</u>.#» Côté business, en renfort des centaines de contacts privilégiés entre professionnels sur les stands, un service digital business & international meetings a été mis en place. Ce dernier a réuni plus de 1 000 personnes, exposants et visiteurs, et a permis 340 rendez-vous d'affaires.

Mutations du métier et nouveautés



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0

Page 2/3

Visualiser l'article

<u>Europain</u> a proposé plusieurs conférences, débats et rencontres pour suivre les mutations du métier. Offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, boulanger paysan,#etc. Plus de 100 nouveautés produits et équipements ont été présentées#: matériel connecté moins gourmand en énergie, ingrédients bio, sans additifs, logiciels de gestion intuitifs, solutions snacking simples à mettre en œuvre pour améliorer l'offre. Les meuniers ont fait leur retour, et leur offre était de plus en plus orientée vers la traçabilité des farines et vers l'origine des produits. «#Fabriquez des pains à forte identité ajoutée, des pains qui vous ressemblent#», a expliqué le boulanger-pâtissier Anthony Bosson (quatre boutiques L'Essentiel à Paris).

Boulangerie et snacking

Sur la <u>scène boulangerie</u> et snacking, Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de Tradition française 2017) et Louis Taine (Ducasse sur Seine) ont démontré leur talent en matière de restauration. La scène du sucré a réuni un programme de master class tels que Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (pâtisserie Tourbillon) et Nina Métayer. Espérons simplement que le Salon 2022 aura lieu fin janvier début février. Le temps de digérer les galettes...

Eric Kayser à l'honneur

Présidée par Dominique Anract, la Confédération de la boulangerie-pâtisserie a remis la médaille d'Or de la boulangerie à Eric Kayser. La CNBF a lancé également le label «#Boulanger de France#», destiné à distinguer les artisans boulangers-pâtissiers des industriels. Il met à l'honneur la qualité du «#fait maison#», l'engagement social et environnemental et la santé. Autant de valeurs partagées par la Maison Kayser où le pain est pétri et cuit sur place, dans la pure tradition boulangère. En 2020, la Maison Eric Kayser emploie 2 500 salariés et compte 240 adresses dans 27 pays.

Petits Moulins de France soutient les jeunes



Petits Moulins de France était partenaire de la Coupe de France des écoles. « Dans le groupement, nous avons coutume de penser que ce qui n'est pas transmis est perdu », a expliqué un meunier Petits Moulins de France, et d'ajouter : « Ce qui est vrai pour le savoir-faire l'est aussi pour le goût



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France Dynamisme : 0



Page 3/3

Visualiser l'article

et pour la qualité. Ceci explique sans doute pourquoi Petits Moulins de France a fait le choix d'accompagner la Coupe de France des écoles à <u>Europain</u>. »

Le goût du bon pain, cela se transmet

Lors de la journée du concours dédiée intégralement à Petits Moulins de France et parmi les meuniers présents du groupement, on notait Isabelle Welsch, des Moulins Burggraf Becker, Arnaud Mouchard, des Moulins de Landelle, Gaétan Boiron, de la Minoterie Boiron, et Emmanuel Pivan, de la Minoterie de Champcors, accompagnés de Serge Reynard, président du groupement, et de Marie-France Boiron. « Il y a un bel avenir pour la boulangerie artisanale. Il suffit de regarder le nombre et la jeunesse des participants à la Coupe de France des écoles pour s'en convaincre! Tous ont bien représenté le groupement PMF en travaillant la farine fournie pour ce concours », a expliqué Emmanuel Pivan.



L'Actualité de la "Filière"



Parfois certaines photos valent tous les discours. LEMPA Laboratoire National de la Boulangerie Patisserie ®, organise depuis 2009 la Coupe de France des Ecoles de BVP avec EKIP les Equipementiers du goût.

La 7e édition s'est tenue à Europain et revêt un caractère particulièrement savoureux cette année. Le film de l'événement sera présenté le 17 mars à Paris aux sponsors et à toutes les entreprises qui souhaitent rejoindre l'aventure. N'hésitez pas à vous inscrire.

Je m'inscris

Date à retenir





[avril-mai-join]

La Coupe de France des Écoles

récompense la Bretagne et la Loire



Dans la catégorie Espoirs, Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St-Joseph St Marc à Concarneau) se sont imposés comme meilleurs apprentis boulangers.



Mathieu Beaupère, Nicolas Legault et Delphine Ripoche (URMA du Maine et Loire à Angers) remportent la catégorie Excellence.

7º édition de la **Semaine des Écoles Hôtelière**

Celle-ci, lancée par l'Association « La Tablée des Chefs » du 9 au 20 mars, les jeunes de plus de 65 écoles hôtelières se sont mobilisés en France et ont cuisiné plus de 10 000 repas pour l'aide alimentaire. 2 recettes spécifiquement ont été créées pour répondre aux besoins nutri-tifs des personnes dans la précarité. Les 13 régions du territoire ont participé au pro-

gramme et plusieurs régions ultramarines ont rejoint l'initiative cette année. La Semaine des Écoles Hôtelières est sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse! Cette année, c'est Guillaume Gomez, MOF et Chef des cuisines du Palais de l'Elysée qui parrainait l'initiative nationale.

EQUIPHOTEL 2020

EquipHotel vous donne rendez-vous du 15 au 19 novembre Porte de Versailles pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de restauration.



Du nouveau à EquipHotel en 2020! Le salon accueillera 1 600 entreprises dont 40 % de l'étranger et mettra l'Italie à l'honneur. Béatrice Gravier dirige désormais la Division Hospitality & Food de Reed Expositions France et développe plusieurs salons liés à l'hôtellerie-restauration. Face à la multiplication des nouveaux concepts et de l'offre restauration, EquipHotel apportera des réponses concrètes aux professionnels. Parmi les nouveautés: une nouvelle identité visuelle « eh! » signée Cédric Martineaud, directeur de création à l'agence 14 Septembre. Chaque jour, 5 « Tribus » dévoileront leurs idées en échangeant avec des professionnels. A ne pas manquer également, la 6e édition de l'Espace T by Transgourmet réunissant plus de 80 exposants et 250 marques sur 5 800 m².

Marché de la restauration en France

En 2018, la filière restauration en France comptait plus de 650 000 salariés, soit 258 000 entreprises, dont 203 000 restaurants, 15 000 traiteurs et 40 000 débits de boissons. Le CA 2017 s'élevait à 70 milliards d'euros, dont 52 milliards pour les restaurants et services de restauration mobile (traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration rapide). Le marché est exploité majoritairement par des indépendants (75%). La restauration commerciale (traditionnelle, rapide, débits de boissons, cafétérias et traiteurs) est confrontée de plus en plus à l'éclosion de circuits alimentaires alternatifs (offres de restauration rapide, plateformes de livraison de repas à domicile, etc), qui représentent désormais 15 % des dépenses de restauration.