



## Concours

### Honneur **aux jeunes !**

CE FUT L'UN DES CONCOURS PHARES DU DERNIER SALON **EUROPAIN** : LA 6<sup>e</sup> COUPE DE FRANCE DES ECOLES (voir *La Toque Magazine* n°289, p.30). Mais c'est seulement au printemps dernier que les élèves se sont vu remettre leur diplôme et leurs cadeaux, des mains de Corinne Gourmand (Ekip-Europain), Arnaud Jacques (Lempa) et Raoul Maeder (président du jury 2018). Le 17 avril, la remise officielle des prix a commencé par les vainqueurs de la catégorie Excellence (*photo*) - Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier - issus de la Faculté des Métiers de Ker Lann (Bruz, 35), en présence de leurs deux coachs Anthony Olivier et Gaëtan Bougeard. Puis, en juin, ce fut au tour des gagnants de la catégorie Espoirs - Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Maratrat - de l'IFI (Institut de Formation Interprofessionnelle de l'Allier - 03), accompagnés de leurs entraîneurs Grégoire Bardet et Philippe Gaulmin. ❖





Concours

## Remise des prix aux vainqueurs de la 6<sup>ème</sup> Coupe de France des Ecoles



**D**epuis la création de ce beau concours qui dévoile la qualité de l'enseignement dispensé dans nos instituts de formation et prouve que la filière « métier » est également une voie de réussite et d'épanouissement, une cérémonie de remise des prix était organisée dans les établissements vainqueurs respectifs de la catégorie « Espoirs » et de la catégorie « Excellence ».

Des représentants d'EKIP créateur du concours, d'EUROPAIN, du LEMPA et Raoul MAEDER, président du jury 2018 sont allés remettre leurs diplômes aux équipes.

En effet, Le 17 avril 2018, c'était à la Faculté des Métiers de Ker Lann à Bruz (35), Vainqueur en Catégorie "Excellence", que s'est déroulée la cérémonie de remise des prix. Après une visite de l'établissement et des différents espaces de travail, par Mme Corinne Goumand (EKIP - EUROPAIN), M. Arnaud Jacques (LEMPA) et M. Raoul Maeder

Ce titre récompense aussi l'excellence des formations et la pugnacité des formateurs de cet établissement. En effet, depuis 2010, la faculté a toujours été présente en finale de la Coupe de France des Ecoles avec au moins une équipe. C'est d'ailleurs le seul établissement à avoir aligné, cette année encore, une équipe finaliste dans chaque catégorie. C'est l'équipe composée de Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier et coachée par ses formateurs : Anthony Olivier (Boulangier) et Gaëtan Bougeard (Pâtissier) qui est montée sur la plus haute marche du podium.

Le 11 juin 2018 c'était au tour de l'IFI (Institut de Formation Interprofessionnelles de l'Allier) d'Auvergne (03), Vainqueur de la Catégorie Espoirs. L'IFI n'avait plus inscrit d'équipe depuis 2010. Et pour ce retour dans la compétition, c'est un coup de maître : finaliste et 1<sup>ère</sup> marche du podium. En effet l'équipe composée de Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Maratrat et coachée par ses formateurs : Grégoire Bardet (Boulangier) et Philippe Gaulmin (Pâtissier) a décroché la coupe 2018 de la catégorie « Espoirs » lors du salon EUROPAIN.

La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP « les Equipementiers du Goût » qui équipent les fournils avec le matériel le plus performant et de tous les fournisseurs et sponsors qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales. Les équipes d'EKIP et du LEMPA assurent quant à elles, l'organisation logistique de la compétition. Vous pouvez retrouver toutes les photos, le film souvenir et le Communiqué de presse, bilan de cette 6<sup>ème</sup> Coupe de France des Ecoles, sur [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)



(Président du Jury 2018), est venu le temps de la remise officielle des diplômes et cadeaux aux jeunes compétiteurs en présence de Mme Céline Siegler, responsable des formations alimentaires de la Faculté, des enseignants, des représentants institutionnels, de toute la filière professionnelle, des familles et de la presse régionale.



## COUPE DE FRANCE des Écoles



La faculté des métiers de Ker Lann à Bruz (35) a remporté la catégorie Excellence de la 6<sup>e</sup> Coupe de France des Écoles 2018, parrainée par ENGIE et EKIP « Les Équipementiers du Goût ». La remise de ce prix a eu lieu en présence des lauréats et de Corinne Goumand (Ekip-Europain), Arnaud Jacques (Lempa) et du boulanger Raoul Maeder, président du jury. Ce titre récompense l'excellence des formations de cet établissement. Depuis 2010, la faculté a toujours été présente en finale de la Coupe de France des Écoles. En 2018, l'équipe gagnante était composée de Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier et coachée par Anthony Olivier (boulangier) et Gaetan Bougeard (pâtissier).

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Remise des prix aux vainqueurs de la 6e Coupe de France des Ecoles

Depuis la création de ce beau concours qui dévoile la qualité de l'enseignement dispensé dans nos instituts de formation et prouve que la filière « métier » est également une voie de réussite et d'épanouissement, une cérémonie de remise des prix était organisée dans les établissements vainqueurs respectifs de la catégorie « Espoirs » et de la catégorie « Excellence ».

Des représentants d'EKIP créateur du concours, d'EUROPAIN, du LEMPA et Raoul MAEDER, président du jury 2018 sont allés remettre leurs diplômes aux équipes.

En effet, Le 17 avril 2018, c'était à la Faculté des Métiers de Ker Lann à Bruz (35), Vainqueur en Catégorie "Excellence", que s'est déroulée la cérémonie de remise des prix. Après une visite de l'établissement et des différents espaces de travail, par Mme Corinne Goumand (EKIP - EUROPAIN), M. Arnaud Jacques (LEMPA) et M. Raoul Maeder (Président du Jury 2018), est venu le temps de la remise officielle des diplômes et cadeaux aux jeunes compétiteurs en présence de Mme Céline Siegler, responsable des formations alimentaires de la Faculté, des enseignants, des représentants institutionnels, de toute la filière professionnelle, des familles et de la presse régionale.

Ce titre récompense aussi l'excellence des formations et la pugnacité des formateurs de cet établissement. En effet, depuis 2010, la faculté a toujours été présente en finale de la Coupe de France des Ecoles avec au moins une équipe. C'est d'ailleurs le seul établissement à avoir aligné, cette année encore, une équipe finaliste dans chaque catégorie. C'est l'équipe composée de Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier et coachée par ses formateurs : Anthony Olivier (Boulangier) et Gaëtan Bougeard (Pâtissier) qui est montée sur la plus haute marche du podium.



Faculté de Ker Lann

Le 11 juin 2018 c'était au tour de l'IFI (Institut de Formation Interprofessionnelles de l'Allier) d'Avermes (03), Vainqueur de la Catégorie Espoirs.

L'IFI n'avait plus inscrit d'équipe depuis 2010. Et pour ce retour dans la compétition, c'est un coup de maître : finaliste et 1ère marche du podium. En effet l'équipe composée de Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Maratrat et coachée par ses formateurs : Grégoire Bardet (Boulangier) et Philippe Gaulmin (Pâtissier) a décroché la coupe 2018 de la catégorie « Espoirs » lors du salon EUROPAIN.

www.latribunedesmetiers.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP « les Equipementiers du Goût » qui équipent les fournils avec le matériel le plus performant et de tous les fournisseurs et sponsors qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales.



IFI Avermes

Les équipes d'EKIP et du LEMPA assurent quant à elles, l'organisation logistique de la compétition. Vous pouvez retrouver toutes les photos, le film souvenir et le Communiqué de presse, bilan de cette 6e Coupe de France des Ecoles, sur [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)



## ACTUALITÉS

### RENDEZ-VOUS AVEC LA CNGF SUR EUROPAIN

L'incontournable salon "Entreprendre en boulangerie pâtisserie" investit cette année la Porte de Versailles, du 11 au 14 janvier. La CNGF y aura un stand et axera sa communication sur les particularités de la glace artisanale à la française... Une approche d'autant plus pertinente qu'exposants et visiteurs étrangers seront nombreux : 19 nations étaient représentées sur l'édition 2018. Les temps forts d'Europain ont été annoncés mardi 24 septembre à Paris. Parmi les nouveautés, une grande scène Sucré accueillera des démonstrations de grands chefs pâtissiers (gestes techniques, recettes green, nouvelles tendances du tea time). Un espace de networking y sera associé. Cette année voit le retour de la Coupe Europe de la pâtisserie, sélection continentale pour la Coupe du monde de la pâtisserie prévue en janvier 2021 au Sirha de Lyon. 8 équipes de 2 candidats s'affronteront les 12 et 13 janvier pour gagner leur place dans la compétition auprès de la France, du Japon et de l'Italie qualifiés d'office. Pierre Hermé (en photo ci-dessous aux côtés de Marie-Odile Fondeur, directrice générale d'Europain, de Dominique Anract, président de la confédération des boulangers pâtissiers et de Serge Valadou, président d'Europain) succède à Gabriel Paillason à la présidence de la Coupe du monde :



*« la transmission me tient à cœur et je remercie Gabriel de m'accorder sa confiance. Je veux porter la Coupe au moins à la hauteur du Bocuse d'Or », a-t-il déclaré dans un sourire. Plus généralement, le salon apporte une multitude services (pôle business avec conseils d'experts, business meetings, forum-conférences, etc.) et accueillera de nombreux événements (Coupe du monde de la boulangerie, Coupe de France des écoles, prix Nouveautés Europain)...*

[www.europain.com](http://www.europain.com)



ACTUS'CHOC

# Les Rabelais chocolatiers confiseurs ont reçu leurs trophées

La remise des Rabelais des jeunes talents 2019 s'est déroulée le 25 septembre au Grand Rex, à Paris. Comme chaque année depuis 2012, cette soirée met sur le devant de la scène l'excellence de l'artisanat alimentaire de proximité.

Au cours de la cérémonie, en présence de la ministre du travail, Muriel Pénicaud, et des présidents de Confédérations, dont Frédéric Chambeau, 3 jeunes chocolatiers confiseurs aux parcours impressionnants ont été récompensés. Nos lauréats figurent parmi les 32 jeunes talents de cette 8<sup>ème</sup> édition des Rabelais, organisée par la Confédération générale de l'alimentation en détail. Ce sont les trois candidats arrivés, au printemps dernier, sur le podium de la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs organisée par l'Académie française du chocolat et de la confiserie ! (Voir Chocolat et Confiserie Magazine N°491 - Mars-Avril 2019).

On trouve d'abord Dani Pierard, aussi talentueux que précoce (il a à peine 20 ans), en apprentissage chez Franck Ketsener, MOF chocolatier et champion du monde de pâtisserie. Si toutes les récompenses reçues en 2019 ne lui montent pas à la tête, ce futur professionnel a un très beau chemin devant lui.

Killian Pérez, qui n'était pas présent le soir de la cérémonie, affiche un curriculum étonnant : déjà candidat remarqué à la Coupe de France des écoles boulangerie viennoiserie pâtisserie à Européen en 2016, il s'est formé auprès de Guillaume Gomez dans les cuisines de l'Élysée, décrochant au passage le titre de MAF en 2017. Il a depuis intégré la brigade du Bristol à Paris.

Jeune diplômé, Camille Chazelle a intégré l'école Valrhona comme assistant. Compétiteur affirmé et doté d'une grande sensibilité artistique, le jeune homme de 22 ans n'a sans doute pas dit son dernier mot... Comme pour tous les autres lauréats, ce Rabelais n'est qu'un commencement !



De gauche à droite : Camille Chazelle, Dani Pierard et Frédéric Chambeau, président de la Confédération des chocolatiers confiseurs de France.





## Artisan boulanger, il faut sauver La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

*La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie ouvre sa cahotie le 15 septembre 2019 sur Kiss Kiss Bank Bank. Au fil du temps, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est devenue un des concours référents mettant en exergue les instituts de formation. Elle a besoin du plus grand nombre de partenaires... Mais aussi de vous, artisan boulanger !*

**L**a Coupe de France des Ecoles a été lancée en 2009 par EKIP, (Les Équipementiers du Goût), avec le parrainage financier d'ENGIE, et le soutien organisationnel du LEMPA (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®). La première édition s'est déroulée sur le Salon National de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie à la Porte de Versailles, puis c'est devenu un des événements d'EUROPAIN.

Depuis 2018, ENGIE a souhaité se désengager de son action de sponsoring, le groupe prenant des orientations différentes. De là, la Coupe de France des Ecoles se trouve en difficulté pour financer cet événement national pour encourager tous les jeunes en formation.

De ce fait, la Coupe de France des Ecoles doit se réinventer pour l'édition 2020 d'Europain. Depuis cette annonce, de nouveaux sponsors ont rejoint le « Club des partenaires », prouvant ainsi

leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération. La 7<sup>ème</sup> édition du concours aura donc bien lieu sur le Salon Européen du 11 au 14 janvier 2020. Comme un clin d'œil, cette « édition du rebond » aura lieu sur son site originel au Parc des expositions de la Porte de Versailles. Pour conserver son niveau de concours d'excellence, la Coupe de France des Ecoles a besoin de tous. Aussi, pour la première fois, un recours au financement participatif, via l'ouverture d'une plateforme Kiss Kiss Bank Bank est mis en place pour organiser l'événement dans les meilleures conditions.

Le sponsoring de l'événement (Platine, Or, Argent, Bronze...) reste par ailleurs ouvert jusqu'au 30 octobre. Si votre entreprise souhaite participer à un des plus beaux concours de la filière, alors n'hésitez pas à aller sur <http://www.latdm.fr/ecole-44> puis vous laisser guider. Une facture vous sera envoyée dès votre enregistrement.

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/ecole-44](http://www.latdm.fr/ecole-44)



www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Coupe de France des Écoles : une cagnotte ouverte pour un financement participatif

Au fil du temps, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est devenue un des concours référents mettant en exergue les instituts de formation. Lancée en 2009 par EKIP « Les Équipementiers du Goût », avec le parrainage financier d'ENGIE, et le soutien organisationnel du LEMPA – Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®, la première édition s'est déroulée sur le Salon National de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie à la Porte de Versailles, avant de devenir un des événements d'Europain, le Salon mondial de la Boulangerie Pâtisserie.

Or, en 2018, ENGIE a souhaité se désengager de son action de sponsoring, le groupe prenant des orientations différentes. De ce fait, la Coupe de France des Écoles doit se réinventer pour son édition 2020. Depuis cette annonce, de nouveaux sponsors ont rejoint le « Club des partenaires », prouvant ainsi leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération.

La 7ème édition du concours aura donc bien lieu sur le Salon Européen du 11 au 14 janvier 2020. Comme un clin d'œil, cette « édition du rebond » se déroulera sur son site originel, au Parc des expositions de la Porte de Versailles.

Pour conserver son niveau de concours d'excellence, la Coupe de France des Écoles a besoin de tous. Aussi, pour la première fois, un recours au financement participatif – via l'ouverture d'une plateforme Kiss Kiss Bank Bank – est mis en place pour organiser l'événement dans les meilleures conditions :

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2>

Le sponsoring de l'événement (Platine, Or, Argent, Bronze ...) reste par ailleurs ouvert jusqu'au 30 octobre. Si votre entreprise souhaite bénéficier d'une grande visibilité sur un des plus beaux concours de la filière, alors n'hésitez pas à contacter Corinne Goumand et Pierre-Tristan Fleury (Tél : 01 55 07 82 22 ou mail : [animations@ekip.com](mailto:animations@ekip.com) – préciser en objet : Coupe de France des Écoles en BVP 2020).



### BOULANGERIE-PÂTISSERIE

#### **La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie ouvre une cagnotte sur Kiss Kiss Bank Bank**

Au fil du temps, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est devenue un des concours référents mettant en exergue les instituts de formation. Lancée en 2009 par Ekip — Association regroupant des équipementiers de la BVP), avec le parrainage financier d'Engie, et le soutien organisationnel du Lempa (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie), la première édition s'était déroulée sur le Salon National de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie à Paris-Porte de Versailles. Puis, il est devenu l'un des événements du salon Européen. Mais, depuis 2018, Engie a souhaité se désengager de son action de sponsoring, le groupe prenant des orientations différentes. De ce fait, la Coupe de France des Ecoles doit se réinventer pour l'édition 2020 d'Européen. Depuis cette annonce, de nouveaux sponsors ont rejoint le Club des Partenaires, prouvant ainsi leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération.

La 7<sup>ème</sup> édition du concours aura donc bien lieu sur le Salon Européen du 11 au 14 janvier 2020 au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Mais, pour conserver son niveau de concours d'excellence, la Coupe de France des Ecoles a besoin de tous. Aussi, pour la première fois un recours au financement participatif — via l'ouverture d'une plateforme Kiss Kiss Bank Bank — est mis en place pour organiser l'événement dans les meilleures conditions : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2>.

Le sponsoring de l'événement (Platine, Or, Argent, Bronze ...) reste par ailleurs ouvert jusqu'au 30 octobre. Par ailleurs, si une entreprise souhaite bénéficier d'une plus grande visibilité sur l'un des plus beaux concours de la filière, il suffit donc de contacter Corinne Goumand et/ou Pierre-Tristan Fleury (e-mail : [animations@ekip.com](mailto:animations@ekip.com)), en précisant bien en objet "Coupe de France Ecoles en BVP 2020". Pour rappel, l'édition 2018 avait couronné dans la Catégorie Excellence, Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier de la Faculté des Métiers de Ker Lann Bruz (Ille-et-Vilaine), devant Caroline Cassy, Mickaël Guyader, Hugo Henry des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Bordeaux (Gironde), et Romain Avignon, Jérémy Daguét, Wendy Girot de l'Institut des Métiers et des Techniques de Grenoble (Isère) qui avaient complété le podium.

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Artisan boulanger, il faut sauver La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

*La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie ouvre sa cagnotte le 15 septembre 2019 sur Kiss Kiss Bank Bank. Au fil du temps, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est devenue un des concours référents mettant en exergue les instituts de formation. Elle a besoin du plus grand nombre de partenaires... Mais aussi de vous, artisan boulanger !*

La Coupe de France des Ecoles a été lancée en 2009 par EKIP, (Les Équipementiers du Goût), avec le parrainage financier d'ENGIE, et le soutien organisationnel du LEMPA (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ®). La première édition s'est déroulée sur le Salon National de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie à la Porte de Versailles, puis c'est devenu un des événements d'EUROPAIN.

Depuis 2018, ENGIE a souhaité se désengager de son action de sponsoring, le groupe prenant des orientations différentes. De là, la Coupe de France des Ecoles se trouve en difficulté pour financer cet évènement national pour encourager tous les jeunes en formation.

De ce fait, la Coupe de France des Ecoles doit se réinventer pour l'édition 2020 d'Europain

Depuis cette annonce, de nouveaux sponsors ont rejoint le « Club des partenaires », prouvant ainsi leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération. La 7ème édition du concours aura donc bien lieu sur le Salon Européen du 11 au 14 janvier 2020. Comme un clin d'œil, cette « édition du rebond » aura lieu sur son site originel au Parc des expositions de la Porte de Versailles. Pour conserver son niveau de concours d'excellence, la Coupe de France des Ecoles a besoin de tous. Aussi, pour la première fois, un recours au financement participatif, via l'ouverture d'une plateforme Kiss Kiss Bank Bank est mis en place pour organiser l'évènement dans les meilleures conditions.

**Le sponsoring de l'évènement (Platine, Or, Argent, Bronze ...) reste par ailleurs ouvert jusqu'au 30 octobre** . Si votre entreprise souhaite participer à un des plus beaux concours de la filière, alors n'hésitez pas à aller sur [kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2](http://kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2) puis vous laisser guider. Une facture vous sera envoyée dès votre enregistrement.



## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020



Changement de dates et de lieu pour le prochain salon Europain !

Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer.

Véritable accélérateur de business, Europain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat).

L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant : Muse. Production et vente d'une offre boulangère et snacking toute la journée, espaces cosy, transformation d'invendus,

[Visualiser l'article](#)

offre healthy et emballages réduits caractérisent ce nouveau lieu définitivement dédié aux entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain.

A ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

. Les Prix Nouveautés Europain (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends », 3 prix « Visiteurs Europain »)

. La Scène Sucré, espace créatif et technique accueillant nombre de masterclass et d'échanges autour de thématiques diverses (le « green », la transmission, les nouvelles tendances) et des invités de renom (Michaël Bartocetti, Yann Brys, Sophie De Bernardi, Jeremy Del Val, Gilles Marchal, Nina Metayer, Nicolas Paciello, Aurélien Rivoir et bien d'autres encore).

. Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux.

Cette année, l'évènement réunira 15 chefs pâtisseries, parmi lesquels Julien Alvarez, Aleksandre Oliver, Dominique Costa, Maxime Frédéric, Aymeric Pinard, Florian Grad, Grégory Masse, Nina Metayer et Benoît Couvrand, pour des sessions d'1h de créations réalisées en direct, face au public.

. La Scène Boulangerie et Snacking, développant des solutions concrètes afin de saisir les nouvelles opportunités du marché. Pour cela, des masterclass seront organisées, auxquelles participeront plusieurs intervenants tels qu'Anthony Courteille, Boulangerie Sain ; Mei Narusawa, lauréate de la Meilleure Baguette de Tradition 2017 et Meilleure Galette du Bas-Rhin 2018 ; Julia et Tom, Burger Theory, Anthony Courteille, Sain Boulangerie ; Jeremy Viale, Champion de France et d'Europe en 2018 puis Champion du monde à Parme en 2019 de la pizza ; Louis Lamour, Boulangerie Louis Lamour (Bordeaux) et Meilleure Boulangerie de France 2017...

. La Coupe du Monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde,

. La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé, regroupant huit équipes sélectionnées à travers l'Europe, s'affrontant pour remporter leur ticket d'entrée pour la finale mondiale de janvier 2021 au Sirha à Lyon,

. La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP, distinguant la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoignant de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

www.europain.com

www.industrie-hoteliere.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020



Changement de dates et de lieu pour le prochain salon Europain !

Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer.

Véritable accélérateur de business, Europain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat).

L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant : Muse. Production

www.industrie-hoteliere.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

et vente d'une offre boulangère et snacking toute la journée, espaces cosy, transformation d'invendus, offre healthy et emballages réduits caractérisent ce nouveau lieu définitivement dédié aux entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain.

A ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

. Les Prix Nouveautés Européen (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends », 3 prix « Visiteurs Européen »)

. La Scène Sucré, espace créatif et technique accueillant nombre de masterclass et d'échanges autour de thématiques diverses (le « green », la transmission, les nouvelles tendances) et des invités de renom (Michaël Bartocetti, Yann Brys, Sophie De Bernardi, Jeremy Del Val, Gilles Marchal, Nina Metayer, Nicolas Paciello, Aurélien Rivoir et bien d'autres encore).

. Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux.

Cette année, l'évènement réunira 15 chefs pâtisseries, parmi lesquels Julien Alvarez, Aleksandre Oliver, Dominique Costa, Maxime Frédéric, Aymeric Pinard, Florian Grad, Grégory Masse, Nina Metayer et Benoît Couvrant, pour des sessions d'1h de créations réalisées en direct, face au public.

. La Scène Boulangerie et Snacking, développant des solutions concrètes afin de saisir les nouvelles opportunités du marché. Pour cela, des masterclass seront organisées, auxquelles participeront plusieurs intervenants tels qu'Anthony Courteille, Boulangerie Sain ; Mei Narusawa, lauréate de la Meilleure Baguette de Tradition 2017 et Meilleure Galette du Bas-Rhin 2018 ; Julia et Tom, Burger Theory, Anthony Courteille, Sain Boulangerie ; Jeremy Viale, Champion de France et d'Europe en 2018 puis Champion du monde à Parme en 2019 de la pizza ; Louis Lamour, Boulangerie Louis Lamour (Bordeaux) et Meilleure Boulangerie de France 2017...

. La Coupe du Monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde,

. La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé, regroupant huit équipes sélectionnées à travers l'Europe, s'affrontant pour remporter leur ticket d'entrée pour la finale mondiale de janvier 2021 au Sirha à Lyon,

. La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP, distinguant la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoignant de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

www.lecuisinier.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020



Changement de dates et de lieu pour le prochain salon Europain !

Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer.

Véritable accélérateur de business, Europain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat).

L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant : Muse. Production

www.lecuisinier.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

et vente d'une offre boulangère et snacking toute la journée, espaces cosy, transformation d'invendus, offre healthy et emballages réduits caractérisent ce nouveau lieu définitivement dédié aux entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain.

A ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

. Les Prix Nouveautés Européen (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends », 3 prix « Visiteurs Européen »)

. La Scène Sucré, espace créatif et technique accueillant nombre de masterclass et d'échanges autour de thématiques diverses (le « green », la transmission, les nouvelles tendances) et des invités de renom (Michaël Bartocetti, Yann Brys, Sophie De Bernardi, Jeremy Del Val, Gilles Marchal, Nina Metayer, Nicolas Paciello, Aurélien Rivoir et bien d'autres encore).

. Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux.

Cette année, l'évènement réunira 15 chefs pâtisseries, parmi lesquels Julien Alvarez, Aleksandre Oliver, Dominique Costa, Maxime Frédéric, Aymeric Pinard, Florian Grad, Grégory Masse, Nina Metayer et Benoît Couvrant, pour des sessions d'1h de créations réalisées en direct, face au public.

. La Scène Boulangerie et Snacking, développant des solutions concrètes afin de saisir les nouvelles opportunités du marché. Pour cela, des masterclass seront organisées, auxquelles participeront plusieurs intervenants tels qu'Anthony Courteille, Boulangerie Sain ; Mei Narusawa, lauréate de la Meilleure Baguette de Tradition 2017 et Meilleure Galette du Bas-Rhin 2018 ; Julia et Tom, Burger Theory, Anthony Courteille, Sain Boulangerie ; Jeremy Viale, Champion de France et d'Europe en 2018 puis Champion du monde à Parme en 2019 de la pizza ; Louis Lamour, Boulangerie Louis Lamour (Bordeaux) et Meilleure Boulangerie de France 2017...

. La Coupe du Monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde,

. La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé, regroupant huit équipes sélectionnées à travers l'Europe, s'affrontant pour remporter leur ticket d'entrée pour la finale mondiale de janvier 2021 au Sirha à Lyon,

. La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP, distinguant la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoignant de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

www.europain.com



## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020



Changement de dates et de lieu pour le prochain salon Europain !

Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer.

Véritable accélérateur de business, Europain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat).

L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant : Muse. Production

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

et vente d'une offre boulangère et snacking toute la journée, espaces cosy, transformation d'invendus, offre healthy et emballages réduits caractérisent ce nouveau lieu définitivement dédié aux entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain.

A ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

. Les Prix Nouveautés Européen (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends », 3 prix « Visiteurs Européen »)

. La Scène Sucré, espace créatif et technique accueillant nombre de masterclass et d'échanges autour de thématiques diverses (le « green », la transmission, les nouvelles tendances) et des invités de renom (Michaël Bartocetti, Yann Brys, Sophie De Bernardi, Jeremy Del Val, Gilles Marchal, Nina Metayer, Nicolas Paciello, Aurélien Rivoir et bien d'autres encore).

. Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux.

Cette année, l'évènement réunira 15 chefs pâtisseries, parmi lesquels Julien Alvarez, Aleksandre Oliver, Dominique Costa, Maxime Frédéric, Aymeric Pinard, Florian Grad, Grégory Masse, Nina Metayer et Benoît Couvrant, pour des sessions d'1h de créations réalisées en direct, face au public.

. La Scène Boulangerie et Snacking, développant des solutions concrètes afin de saisir les nouvelles opportunités du marché. Pour cela, des masterclass seront organisées, auxquelles participeront plusieurs intervenants tels qu'Anthony Courteille, Boulangerie Sain ; Mei Narusawa, lauréate de la Meilleure Baguette de Tradition 2017 et Meilleure Galette du Bas-Rhin 2018 ; Julia et Tom, Burger Theory, Anthony Courteille, Sain Boulangerie ; Jeremy Viale, Champion de France et d'Europe en 2018 puis Champion du monde à Parme en 2019 de la pizza ; Louis Lamour, Boulangerie Louis Lamour (Bordeaux) et Meilleure Boulangerie de France 2017...

. La Coupe du Monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde,

. La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé, regroupant huit équipes sélectionnées à travers l'Europe, s'affrontant pour remporter leur ticket d'entrée pour la finale mondiale de janvier 2021 au Sirha à Lyon,

. La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP, distinguant la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoignant de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

www.europain.com



## Europain 2020, pour une filière boulangerie-pâtisserie qui relève les défis



### Événements 0

Nouvelles dates, nouveau lieu, nouvelles animations, nouvelle dynamique pour le cru 2020 du salon de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie. En s'installant à Paris pour 4 jours du 11 au 14 janvier prochain dans le hall 1, Europain se veut le miroir des évolutions du métier, pour les professionnels entrepreneurs tournés vers l'avenir.

« *Le monde bouge, Europain bouge, les professionnels doivent en faire autant !* » Pour **Marie-Odile Fondeur**, directrice du salon Europain, le secteur de la boulangerie-pâtisserie, qui pèse 11 md€ et a progressé de 25 % en 5 ans est un marché porteur qui doit évoluer avec son temps face à des consommateurs qui veulent plus de qualité, plus de transparence, plus de fabrication responsable mais aussi plus de diversité dans l'offre et notamment du snacking. Preuve que les lignes bougent, les derniers chiffres présentés par **Food Service Vision** indiquent que 30 % des boulangers déclarent faire leurs achats en local, 88 % affirment être intéressés par une traçabilité complète des farines, 64 % des artisans gagnants offrent des pains bons pour la santé mais aussi 38 % proposent des plats cuisinés et que 65 % s'intéressent aussi à une clientèle B2B. Ces néo-boulangers qui se sont ouverts, proposent une multiplicité d'offres du petit-déjeuner à l'after-work et qui ont intégré du digital dans leur stratégie de développement, le cabinet **CHD Expert** les a baptisés les **boulangers progressistes**. Leur toute dernière étude du secteur indique que ces néo-boulangers qui sont souvent des chaînes ou multi-concepts opérateur, ou des profils autodidactes servent en moyenne plus de 100 clients de plus qu'un boulanger classique, réalisent en moyenne 200 K€ de plus par an de chiffre d'affaires (519, 5 K€) et emploient 4 collaborateurs supplémentaire. Pour **Christophe Girardet**, qui se dit boulanger progressiste à la tête de 3 boutiques dans la métropole lyonnaise, il convient de proposer une offre



www.snacking.fr

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

plurielle et responsable capable de couvrir tous les moments de consommation de la journée et répondre aux besoins de transparence des consommateurs face à un métier qui se transforme et des boutiques qui doivent devenir de vrais lieux de vie.

Europain est un miroir des évolutions du marché et source d'inspiration, Marie-Odile Fondeur

Animations et concours se succèdent

C'est pour toutes ces nouvelles générations de professionnels mais aussi ceux qui veulent bouger que cette nouvelle édition du salon, installée à Paris, porte de Versailles a été imaginée, a confirmé **Serge Valadou**, président d'Europain. D'où cette nouvelle édition conçue comme un vrai laboratoire vivant, convivial, interactif et miroir de l'innovation des exposants avec toujours plus d'animations, de workshops et de pôles thématique.

**La Scène sucrée** fait son apparition et se veut comme un espace créatif sur lequel vont se succéder une quarantaine de professionnels du monde de la pâtisserie, chocolaterie et glaceraie tandis que la **Scène Boulangerie et Snacking** avec son fournil grandeur nature, accueillera les **Master Class de la boulangerie**. Europain reste bien sûr le théâtre de grands concours internationaux inspirants pour la profession comme la **Coupe d'Europe de la Pâtisserie** présidée cette année par Pierre Hermé, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** conduite par Christian Vabret sur le thème des Pains du Monde ou encore la **Coupe de France des écoles**.



Pour plus de contact, de business et d'inspiration

Véritable outil pour toutes les boulangeries, qu'elles soient artisanales, de type paneterie ou plus industrielle, le salon se veut un carrefour d'idées pour réaliser plus de business et créer un climat d'affaires. Déjà, les visiteurs pourront profiter d'un parterre près de 500 exposants et marques qui présenteront leurs innovations. Le meilleur d'entre-elles sera distingué d'une part par les **Prix Européen** 2020 mais aussi par les **Pépites de la Boulangerie** organisées par notre magazine Honoré Le Mag avec la FEB et dont les lauréats seront exposés sur notre stand n° 1L 104 et sur celui la FEB, le 1L 90).

Un boulanger entrepreneur et moderne, c'est un boulanger qui s'informe, qui reste passionné et qui va sur Européen, Dominique Anract, président de la CNBPF

Nouveauté 2020, le **s Business Meeting** permettront, via une plateforme de mise en relation, de rapprocher les porteurs de projets avec les fournisseurs. Le **Forum Européen** sera aussi une très belle scène d'échanges et d'informations avec un programme quotidien qui s'articulera autour de 8 thèmes : le fournil, les astuces pour le lancement de boutiques, la fermentation, le blé, le digital, le snacking (animé par la rédaction de France Snacking et Honoré le Mag), les recettes santé et les produits tendances. Et des échanges plus pointus avec



www.snacking.fr

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

des experts avocats, comptables, cabinets d'hygiène, des Espaces Business seront conduits par les experts de la **CNBPF** et de la **FEB** .

Europain Lab, le boulangerie du futur

Parmi les autres grandes nouveautés du salon, l' **Europain Lab** coproduit et mis en scène par l'Institut Le Cordon Bleu et Sylvie Amar & Partners constituera un espace tourné vers le futur complètement opérationnel.

" *C'est un exercice inédit qui présentera tout un éco-système de boulangerie digitalisé, sans caisse et avec un objectif 0 déchet* ", explique Sylvie Amar. Ce laboratoire de production, de restauration et de vente, mettra en scène, grandeur nature, des nouveautés qui révolutionneront le marché de demain en termes d'expérience client, de parcours digital, de design et d'offre snacking à consommer sur place ou à emporter.

(\*) Champs obligatoires, votre email ne sera ni publié ni exploité à des fins commerciales.

En validant ce formulaire, vous affirmez avoir pris connaissance de notre politique de confidentialité et acceptez l'utilisation de vos données pour publier ce commentaire Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant, et vous pourrez demander la suppression de votre commentaire à tout moment en nous contactant.



## Le Coupe de France des Ecoles lance sa cagnotte sur Kiss Kiss Bank Bank



Pour sa 7e édition qui se tiendra sur le **salon Européen** du 11 au 14 janvier, le concours se réinvente et lance un appel à financement en ouvrant une cagnotte sur la plateforme de crowdfunding Kiss Kiss Bank Bank. La **Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie**, lancée en 2009 par EKIP – « Les Équipementiers du Goût », et avec le soutien organisationnel du LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ®, est devenu un véritable concours référent qui met en exergue les formations dispensées les instituts de formation. Pour compenser le retrait de son parrain historique et conserver un haut niveau d'excellence, la Coupe de France des Ecoles en appel à tous, pour soutenir les jeunes candidats qui sont l'avenir de cette filière métiers.

Pour affirmer son soutien et encourager la jeunesse à pérenniser les savoir-faire et à s'épanouir dans ces métiers d'avenir, rendez-vous sur **la plateforme Kiss Kiss Bank Bank** - pour participer à la cagnotte qui permettra l'organisation de l'événement dans les meilleures conditions :

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2> .

De nouveaux sponsors ont déjà rejoint le « Club des partenaires », prouvant ainsi leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération. Le **sponsoring de l'événement** (Platine, Or, Argent, Bronze ...) reste par ailleurs ouvert **jusqu'au 30 octobre** .



## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020

Changement de dates et de lieu pour le prochain salon Européain !

Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking

**EUROPAIN PARIS**  
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer.

Véritable accélérateur de business, Européain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration.

L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat). L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant : Muse. Production et vente d'une offre boulangère et snacking toute la journée, espaces cosy, transformation d'invendus, offre healthy et emballages réduits caractérisent ce nouveau lieu, définitivement dédié aux entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain.

À ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

- Les Prix Nouveautés Européain (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 Prix « Je fabrique », 1 Prix « Je gère » et 3 Prix « Je vends », 3 Prix « Visiteurs Européain »)
- La Scène Sucré, espace créatif et technique
- Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux
- La Scène Boulangerie et Snacking
- La Coupe du monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde
- La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé
- La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP

[www.europain.com](http://www.europain.com)



## DESTINATIONS D'AFFAIRES

# Tendances

## Les salons qui préparent l'avenir

**Pour coller à la demande, et donc durer, un salon doit sans cesse se réinventer. Le média salon doit proposer une valeur ajoutée. Les organisateurs n'y vendent plus seulement des mètres carrés, mais aussi des services.**

A la recherche d'eux-mêmes. Pas de temps perdu. C'est la grande mue des salons. Il faut trouver sa place, contrer la concurrence, proposer son univers pour être indispensable. Tel est le parcours que suivent

les plus prestigieux des salons dans leur domaine et à l'international. Ainsi, **Europain** devient un salon artisanal, soutenu par des concours prestigieux dans la boulangerie, la pâtisserie. Quant à **Euroshop**, voilà un

géant mondial du commerce de détail qui n'offre plus seulement des équipements, mais aussi des technologies. L'avenir en quelque sorte pour un salon triennal, qui n'a pas terminé sa révolution.

## Europain/boulangerie-pâtisserie

### Des concours internationaux pour lever la *French Touch*

Europain se tiendra du 11 au 14 janvier 2020 à Paris. Depuis plusieurs années, on y cultive un univers de saveurs, reposant sur la variété des ingrédients, la qualité des produits, la créativité. Aujourd'hui, Europain n'est plus un salon industriel, mais « au plus un salon semi industriel, si ce n'est artisanal\* », selon un professionnel.

Fruit de ce recentrage, l'organisation de la manifestation ne se fera plus à Paris Nord Villepinte mais au cœur de la capitale à la Porte de Versailles.

Avec l'organisation de la Coupe d'Europe de pâtisserie, présidée par **Pierre Hermé**, nouveau président de la Coupe du Monde de pâtisserie, le Salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie et traiteur va pouvoir alimenter en plein Paris son nouveau crédo de la *French Touch*.

La Coupe d'Europe de pâtisserie verra se confronter des professionnels de huit pays au sein d'une nouvelle scène Sucré, accueillant de nombreux pâtisseries réputés, comme **Janice Wong** à Singapour et **Nina Metayer** à Londres.

La Coupe de France des écoles « permettra aussi à de nombreux jeunes de côtoyer de grands professionnels, français et internationaux, de la pâtisserie et de la boulangerie », s'est félicité, le 24 septembre devant la presse, **Serge Valadou**, président d'Europain et directeur général de l'association Ekip (les Équipementiers du Goût), qui a confié la gérance du salon



Serge Valadou, président d'Europain et directeur général de l'association Ekip.

depuis 2013 au géant GL Events (également organisateur du **Sirha**, le Salon international de la restauration et de l'hôtellerie à Lyon).

Parallèlement à la Coupe d'Europe de pâtisserie, la Coupe du Monde de boulangerie verra s'affronter deux équipes de chaque grande région du globe. L'an dernier, la Corée du Sud l'avait emporté.

À ce jour, les présélections ne sont pas achevées. Les deux ou trois équipes nationales devant concourir pour l'Asie n'ont pas encore été choisies. Sont en lice la Corée du Sud, les Philippines, la Chine, Taïwan, la Japon.

Pour la zone Afrique-Moyen-Orient, l'Égypte, le Maroc et la Côte d'Ivoire ont été retenus au détriment du Burkina Faso, du Ghana et de la Tunisie. S'agissant de l'Europe, la France, les Pays-Bas et le Danemark ont été choisis dans un groupe qui comptait aussi l'Allemagne, la Bel-

gique et la Suède. En ce qui concerne l'Amérique, sont sélectionnées les États-Unis et Costa Rica.

Un jury international d'experts représentant les pays non participants, avec à sa tête **Christian Vabret**, fondateur du concours et président de la Confédération européenne de la boulangerie-pâtisserie, devront départager les équipes. Europain est un événement international. En 2018, cette biennale a accueilli 469 exposants et marques, ainsi que 52 000 visiteurs professionnels, dont 32 % d'internationaux (Belges, Espagnols, Néerlandais, Italiens, Brésiliens, Russes, Américains, Canadiens, Britanniques, Marocains...). Au *Moci* qui lui demandait s'il n'était pas inquiet des répercussions de la guerre commerciale entre la Chine et les États-Unis, du Brexit ou encore des troubles politiques à Hong Kong et en Algérie, Serge Valadou a répondu avec sérénité. « Notre domaine sera toujours porteur. Il y a toujours des professionnels pour s'intéresser aux métiers de bouche. Je sais déjà que les Asiatiques seront présents », a-t-il ainsi indiqué.

Pour autant, reconnaissait le président d'Europain, il faut « séduire » les visiteurs étrangers, notamment les investisseurs. Il faut « les accompagner pour qu'ils



trouvent des solutions à appliquer dans leurs pays ». Il leur faut « des outils de gestion, de formation, de démonstration et commerciaux ».

Pour la promotion du salon à l'étranger, GL Events a fait appel à Business France, au réseau consulaire et à l'Adepta. « Il y aura un accueil physique sur le salon pour les visiteurs internationaux », a encore précisé au Moci Serge Valadou. Une autre manière de « les séduire ». F. P.

*\* La boulangerie est dite industrielle à partir de 10 tonnes de pâte produites par jour. Au-dessous de 1-1,5 tonne, on parle de boulangerie artisanale. Entre 1,5 et 10 tonnes, on parle de boulangerie semi-industrielle. On parle aussi de boulangerie industrielle, quand on produit avec un four tunnel.*



## ACTU NATIONALE

### Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie

## Une cagnotte ouverte pour un financement participatif

Au fil du temps, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie est devenue un des concours référents mettant en exergue les instituts de formation. Lancée en 2009 par EKIP « Les Équipementiers du Goût », avec le parrainage financier d'ENGIE, et le soutien organisationnel du LEMPA (Laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires), la première édition s'est déroulée sur le Salon National de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie à la Porte de Versailles, avant de devenir un des événements d'Europain, le Salon mondial de la Boulangerie-Pâtisserie.

Or, en 2018, ENGIE a souhaité se désengager de son action de sponsoring, le groupe prenant des orientations différentes. De ce fait, la Coupe de France des Écoles doit se réinventer pour



son édition 2020. Depuis cette annonce, de nouveaux sponsors ont rejoint le « Club des partenaires », prouvant ainsi leur attachement et leur soutien à la formation d'excellence de la jeune génération.

La 7<sup>e</sup> édition du concours aura donc bien lieu sur le Salon

Europain du 11 au 14 janvier 2020. Comme un clin d'œil, cette « édition du rebond » se déroulera sur son site originel, au Parc des expositions de la Porte de Versailles.

Pour conserver son niveau de concours d'excellence, la Coupe de France des Écoles a besoin

de tous. Aussi, pour la première fois, un recours au financement participatif – via l'ouverture d'une plateforme Kiss Kiss Bank Bank – est mis en place pour organiser l'événement dans les meilleures conditions :

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2>

Le sponsoring de l'événement (Platine, Or, Argent, Bronze...) reste par ailleurs ouvert jusqu'au 30 octobre. Si votre entreprise souhaite bénéficier d'une grande visibilité sur un des plus beaux concours de la filière, alors n'hésitez pas à contacter Corinne Goumand et Pierre-Tristan Fleury (Tél: 01 55 07 82 22 ou mail: [animations@equip.com](mailto:animations@equip.com) - préciser en objet Coupe de France des Écoles en BVP 2020).



## AGENDA

### Europain

# EUROPAÏN PARIS

Paris Expo-Porte-de-Versailles (hall 1), du 11 au 14 janvier 2020.

**N**ouveau lieu, nouvelles dates, le Salon de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie artisanale et industrielle évolue en offrant plus d'animations, un espace conseil et des rendez-vous business entre visiteurs et fournisseurs. Plus de 460 exposants et 52 000 visiteurs sont attendus sur 14 700 m<sup>2</sup> d'exposition. Parmi les compétitions phares, la

Coupe du monde de la boulangerie et le Mondial des arts sucrés verront s'affronter les représentants internationaux de la boulangerie et de la pâtisserie. Autre événement : la Coupe de France des écoles. Enfin, le Forum Europain abordera des pistes de réflexion et des solutions de développement grâce aux experts de la filière.

<https://www.europain.com/fr>

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Soutenez la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie !



**Temps fort pour la profession, vitrine pour les filières d'apprentissage, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie a besoin d'ambassadeurs et de financements pour organiser sa prochaine édition. Rendez-vous sur la plateforme kisskissbankbank pour soutenir l'initiative, jusqu'au 20 octobre.**

Initiée en 2009 par le syndicat professionnel **Les Équipementiers du Goût (EKIP)** avec le soutien organisationnel du LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ®, la **Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie** a su se forger une place méritée dans le paysage des concours boulangers... Et même jusqu'à l'Elysée !

Désormais organisé dans le cadre du **Salon EUROPAIN**, l'événement a aujourd'hui besoin de financements pour être organisé dans les bonnes conditions en 2020. En 2018, le principal financeur de la Coupe, Engie, "a souhaité mettre fin à son action de sponsoring, les priorités du groupe ayant changé", indiquent en effet les organisateurs.

Des sponsors et une cagnotte en ligne

"En un temps record", les **Équipementiers du Goût** ont trouvé plusieurs sponsors, "prouvant l'enthousiasme de la filière et son attachement à la jeune génération et aux enseignants qui la forment. Ce **sponsoring** (Platine, Or, Argent, Bronze ...) reste ouvert **jusqu'au 30 octobre**.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

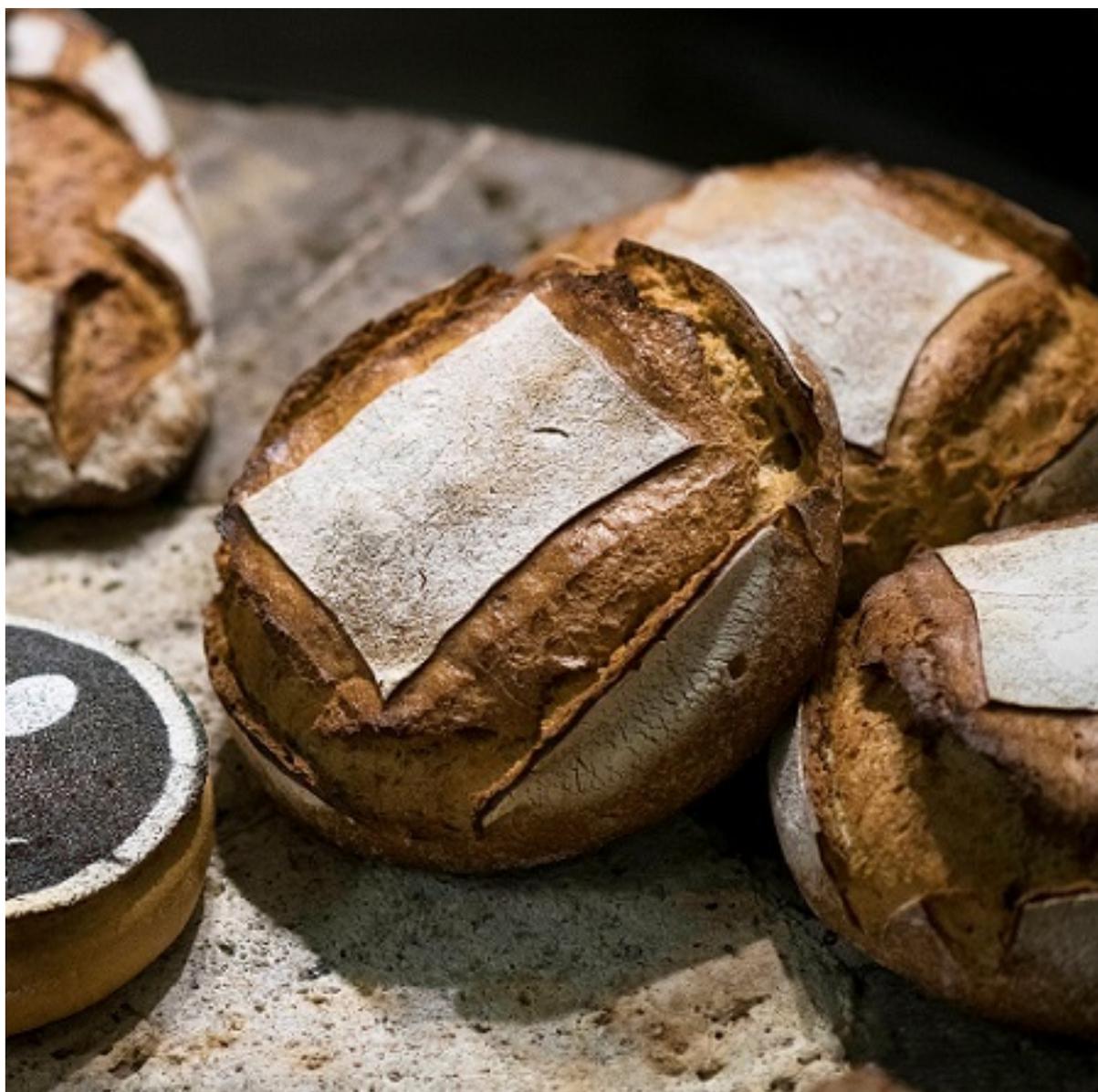
Côté financement, une cagnotte officielle a été mise en ligne, **active jusqu'au 20 octobre 2019**. Elle permettra au concours de se dérouler dans les meilleures conditions, du **11 au 14 janvier 2020, Porte de Versailles**.

Pour y accéder et/ou la partager : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-coupe-de-france-des-ecoles-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie-2>

<https://equip.com>



## Europain par le menu



### SALON

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie française est en pleine mutation et son salon phare Europain entend bien accompagner et soutenir le mouvement. L'événement, qui aura lieu du 11 au 14 janvier 2020, se tiendra pour la première fois Porte de Versailles à Paris, et non plus à Villepinte. Il rassemblera professionnels de la boulangerie-pâtisserie, du snacking, de la confiserie, de la chocolaterie, de la glacerie ou encore de la biscuiterie avec la volonté de mettre en lumière les défis qui se posent à la profession comme la traçabilité et la naturalité des matières premières, la digitalisation des services et de la communication, la proximité client



[Visualiser l'article](#)

ou la variété des produits proposés. Parmi les grandes nouveautés de ce « New Européen » figure un pôle business au sein duquel entrepreneurs, artisans ou industriels bénéficieront de conseils gratuits de la part des experts de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). Juridique, formation RH, immobilier commercial, expertise comptable : autant de sujets qui seront abordés sous forme de speed datings. Start-ups et franchises boulangères y présenteront également leurs solutions digitales et innovations food tech. Toujours dans cet esprit facilitateur d'affaires, il y aura des « Business Meetings » qui mettront en relation les porteurs de projets avec les experts les plus qualifiés en vue de futures collaborations.

De l'inspiration sur la planche

Le salon compte également inspirer ses exposants et visiteurs. Pour cela il a imaginé Européen Lab, un nouvel espace de 280 m<sup>2</sup> coproduit avec les étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu Paris, mis en scène par Sylvie Amar & Partners, en partenariat avec les moulins Viron. Un concept de boulangerie inspirant baptisé Muse s'y tiendra, une offre boulangère et snacking y sera produite et vendue tout au long de la journée. Avec des initiatives ambitieuses mises en application : farines à base de légumineuses, snacking élaboré à partir de chutes de pâte feuilletée, de pains non vendus ou de drêche de bière, offre de produits végétariens, sandwiches faits minutes sous les yeux des clients, QR codes donnant prix, ingrédients et infos nutritionnelles. Les deux Scènes, Sucré et Boulangerie & Snacking, auront également pour mission d'inspirer avec des masterclass et intervenants prestigieux. Pas de grand salon sans concours et distinctions : sept prix Nouveautés Européen seront décernés et l'événement accueillera la Coupe du Monde de la Boulangerie, la Coupe Europe de la Pâtisserie et la Coupe de France des Écoles.



## Actu des Métiers

### >> SALONS/ÉVÉNEMENTS

# Europain 2020, la boulangerie face à ses défis

*En s'installant à Paris pour 4 jours du 11 au 14 janvier prochain dans le hall 1, Europain se présente comme une véritable boîte à outils pour les professionnels-entrepreneurs en quête de solutions business pour leur commerce. Au détour des allées, plusieurs concepts automatiques sont à découvrir...*



Alors que le secteur pèse 11 Md€, et a progressé de 25 % en 5 ans, la directrice du salon Europain, Marie-Odile Fondeur, a rappelé les grands défis que la branche doit relever face à des attentes consommateurs de plus en plus pressantes. Des clients qui attendent plus de qualité, plus de transparence, plus de fabrication responsable mais aussi plus de diversité dans l'offre et notamment du snacking. Selon Food Service Vision, 30 % des boulangers déclarent faire leurs achats en local, 88 % affirment être intéressés par une traçabilité complète des farines, 64 % des artisans gagnants offrent des pains bons pour la santé mais aussi 38 % proposent des plats cuisinés et 65 % s'intéressent aussi à une clientèle B2B. Parmi les boulangeries qui s'ouvrent, apparaît une génération de professionnels qui a su faire évoluer son offre depuis le petit déjeuner jusqu'à l'after-work tout en intégrant le digital dans sa stratégie de développement. Le cabinet CHD Expert les a baptisés les progressistes. Ces derniers qui sont souvent des chaînes, des multiconcepts opérateurs ou des profils autodidactes servent en moyenne de

l'ordre de 100 clients de plus qu'un boulanger classique, réalisent en moyenne 200 K€ de plus par an de chiffre d'affaires (519, 5 K€) et emploient 4 collaborateurs supplémentaires.

### Un vrai labo vivant

C'est pour toutes ces nouvelles générations de professionnels mais aussi ceux qui veulent bouger que cette nouvelle édition du salon, installée à Paris, Porte de Versailles a été imaginée. Cette nouvelle édition, qui marque l'arrivée d'Europain à Paris, a été conçue comme un vrai laboratoire vivant, convivial, interactif et miroir de l'innovation des exposants avec toujours plus d'animations, de workshops et de pôles thématiques. La Scène sucrée fait son apparition et se présente comme un espace créatif sur lequel vont se succéder une quarantaine de professionnels du monde de la pâtisserie, chocolaterie et glacerie tandis que la Scène Boulangerie et Snacking avec son fournil grandeur nature, accueillera des masterclass simples ou en duo. Europain reste bien sûr le théâtre de grands concours internationaux inspirants pour la profession comme la Coupe d'Eu-

rope de la Pâtisserie présidée cette année par Pierre Hermé, la Coupe du Monde de la Boulangerie conduite par Christian Vabret sur le thème des Pains du Monde ou encore la Coupe de France des écoles.

### Un carrefour de business

Au-delà d'un parterre de près de 500 exposants et marques qui présenteront leurs innovations, les visiteurs pourront découvrir les nouveaux Business Meeting qui permettront via une plateforme de mise en relation de rapprocher les porteurs de projets avec les fournisseurs. Le Forum Europain sera aussi une très belle scène d'échanges et d'information tandis que des échanges plus pointus seront dispensés par des experts avocats, comptables, cabinets d'hygiène au sein des Espaces Business conduits par les experts de la CNBPF. Parmi les nouveautés du salon, l'Europain Lab coproduit et mis en scène par l'Institut Le Cordon Bleu et Sylvie Amar & Partners constituera un espace tourné vers le futur complètement opérationnel. Ce laboratoire de production, de restauration et de vente, mettra en scène, grandeur nature, des nouveautés qui révolutionneront le marché de demain en termes d'expérience client, de parcours digital, de design et d'offre snacking à consommer sur place ou à emporter. »

# EUROPAIN PARIS

Paul Fédèle



Salons et concours

©Alexandre Gallois



# EUROPAIN PARIS

11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES







Salons et concours



commerces, ateliers,  
bureaux...)

### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

4 grandes zones du monde afin de retenir les 12 équipes qui participent à la Coupe du Monde de la Boulangerie ; 1 Europe, 2 Moyen Orient avec l'Afrique, 3 Asie, et 4

Amérique. La sélection Asie pour la Coupe du Monde de la Boulangerie aura lieu à Shanghai du 5 au 10 novembre 2019 dans le cadre du salon China International Import Expo. Dans notre prochain numéro, vous pourrez découvrir tous les pays sélectionnés.



Coupe  
du Monde  
BOULANGERIE

### COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

La prochaine épreuve qualificative de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sera la sélection européenne les 12 et 13 janvier 2020, à Paris Porte de Versailles durant le salon Européen. En marge de cet événement, le prestigieux concours poursuit sa mutation avec un règlement remanié, et la nomination, le 10 septembre dernier, du nouveau président : Pierre Hermé.

Les nouveautés du concours. Les jeux sont ouverts, la sélection encore plus drastique. Pour 2021 et la grande finale, seules les 3 meilleures nations dans l'histoire de la compétition sont automatiquement qualifiées : France, Japon et Italie. Toutes les autres équipes devront quant-à-elles redoubler d'audace, de technique et de créativité pour obtenir leur ticket lors des sélections continentales, y compris la Malaisie, championne du monde en titre.

La Coupe Europe de la Pâtisserie sera la première à ouvrir le bal les 12 et 13 janvier prochains à Paris, pendant le salon Européen. 8 pays sont attendus pour s'affronter lors d'épreuves avec une teinte végétale, dans la continuité de la dernière finale du concours.

### COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Le top de lancement a été donné mi-septembre avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France

métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

C'est en 2009 qu'EKIP - les Equipementiers du Goût - propriétaire du salon EUROPAIN a osé créer l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et pour soutenir une autre voie d'épanouissement professionnel que la filière d'enseignement général.

Pour les 6 premières éditions, cette vitrine du savoir-faire et de la transmission a bénéficié du soutien engagé d'ENGIE qui en était le partenaire officiel. Aujourd'hui, les choix politiques du fournisseur d'énergie ont changé et le format du concours en est modifié. Pour que cette belle compétition puisse se dérouler avec les mêmes garanties de sérieux, c'est toute la filière professionnelle qui s'engage à soutenir l'événement. C'est d'ailleurs à cet effet qu'une cagnotte a été ouverte sur KissKissBankBank.

Depuis la rentrée, tous se mobilisent pour fédérer corps enseignant et élèves autour de ce projet et pour constituer les équipes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles dans l'une des deux catégories « Espoirs » ou « Excellence ». Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier assurera comme en 2018, la lourde charge de Président du Jury. C'est un Président attentif et bienveillant.

Pour toute la durée de la compétition, il sera secondé par une Vice-Présidente : Lucie Leroussel. Lucie accompagne l'épreuve depuis 2014. Elle est boulangère chez Alban Guilmet à Caen (14). Elle a par deux fois déjà, remporté le trophée de la baguette tradition de la région Normandie. En 2016, pour la première fois de son histoire, la Coupe de France s'ouvrait aux centres de formation ultra-marins et une équipe du Lycée Hôtelier « La Renaissance » s'était qualifiée pour la finale à Paris. En 2018, ce même établissement alignait à nouveau une équipe en finale « Espoirs » et cette fois, un prix « Coup de cœur du Jury » a été décerné aux ultramarins.

*Ce qu'ils sont devenus :*

Depuis de la Coupe de France 2014, Carolin Houdusse, de la Faculté de métiers de Kerlann - Rennes - 35 : après avoir travaillé comme chef pâtissier dans quelques palaces d'Atlanta ou de Miami, aujourd'hui Carolin poursuit son « rêve américain »...



Coupe du Monde  
de la Pâtisserie  
SIKHA SPIRIT  
EUROPEAN CUP 2020

Coupe  
de France  
des Ecoles  
BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



## ÉVÈNEMENT



Du 11 au 14 janvier prochains, le Salon de la boulangerie-pâtisserie vous donne rendez-vous au Hall 1, porte de Versailles à Paris. Un événement incontournable qui mettra en valeur tous les artisans de la filière boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

**P**our la première fois, Europain accueillera des compétitions d'exception, en janvier prochain, porte de Versailles, à Paris : la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe Europe de la pâtisserie, la Coupe de France des écoles, etc. Elles réuniront les meilleurs professionnels et apprentis de la boulangerie-pâtisserie.



### Coupe Europe de la pâtisserie

Après avoir élu domicile à Genève et Turin, ce concours prestigieux continue de voyager. Et pour la première fois depuis sa création, c'est au cœur de la capitale qu'il se déroulera ! Huit équipes sélectionnées à travers l'Europe s'affronteront lors d'un show exceptionnel, les 12 et 13 janvier. Elles donneront le meilleur d'elles-mêmes afin de gagner leur ticket pour la finale mondiale, les 24 et 25 janvier 2021, au Sirha de Lyon.

### Coupe du monde de la boulangerie

Les pains du monde seront à l'honneur ! Créée en 1992 par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de

France, la Coupe du monde de la boulangerie est à la fois un incubateur des tendances internationales, un laboratoire de talents et une source d'inspiration et de créativité. Du 11 au 14 janvier, douze équipes de trois participants, parmi les meilleurs du monde, s'affronteront sur quatre épreuves : baguette et pains du monde ; viennoiserie sucrée ; pièce artistique ; panification gourmande (catégorie à réaliser en commun par

les trois participants). Les douze équipes ont remporté les présélections organisées dans cinq grandes zones du globe : Europe, Moyen-Orient, Afrique, Asie et Amérique. Championne du monde 2016, la Corée du Sud devra compter cette année avec la ténacité de l'équipe française, bien décidée à reconquérir un titre qu'elle a remporté pour la dernière fois en 2008 !

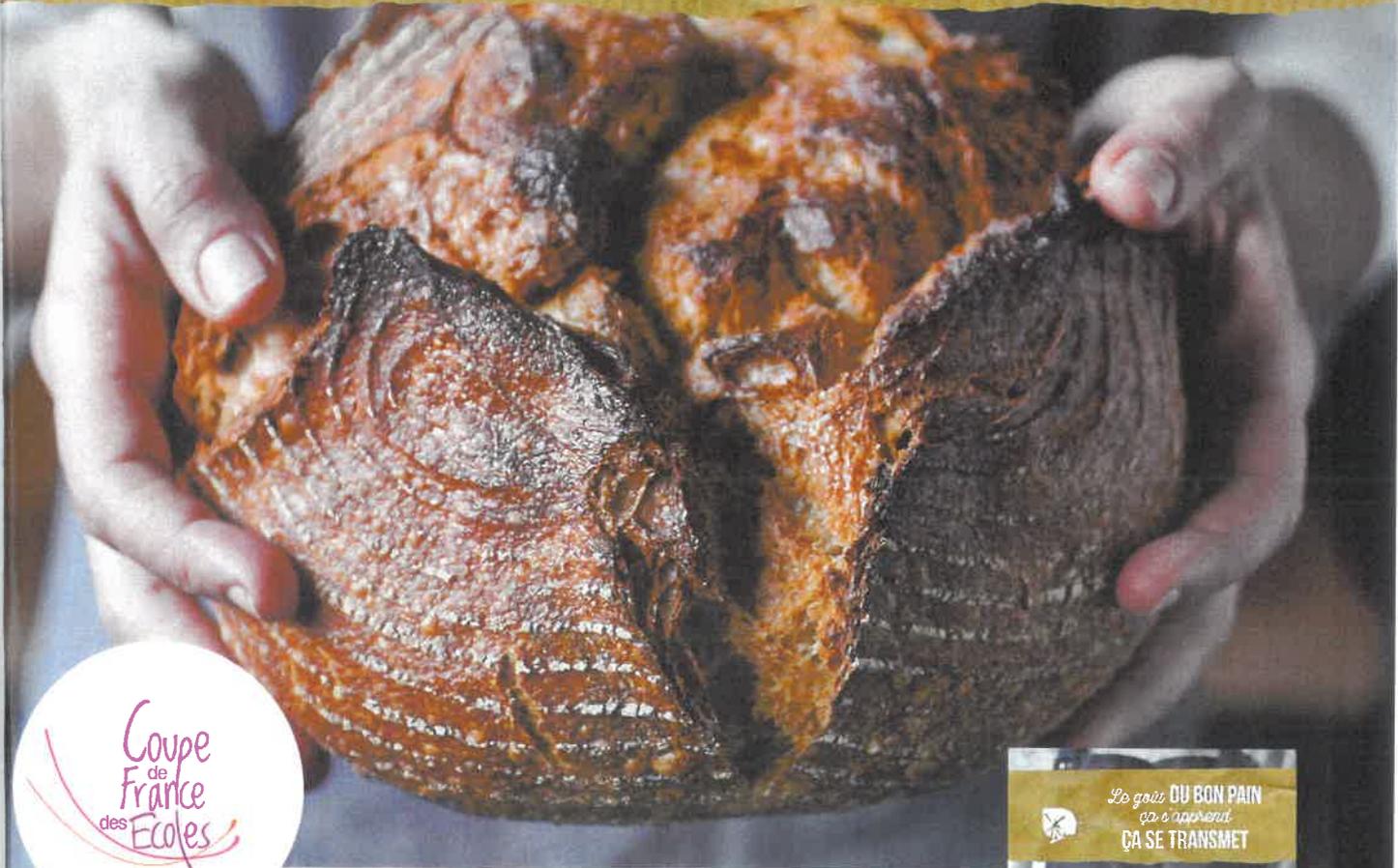
[www.europain.com](http://www.europain.com)





Petits  
Moulins de  
France

# Le goût DU BON PAIN ça s'apprend ÇA SE TRANSMET



## **Votre meunier Petits Moulins de France s'engage pour l'avenir de la profession**

En soutenant la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, votre meunier fait la démonstration qu'il croit au bel avenir de la boulangerie artisanale.

C'est pourquoi notre groupement soutient nos jeunes talents, pour que demain nous mangions toujours du bon pain.

## **ENTREZ DANS LE PROJET.**

Demandez le kit de communication à votre meunier Petits Moulins de France (plus de 60 en France).

Appropriiez-vous l'événement en mettant en avant nos affiches et sacs baguettes thématiques.



[www.petitsmoulinsdefrance.fr](http://www.petitsmoulinsdefrance.fr)

La Coupe de France des Ecoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie 7<sup>e</sup> édition se déroulera du 11 au 14 janvier 2019 dans le contexte du salon EUROPAIN, hall 1 Parc Paris Expo Porte de Versailles.



Changement de dates et de lieu pour le prochain salon **Europain** ! Le salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et confiserie (GL events) se tiendra en effet du 11 au 14 janvier 2020 – après les fêtes et hors vacances scolaires – à Paris Expo, Porte de Versailles. Sa nouvelle localisation rendra le salon plus accessible, et permettra la mise en place de « Baking Tours », visites guidées de concepts de boulangeries et pâtisseries parisiennes à ne pas manquer. Véritable accélérateur de business, Europain facilitera également les contacts professionnels via différents pôles dédiés aux marchés. Le Pôle Business permettra aux entrepreneurs, artisans ou industriels de bénéficier de conseils gratuits d'experts de la CNBPF et où les aspects juridiques, de la formation RH, de l'immobilier, du commercial ou encore de

## Business et inspiration, piliers d'Europain 2020

l'expertise comptable sont abordés lors de rendez-vous. De son côté, le Business Meeting mettra en relation les exposants porteurs de projets avec les visiteurs les plus qualifiés pour poser les bases d'une future collaboration. L'espace Forum, à la capacité d'accueil de 80 places assises, sera quant à lui le théâtre de conférences d'experts et managers sur l'ensemble des thématiques de la filière (fabrication, tendances de consommation, santé, entrepreneuriat).

L'Europain Lab, concept coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners, invitera le visiteur dans un nouveau concept de boulangerie particulièrement inspirant. À ne pas manquer également lors de cette nouvelle édition d'Europain 2020 :

- Les Prix Nouveautés Europain (7 décernés dans chaque secteur du salon, 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends », 3 prix « Visiteurs Europain »).
- La Scène Sucré, espace créatif et technique.
- Le Festival de la Créativité Gastronomique version sucrée le lundi 13 janvier, organisé

par le magazine Le Chef et animé par Mercotte et Jean-Philippe Doux. Cette année, l'événement réunira 15 chefs pâtisiers, parmi lesquels Julien Alvarez, Aleksandre Oliver, Dominique Costa, Maxime Frédéric, Aymeric Pinard, Florian Grad, Grégory Masse, Nina Metayer et Benoît Couvrant pour des sessions d'1h de créations réalisées en direct, face au public.

- La Scène Boulangerie et Snacking, développant des solutions concrètes.
  - La Coupe du monde de la Boulangerie, organisée par le MOF Christian Vabret, accueillant 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde.
  - La Coupe Europe de la Pâtisserie (12 et 13 janvier) présidée par Pierre Hermé, regroupant huit équipes sélectionnées à travers l'Europe, s'affrontant pour remporter leur ticket d'entrée pour la finale mondiale de janvier 2021 au Sirha à Lyon.
  - La Coupe de France des Écoles organisée par EKIP, distinguant la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoignant de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.
- [www.europain.com](http://www.europain.com)



## ACTUS FRANCE

SALON

# Europain par le menu

La boulangerie-pâtisserie française est en pleine mutation et son salon phare Europain entend bien accompagner le mouvement. L'événement, qui aura lieu du 11 au 14 janvier 2020, se tiendra pour la première fois Porte de Versailles à Paris, et non plus à Villepinte. Parmi les grandes nouveautés de ce « New Europain » figure un pôle business au sein duquel entrepreneurs, artisans ou industriels bénéficieront de conseils gratuits de la part des experts de la Confédération nationale de la

boulangerie-pâtisserie française (CNBPF). Start-up et franchises boulangères y présenteront également leurs solutions digitales et innovations foodtech. Toujours dans cet esprit facilitateur d'affaires, il y aura des Business Meetings qui mettront en relation les porteurs de projets avec les experts les plus qualifiés.

### De l'inspiration sur la planche

Le salon compte également inspirer ses exposants et visiteurs. Pour cela, il a imaginé Europain

Lab, un nouvel espace de 280 m<sup>2</sup> coproduit avec les étudiants de l'Institut Le Cordon Bleu Paris en partenariat avec les moulins Viron. Un concept de boulangerie baptisé Muse s'y tiendra avec une offre boulangère et snacking produite et vendue tout au long de la journée.

Des initiatives ambitieuses y seront mises en application : farines à base de légumineuses, snacking élaboré à partir de chutes de pâte feuilletée, de pains non vendus ou de drêche de bière, QR codes donnant prix, in-



L'édition 2018 d'Europain a enregistré 53 000 visiteurs. Pour la 1<sup>re</sup> fois en 2020, le salon se tiendra Porte de Versailles, à Paris.

grédients et infos nutritionnelles... Les deux Scènes, sucré et boulangerie & snacking, auront également pour mission d'inspirer avec des master class et intervenants prestigieux. Pas de grand salon sans concours et

distinctions : sept prix Nouveautés Europain seront décernés et l'événement accueillera la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe Europe de la pâtisserie et la Coupe de France des écoles (cf. ci-dessous). •



## 14 - ACTU NATIONALE

Paris

# Europain, un salon unique pour une filière d'exception

Dans moins de trois mois, Europain – le salon de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie – ouvrira ses portes du 11 au 14 janvier dans le hall 1 du parc des expositions de Porte de Versailles, à Paris. Cet événement biennal se veut le miroir d'une filière qui connaît de nombreuses évolutions, tant au niveau du marché que des entrepreneurs eux-mêmes.

Pour les consommateurs, la tendance actuelle tend vers plus de qualité, plus de traçabilité et des produits bons pour la santé. Face à ces exigences nouvelles, les artisans doivent s'adapter et se renouveler. C'est ce qu'ont su faire les boulangers et ce que confirme l'étude réalisée par Food Service Vision et présentée par François Blouin, son fondateur. Cette dernière révèle que 30% des boulangers font leurs achats localement, 88% s'intéressent à la traçabilité de leurs farines, 64% proposent des produits dits « bon pour la santé », 38% des plats cuisinés et 65% s'investissent dans le marché B2B, c'est-à-dire de professionnel à professionnel, comme vers la restauration ou l'hôtellerie.

### Boulangers progressistes

De son côté, face à ces changements sociétaux et économiques, le cabinet CHD Expert – représenté par Géraldine Amsellem – n'hésite pas à parler de « boulangers progressistes ». Véritables moteurs de la profession, ces entrepreneurs se distinguent par une offre commerciale complète et dynamique allant du petit-déjeuner au dîner en passant par



Marie-Odile Fondeville, Directrice d'Europain, aux côtés de Serge Valadou, Président du salon, et de Dominique Anract, Président de la CNBF.

le déjeuner et le goûter, ainsi qu'une forte présence sur les réseaux sociaux. D'un âge moyen de 45 ans, ces artisans réalisent un chiffre d'affaires supérieur de 200 000 € par rapport à un boulangier « plus traditionnel » et servent une centaine de clients en plus par jour. Leur atout principal, une montée en puissance et en gamme pour aller chercher de la croissance. Ces tendances et évolutions seront naturellement des centres d'intérêt essentiels lors d'Europain 2020.

### Le temps des concours

Europain, ce sont aussi des concours de prestige à l'image de la Coupe de Monde de la

Boulangerie conduite par Christian Vabret qui verra s'affronter 12 équipes composées de trois candidats venus d'Europe, d'Amérique, d'Afrique et d'Asie autour de quatre épreuves : baguette et pains du monde, viennoiserie sucrée, pièce artistique et panification gourmande. Rappelons que la précédente épreuve avait été remportée par la Corée du Sud. Autre événement attendu, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie présidée par Pierre Hermé (voir encadré) qui réunira 8 équipes sélectionnées à travers l'Europe. Elles rivaliseront les 12 et 13 janvier lors d'un show exceptionnel et donneront le meilleur d'elles-mêmes. dans

« Le monde bouge,  
Europain bouge,  
alors bougez-vous! »

l'art du chocolat et du sucre, afin de gagner leur ticket pour la finale mondiale les 24 et 25 janvier 2021 pendant le Sirha, à Lyon.

Enfin, compétition particulièrement chère au cœur des boulangers, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. Cette dernière réunira une vingtaine de jeunes dans deux catégories « Espoir » et « Excellence ». « C'est l'opportunité de déclencher des passions », souligne Serge Valadou, Président d'Europain.

En plus des concours, de nombreuses animations sont prévues avec des nouveautés comme la Scène Sucrée où pâtisseries, chocolatiers et glacières de renom feront montre de leurs savoir-faire, ou encore



la boulangerie du futur, sans oublier la Scène Boulanger et Snacking.

### Conseils et business

Le business sera naturellement au cœur de l'action avec une zone spécifique où vous trouverez un espace conseils avec l'expertise de la CNBPF et du Syndicat des boulangers du Grand Paris dédié aux questions juridiques, financières, conseils d'aménagement et audits d'activité. Comme l'a souligné Dominique Anract, Président de la CNBPF, « *un boulanger entrepreneur, c'est un boulanger qui s'informe, qui suit les grandes lignes, qui reste passionné, et qui se rend à Européain !* »

Ce nouveau cru d'Europain s'annonce sous les meilleurs auspices autour de trois axes forts : entreprendre, créer et développer. Véritable miroir de la filière, il est un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels du secteur. Ce que Marie-Odile Fondeur, Directrice du salon, a résumé par cette phrase : « *Le monde bouge, Européain bouge, alors bougez-vous !* ».

## Pierre Hermé, nouveau Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Référence absolue de la pâtisserie à l'échelle mondiale, c'est pour son savoir-faire et sa stature internationale que Pierre Hermé est devenu le nouveau Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui a révélé depuis 30 ans les meilleurs jeunes talents comme Christophe Michalak, Angelo Musa, Quentin Bailly ou plus récemment Étienne Leroy, Pierre Marcolini, tous vainqueurs de la Coupe du Monde. Son engagement pour le métier contribuera à révéler les talents de demain.



Pierre Hermé succède ainsi à Gabriel Paillasson, Double Meilleur Ouvrier de France, créateur du concours il y a 30 ans, qui a consacré sa vie et sa carrière au métier. Ce dernier a contribué à faire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ce concours prestigieux, incontournable, reconnu de tous dont il devient Président honoraire. Pierre Hermé aura à cœur de renforcer le travail accompli jusqu'ici et de faire perdurer les valeurs d'excellence, de formation et de transmission.

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

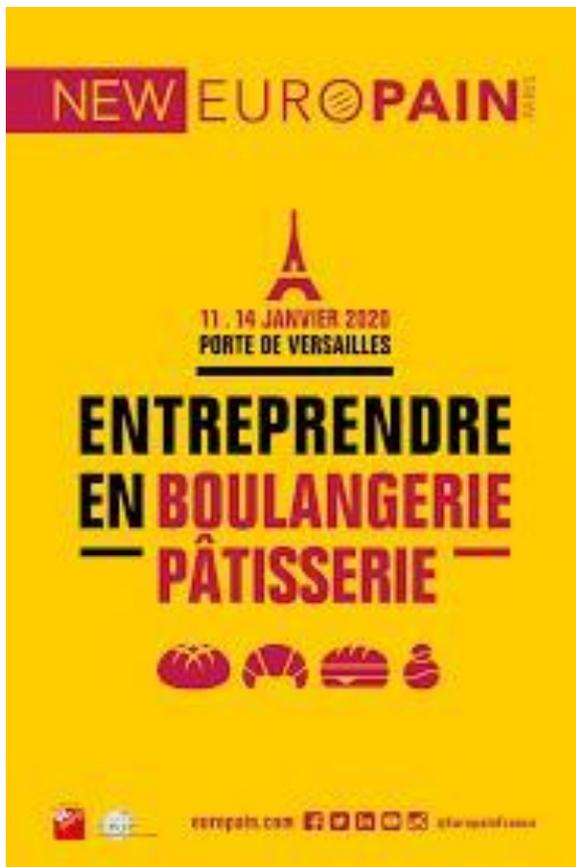
Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Europain, un salon unique pour une filière d'exception



Dans moins de trois mois, Europain – le salon de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie – ouvrira ses portes du 11 au 14 janvier dans le hall 1 du parc des expositions de Porte de Versailles, à Paris. Cet événement biennal se veut le miroir d'une filière qui connaît de nombreuses évolutions, tant au niveau du marché que des entrepreneurs eux-mêmes.

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



***Marie-Odile Fondeur, Directrice d'Europain, aux côtés de Serge Valadou, Président du salon, et de Dominique Anract, Président de la CNBF.***

### **Les boulangers progressistes**

Pour les consommateurs, la tendance actuelle tend vers plus de qualité, plus de traçabilité et des produits bons pour la santé. Face à ces exigences nouvelles, les artisans doivent s'adapter et se renouveler. C'est ce qu'ont su faire les boulangers et ce que confirme l'étude réalisée par Food Service Vision et présentée par François Blouin, son fondateur. Cette dernière révèle que 30% des boulangers font leurs achats localement, 88% s'intéressent à la traçabilité de leurs farine, 64% proposent des produits dits « bon pour la santé », 38% des plats cuisinés et 65% s'investissent dans le marché B2B, c'est-à-dire de professionnel à professionnel, comme vers la restauration ou l'hôtellerie.

De son côté, face à ces changements sociétaux et économiques, le cabinet CHD Expert – représenté par Géraldine Amsellem – n'hésite pas à parler de « *boulangers progressistes* ». Véritables moteurs de la profession, ces entrepreneurs se distinguent par une offre commerciale complète et dynamique allant du petit-déjeuner au dîner en passant par le déjeuner et le goûter, ainsi qu'une forte présence sur les réseaux sociaux. D'un âge moyen de 45 ans, ces artisans réalisent un chiffre d'affaires supérieur de 200 000 € par rapport à un boulanger « plus traditionnel » et servent une centaine de clients en plus par jour. Leur atout principal, une

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

montée en puissance et en gamme pour aller chercher de la croissance. Ces tendances et évolutions seront naturellement des centres d'intérêt essentiels lors d'Europain 2020.

### Le temps des concours

Europain, ce sont aussi des concours de prestige à l'image de la Coupe de Monde de la Boulangerie conduite par Christian Vabret qui verra s'affronter 12 équipes de composées de trois candidats venus d'Europe, d'Amérique, d'Afrique et d'Asie autour de quatre épreuves : baguette et pains du monde, viennoiserie sucrée, pièce artistique et panification gourmande. Rappelons que la précédente épreuve avait été remportée par la Corée du Sud.

Autre élément attendu, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie présidée par Pierre Hermé (voir encadré) qui réunira 8 équipes sélectionnées à travers l'Europe. Elles rivaliseront les 12 et 13 janvier lors d'un show exceptionnel et donneront le meilleur d'elles-mêmes, dans l'art du chocolat et du sucre, afin de gagner leur ticket pour la finale mondiale les 24 et 25 janvier 2021 pendant le Sirha, à Lyon.

Enfin, compétition particulièrement chère au cœur des boulangers, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. Cette dernière réunira une vingtaine de jeunes dans deux catégories « espoir » et « excellence ». « *C'est l'opportunité de déclencher des passions* », a souligné Serge Valadou, Président d'Europain.

En plus des concours, de nombreuses animations sont prévues avec des nouveautés comme la Scène Sucrée où pâtisseries, chocolatiers et glacières de renom feront montre de leurs savoir-faire, ou encore la boulangerie du futur, sans oublier la Scène Boulanger et Snacking.

### Conseils et business

Le business sera naturellement au cœur de l'action avec une zone spécifique où vous trouverez un espace conseils avec l'expertise de la CNBPF dédiée aux questions juridiques, financières, conseils d'aménagement et audits d'activité. Comme l'a souligné Dominique Anract, Président de la CNBPF, « *un boulanger entrepreneur, c'est un boulanger qui s'informe, qui suit les grandes lignes, qui reste passionné, et qui se rend Europain !* »

Ce nouveau cru d'Europain s'annonce sous les meilleurs auspices autour de trois axes forts : entreprendre, créer et développer. Véritable miroir de la filière, il est un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels du secteur. Ce que Marie-Odile Fondeur, directrice du salon, a résumé par cette phrase : « *Le monde bouge, Europain bouge, alors bougez-vous !* ».

---

### Pierre Hermé, nouveau président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

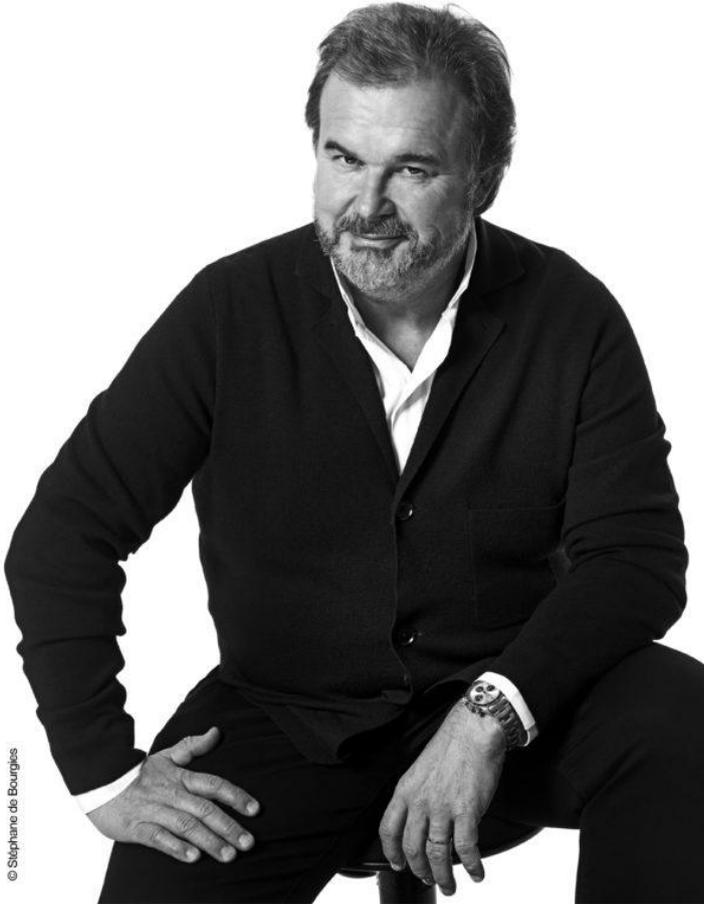
www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Stéphane de Boungies

Référence absolue de la pâtisserie à l'échelle mondiale, c'est pour son savoir-faire et sa stature internationale que Pierre Hermé est devenu le nouveau Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui a révélé depuis 30 ans les meilleurs jeunes talents comme Christophe Michalak, Angelo Musa, Quentin Bailly ou plus récemment Etienne Leroy, Pierre Marcolini, tous vainqueurs de la Coupe du Monde. Son engagement pour le métier contribuera à révéler les talents de demain.

Pierre Hermé succède ainsi à Gabriel Paillason, Double Meilleur Ouvrier de France, créateur du concours il y a 30 ans, qui a consacré sa vie et sa carrière au métier. Ce dernier a contribué à faire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ce concours prestigieux, incontournable, reconnu de tous dont il devient Président honoraire. Pierre Hermé aura à cœur de renforcer le travail accompli jusqu'ici et de faire perdurer les valeurs d'excellence, de formation et de transmission.



## EUROPAIN 2020, un boulanger moderne est un boulanger qui s'informe

*A l'écoute de la filière, **EUROPAIN** continue sa révolution. Désir d'investir dans du matériel de production ? Envie de réaménager son point de vente ? Intention de développer un nouveau concept ? Entrepreneurs, créateurs d'entreprise, artisans indépendants ou en réseau trouveront sur le nouvel Espace Business des experts de la CNBPF et de la FEB pour répondre à leurs interrogations.*

Europain quitte le parc des Expositions de Villepinte pour réintégrer Paris intra-muros et s'installera pour 4 jours dans le Hall 1 de Paris Expo Porte de Versailles. Lieu central à la fois pour les visiteurs franciliens, régionaux et internationaux, cet emplacement stratégique leur permettra aussi de découvrir in situ les nouveaux concepts parisiens de boulangerie-pâtisserie. A l'écoute de la filière, EUROPAIN continue sa révolution.

De l'inédit, de la créativité, du savoir-faire, pour s'inspirer

À Europain, l'inspiration c'est d'abord auprès des 500 exposants et marques que les visiteurs viennent la chercher : ils concentrent en un seul lieu l'offre la plus large du secteur en France, subdivisée en trois zones-clés : Je Vends, Je Gère, Je Fabrique. Le meilleur des nouveautés sera distingué par les Prix Europain 2020. Après une décennie où les concepts de boulangerie- pâtisserie les plus fous ont fleuri dans les rues des villes, le marché se structure et les contraintes de rentabilité rejoignent l'envie d'innover. Europain 2020 se met plus que jamais au service de ces chefs d'entreprise actuels ou en devenir qui souhaitent à la fois « Entreprendre » et « Créer ». Autour de ces thèmes, les visiteurs de toutes les boulangeries, artisanales ou industrielles, les porteurs de projets, les franchises, les entrepreneurs découvriront les innovations des exposants du secteur, apprendront de nouveaux gestes ou de nouvelles recettes avec les boulangers et les pâtisseries les plus en vue, et rencontreront des experts qui leur permettront de générer plus de chiffre d'affaires. Il y a indiscutablement une nouvelle montée en puissance et montée en gamme pour la nouvelle génération d'artisans. Mise en scène du 0 déchet, Food concept, à vous de créer votre différence, avec un lieu de vie agréable en magasin et pas une simple boulangerie. La différence se fera sur les matières premières et la formation des jeunes avec de la compétence. Les artisans gagnants : le local, la santé, la qualité, la diversification de l'offre et le B to B en plus du B to C (écoles, commerces, ateliers, bureaux...)

### **Coupe du Monde de la Boulangerie :**

4 grandes zones du monde afin de retenir les 12 équipes qui participent à la Coupe du Monde de la Boulangerie ; 1 Europe, 2 Moyen Orient avec l'Afrique, 3 Asie, et 4 Amérique.

La sélection Asie pour la Coupe du Monde de la Boulangerie aura lieu à Shanghai du 5 au 10 novembre 2019 dans le cadre du salon China International Import Expo. Dans notre prochain numéro, vous pourrez découvrir tous les pays sélectionnés.

### **Coupe du Monde de la Pâtisserie :**

La prochaine épreuve qualificative de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sera la sélection européenne les 12 et 13 janvier 2020, à Paris Porte de Versailles durant le salon Europain. En marge de cet événement, le prestigieux concours poursuit sa mutation avec un règlement remanié, et la nomination, le 10 septembre dernier, du nouveau président : Pierre Hermé.

Les nouveautés du concours. Les jeux sont ouverts, la sélection encore plus drastique. Pour 2021 et la grande finale, seules les 3 meilleures nations dans l'histoire de la compétition sont automatiquement qualifiées :

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

France, Japon et Italie. Toutes les autres équipes devront quant-à-elles redoubler d'audace, de technique et de créativité pour obtenir leur ticket lors des sélections continentales, y compris la Malaisie, championne du monde en titre.

La Coupe Europe de la Pâtisserie sera la première à ouvrir le bal les 12 et 13 janvier prochains à Paris, pendant le salon Europain. 8 pays sont attendus pour s'affronter lors d'épreuves avec une teinte végétale, dans la continuité de la dernière finale du concours.

### Coupe de France des Ecoles :

Le top de lancement a été donné mi-septembre avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

C'est en 2009 qu'EKIP – les Equipementiers du Goût – propriétaire du salon EUROPAIN a osé créer l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et pour soutenir une autre voie d'épanouissement professionnel que la filière d'enseignement général.

Pour les 6 premières éditions, cette vitrine du savoir-faire et de la transmission a bénéficié du soutien engagé d'ENGIE qui en était le partenaire officiel. Aujourd'hui, les choix politiques du fournisseur d'énergie ont changé et le format du concours en est modifié. Pour que cette belle compétition puisse se dérouler avec les mêmes garanties de sérieux, c'est toute la filière professionnelle qui s'engage à soutenir l'événement. C'est d'ailleurs à cet effet qu'une cagnotte a été ouverte sur **KissKissBankBank**.

Depuis la rentrée, tous se mobilisent pour fédérer corps enseignant et élèves autour de ce projet et pour constituer les équipes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles dans l'une des deux catégories « Espoirs » ou

« Excellence ». Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier assurera comme en 2018, la lourde charge de Président du Jury. C'est un Président attentif et bienveillant.

Pour toute la durée de la compétition, il sera secondé par une Vice-Présidente : Lucie Lerouxel. Lucie accompagne l'épreuve depuis 2014. Elle est boulangère chez Alban Guilmet à Caen (14). Elle a par deux fois déjà, remporté le trophée de la baguette tradition de la région Normandie.

En 2016, pour la première fois de son histoire, la Coupe de France s'ouvrait aux centres de formation ultra-marins et une équipe du Lycée Hôtelier« La Renaissance» s'était qualifiée pour la finale à Paris. En 2018, ce même établissement alignait à nouveau une équipe en finale « Espoirs » et cette fois, un prix « Coup de cœur du Jury» a été décerné aux ultramarins.

Ce qu'ils sont devenus :

Depuis de la Coupe de France 2014, **Carolyn Houdusse** , de la Faculté de métiers de Kerlann – Rennes – 35: Après avoir travaillé comme chef pâtissier dans quelques palaces d'Atlanta ou de Miami, aujourd'hui Carolyn poursuit son« rêve américain» en créant sa propre enseigne au pays de l'Oncle Sam.

Depuis de la Coupe de France 2016, **Killian Perez** , du CFA des Compagnons du Devoir de Reims – 51 : Après avoir fait ses 2 ans d'apprentissage « Pâtissier » dans les cuisines du Palais de L'Élysée au côté du Chef de la présidence Guillaume Gomez et « servi » deux présidents de la République, Killian a décroché le

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

titre de Meilleur Apprenti de France 2017 « pâtisserie/dessert de restaurant ». Il intègre la Brigade du Bristol et en 2019, décroche la médaille d'argent de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers.

Depuis la Coupe de France 2018, **Imran Badin**, du lycée la Renaissance à Saint Paul de la Réunion, a remporté le 3e prix du 13e concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny. Ce jeune boulanger poursuit son parcours en métropole. **Mallaurie Gallay**, du lycée François Rabelais de Dardilly (69), prépare maintenant un BTM pâtisserie. Elle a intégré la brigade du Restaurant d'Anne-Sophie PIC à Valence.

### **Thème retenu pour cette édition 2020 : L'ARCHITECTURE DE VOTRE REGION**

Le concours, les catégories et niveaux requis. Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les DOM TOM. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes : Il s'adresse à des jeunes de moins de 22 ans le jour de la finale. Il est destiné à des jeunes en cours de formation : Concours catégorie « Espoirs » (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. Concours catégorie « Excellence » (candidats en cours de formation de niveau 4 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM et Terminale Bac Pro Boulanger Pâtissier. Il s'agit d'une participation en équipe mixte de 3 personnes d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier.

L'équipe concourt au nom de l'établissement de formation

L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur 5 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs. Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet: ex.: biscuits, décors...).

Les finalistes de la Coupe de France des Ecoles seront dévoilés à la suite de la présélection, sur dossiers, qui aura lieu le 14 novembre 2019 à Paris.

Visitez [europain.com](http://europain.com)

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



## Entreprendre en boulangerie-pâtisserie



Du 11 au 14 #janvier prochains, le Salon de la boulangerie-pâtisserie vous donne rendez-vous au Hall 1, porte de Versailles à Paris. Un événement incontournable qui mettra en valeur tous les artisans de la filière boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

Pour la première fois, Europain accueillera des compétitions d'exception, en janvier prochain, porte de Versailles, à Paris#: la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe Europe de la pâtisserie, la Coupe de France des écoles, #etc. Elles réuniront les meilleurs professionnels et apprentis de la boulangerie-pâtisserie.

### Coupe Europe de la pâtisserie

Après avoir élu domicile à Genève et Turin, ce concours prestigieux continue de voyager. Et pour la première fois depuis sa création, c'est au cœur de la capitale qu'il se déroulera ! Huit équipes sélectionnées à travers l'Europe s'affronteront lors d'un show exceptionnel, les 12 et 13 #janvier. Elles donneront le meilleur d'elles-mêmes afin de gagner leur ticket pour la finale mondiale, les 24 et 25 #janvier 2021, au Sirha de Lyon.

### Coupe du monde de la boulangerie

Les pains du monde seront à l'honneur ! Créée en 1992 par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, la Coupe du monde de la boulangerie est à la fois un incubateur des tendances internationales, un laboratoire de talents et une source d'inspiration et de créativité. Du 11 au 14 #janvier, douze équipes de trois participants, parmi les meilleurs du monde, s'affronteront sur quatre épreuves#: baguette et pains du monde ; viennoiserie sucrée ; pièce artistique ; panification gourmande (catégorie à réaliser en commun par les trois participants).

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

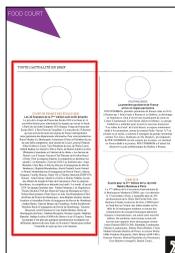
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

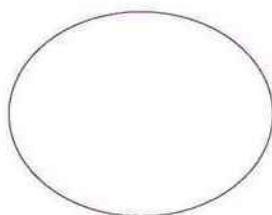
Les douze équipes ont remporté les présélections organisées dans cinq grandes zones du globe# : Europe, Moyen-Orient, Afrique, Asie et Amérique. Championne du monde 2016, la Corée du Sud devra compter cette année avec la ténacité de l'équipe française, bien décidée à reconquérir un titre qu'elle a remporté pour la dernière fois en 2008 !

[www.europain.com](http://www.europain.com)



## TOUTE L'ACTUALITÉ EN BRIEF

---



### COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2020

#### Les 33 finalistes de la 7<sup>ème</sup> édition sont enfin dévoilés

Le jury de la Coupe de France des Ecoles 2020 s'est réuni le 14 novembre dernier pour sélectionner les équipes qui seront en finale à Paris lors du Salon Européen 2020 (Espace Coupe de France des Ecoles Hall 1 à Paris Porte de Versailles). Ce sont plus de 25 dossiers qui sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins. Pour cette présélection, Raoul Maeder (La Boulangerie Alsacienne à Paris) et Président du jury de cette belle compétition, était entouré de Lucie Lerouxel (Maison Alban Guilmet à Caen), Vice-Présidente du jury, de Wafaa Lamri, Djibril Bodian (Le Grenier à Pain à Paris), de Muriel Aublet-Cuvelier (Pâtissière-Consultante et Créatrice de la chaîne « Les Secrets de Muriel ») et d'Antony Terrone (Chef Pâtissier du Pavillon Royal à Paris). Pour la catégorie Espoirs, la compétition se déroulera le samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020. Les finalistes sont : Ange Blanchet, Clara Bray et Solveig Hoyaux (Compagnons du Devoir Bordeaux) ; Baptiste Branchereau, Alexis Poulard, Lucie Testard et Martin Vandewdestyne (Compagnons du Devoir Tours) ; Jérémy Gueguen, Camille Moreau, Marie Val et Theima Derouich (INBP CFA Rouen) ; Alan Etienne, Maëlle Le Guilly et Marine Nedelec (Lycée des Métiers St Joseph-St Marc de Concarneau). Pour la catégorie Excellence, la compétition se déroulera le lundi 13 et mardi 14 janvier 2020, les équipes finalistes sont : Fabien Debiene, Léa Degousse et Florian Duchin (CMA des Hauts de France de Boulogne sur Mer) ; Nelson Decruyenaere, Pierre Sauve et Julie Van Branteghem (CMA des Hauts de France de Dunkerque) ; Jean-Baptiste Gasnier, Justine Gourlain et Amandine Porche (Compagnons du Devoir de Bordeaux) ; Andréa Bertre, Yann du Bouays de Couesbouc, Arthur Szydłowski, Melchior Bayle (Compagnons du Devoir de Strasbourg) ; Younous Doucouré, Amel Eutamene et Loïc Sailler-Berthaz (Ecole de Boulangerie de Paris) ; Mathieu Beaupère, Nicolas Legault, Delphine Ripoche, Nadège Leclerc (URMA du Maine et Loir d'Angers). Toutes les équipes n'ont plus que quelques semaines pour se préparer aux différentes épreuves de cette finale où ils auront 5 heures pour réaliser l'ensemble du sujet qui leur a été transmis.

## Europain 2020 : présentation et programme

**EUROPAIN** fait son grand retour **du 11 au 14 janvier 2020** . Son but ? Accompagner les artisans, industriels et commerçants dans leur évolution et leur développement.

Pour accompagner les entrepreneurs de boulangerie-pâtisserie, **EUROPAIN** a repensé sa forme et son contenu afin d'être au cœur des innovations du monde d'aujourd'hui et de demain car le secteur de la boulangerie-pâtisserie évolue sans cesse.

**Quelques nouveautés** sont mises en place cette année :

**Le Pôle Business** : un espace pour profiter de conseils gratuits au niveau juridique, RH, immobilier commercial, expertise comptable...

**Des Business Meetings** pour la mise en relations des exposants et des visiteurs pour une éventuelle collaboration

**Un Forum** avec 80 places assises : les visiteurs d'**Europain** pourront assister aux conférences données par des experts sur tous les sujets que peut regrouper la filière (tendances consommation, santé, entrepreneuriat...)

**L'Europain Lab** , un concept inspirant, coproduit avec l'Institut Le Cordon Bleu et mis en scène par Sylvie Amar & Partners. L'occasion d'assister à une démonstration vivante mêlant artisanat et technologies avec le concept Muse, qui va de la transformation de produits invendus ou encore de la réduction des emballages à la production et la vente sur place d'une offre boulangère et snacking.

A retrouver également lors de cette nouvelle édition **2020** :

– **Les Prix nouveautés Europain** (7 prix décernés dans chaque secteur du salon : 3 prix « Je fabrique », 1 prix « Je gère » et 3 prix « Je vends »).

-**La Scène Sucrée** où se mêlent créativité et technologies. Un masterclass de 40minutes livré par des pâtisseries, chocolatiers et glaciers.

-**La Scène Boulangerie et Snacking** qui développera de solutions concrètes pour saisir les nouvelles opportunités du marché de la boulangerie et du snacking.

– **De nombreux concours** : La Coupe du Monde de la Boulangerie, La Coupe d'Europe de la Pâtisserie et la Coupe de France des Ecoles.

**La FEB sera présente durant ces 4 jours** , avec au programme : des rendez-vous BtoB entre entrepreneurs français et internationaux, un partenariat avec la Foodtech à retrouver sur notre stand au village start-up mais aussi la remise des prix des Pépites de la boulangerie.



## Rendez-vous La boulangerie du futur s'invente à Europain

Le salon Europain se tiendra du 11 au 14 janvier 2020 à Paris – Porte de Versailles. Il attend un large public de boulangers, pâtisseries, traiteurs ainsi que de tout entrepreneur du sandwich, acteur de la restauration collective ou d'industriels. Il hébergera 469 exposants et marques. Ce salon se veut intelligent, créatif et technologique. Dans son nouvel espace baptisé Muse, le visiteur découvrira « un écosystème dans lequel rien ne se jette, tout se transforme, offrant ainsi aux inventeurs une deuxième vie, et où la qualité, la saisonnalité des produits et l'information sont au programme ». Il s'agit d'une boulangerie futuriste pensée par les étudiants de l'institut Le Cordon Bleu.

Europain 2020 abritera la coupe du monde de la boulangerie, la coupe européenne de la pâtisserie et la coupe de France des écoles. Des artisans renommés animeront de nombreuses « master classes ». Les industriels y viendront pour s'y inspirer, rencontrer des talents et voir du matériel en phase avec les tendances du marché. Parmi les exposants d'équipements, Mecatherm présente



> Europain 2020 attend un large public de boulangers, pâtisseries, traiteurs, entrepreneurs du sandwich, acteurs de la restauration collective ou d'industriels.

trois équipements au concours des nouveautés et au prix du visiteur : le four M-TA, compact, modulaire et hautement réglable, la diviseuse M-NS qui « offre la possibilité de travailler des pâtes hydratées et pointées afin de produire un pain authentique » et la ligne flexible Mecaflex. Mecatherm souligne que son four M-TA, sorti en septembre 2018, a été primé la même année au salon allemand des technologies boulangères Iba ainsi qu'au salon américain Ibie Best in Baking 2019. D'autres équipementiers industriels exposeront au salon, comme Ouest Agro, qui présentera ses technologies de scarification et de découpe par jet d'eau. **S. Carriat**



## AGENDA & CONCOURS

Le salon leader de la boulangerie-pâtisserie se tiendra pour la première fois porte de Versailles à Paris. Et comme à chaque édition, le salon sera aussi la scène de concours. La Coupe d'Europe de la Pâtisserie réunira 8 équipes européennes qui s'affronteront à Paris pour tenter de gagner leur ticket pour la finale mondiale les 24 et 25 janvier 2021 à Lyon durant le SIRHA. La Coupe du monde de la Boulangerie, créée en 1992 par le MOF Christian Vabret, accueillera 12 équipes composées de trois candidats parmi les meilleurs du monde qui s'affronteront autour de quatre épreuves : Baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, pièce artistique et panification gourmande (à réaliser en commun par les trois candidats). Et enfin la Coupe de France des écoles, dédiée aux jeunes en formation, regroupés en équipes mixtes de 3 personnes qui pendant 5 heures devront démontrer leur talent et leur savoir-faire en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. [www.europain.com](http://www.europain.com)

**EUROPAIN** PARIS  
11. 14 JANVIER 2020 **PORTE DE VERSAILLES**



A LA UNE , ACTUALITÉS

## Apollonia Poilâne, Marraine de la Coupe de France des Ecoles 2020

2 DÉCEMBRE 2019



**Apollonia Poilâne**, Présidente depuis 2002 de la **Maison Poilâne**, a accepté de devenir la Marraine de l'Édition 2020 de la **Coupe de France des Ecoles**. Elle souhaite ainsi encourager la jeune génération à conjuguer passé et présent, à s'épanouir dans l'univers de la boulangerie et à façonner des gammes de pains et pâtisseries boulangères riches de sens qui trouvent écho dans les aspirations des consommateurs aux 4 coins du monde. Troisième génération de boulangers Poilâne, elle est littéralement « tombée » dans le pain à sa naissance (son berceau était un panier à pain) et est aujourd'hui une des très rares femmes à s'imposer dans l'univers de la

## TOUTE L'ACTUALITÉ EN BREF

**COUPE DE FRANCE DES ECOLES****Apollonia Poilâne, Marraine de l'édition 2020**

C'est Apollonia Poilâne, Présidente depuis 2002 de la Maison Poilâne, qui a accepté de devenir la Marraine de l'Édition 2020 de la Coupe de France des Ecoles. Par cette participation, elle souhaite encourager la jeune génération à conjuguer passé et présent, à s'épanouir dans l'univers de la boulangerie et à façonner des gammes de pains et pâtisseries boulangères riches de sens, qui trouvent écho dans les aspirations des consommateurs aux 4 coins du monde. Troisième génération de boulangers Poilâne, elle est aujourd'hui l'une des très rares femmes à s'imposer dans l'univers de la boulangerie. Pierre, son grand-père, a ouvert en 1932 la boulangerie de la rue du Cherche-midi (Paris 6<sup>ème</sup>), coeur névralgique de la Maison. Lionel, son père a développé l'entreprise dès les années 1970 tant en France qu'à l'international, en redonnant toutes leurs lettres de noblesse au métier.

**SOLVAY****Doublement de la capacité de production de vanilline Rhovanil® Natural Crystal White**

Solvay renforce sa position de leader sur le marché de la vanilline naturelle afin de satisfaire la demande croissante de produits naturels. Pour ce faire, Solvay a doublé sa capacité de production de vanilline naturelle, Rhovanil® Natural Crystal White (CW) en la portant à 120 tonnes. Issu d'un procédé unique de biotransformation à partir d'acide férulique naturel, Rhovanil® Natural CW offre les avantages des produits sans OGM. Il est conforme au règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, et peut être labellisé Arôme naturel ou Vanilline naturelle. Rhovanil® Natural CW a un le profil typique de la pure vanilline, douce et durable, essentiel à la formulation d'arômes naturels compétitifs et constants. Approuvé et utilisé par de nombreuses marques de l'alimentaire très appréciées, Rhovanil® Natural CW est la solution mondiale pour des produits responsables qui répondent aux besoins des consommateurs. Solvay Aroma Performance est l'un principaux producteurs mondiaux de diphénols et le plus grand producteur intégré de vanilline au monde pour les industries de l'alimentation, des arômes et des parfums.

**LOUÉ****Les Volailles Fermières de Loué devient partenaire officiel de l'Association des Maîtres Restaurateurs**

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs a choisi comme Partenaire Officiel les Volailles Fermières de Loué. Cette Association défend depuis de nombreuses années le "Fait Maison", via une communauté de Restaurateurs professionnels travaillant des produits bruts et majoritairement frais. La Passion, le Travail et la Patience, sont les valeurs communes que Les Maîtres Restaurateurs et les Fermiers de Loué partagent dans leur métier. Leur objectif commun est d'offrir le meilleur dans l'assiette des convives grâce à leur savoir-faire, au respect de la nature et des produits. Il était donc tout naturel que les Fermiers de Loué deviennent partenaires officiels des Maîtres Restaurateurs.

**RUE DES BOULANGERS****Refonte graphique du site internet**

Le site Rue des Boulangers, géré par Moulins Soufflet, a connu une refonte graphique, mais aussi une mise à jour des services proposés. Rue des Boulangers, c'est plus de 1 400 annonces de vente, de création ou de location de boulangeries sur la France entière, avec l'accompagnement de 70 experts pour une assistance personnalisée de la mise en ligne de votre annonce à la transaction finale. Entièrement gratuit, les boulangers artisans peuvent directement créer une annonce pour vendre leur boulangerie, mettre leur fonds en gérance, proposer un emplacement ou acheter une boutique disponible. Les experts conseillent et accompagnent les boulangers artisans dans toutes les étapes de leur projet. Soit pour les guider dans l'étude de leur projet, soit de leur mettre en relation avec les bons interlocuteurs, ou encore pour leur conseiller lors des visites.



Dans l'axe Porte de Versailles (le 11), du samedi 11 au mardi 14 janvier

# EUROPAIN 2020 PÂTISSERIE ET BOULANGERIE FONT LE SHOW

Par Franck Lacroix • Photos : GL EVENTS

**NEW EUROPAIN** PARIS

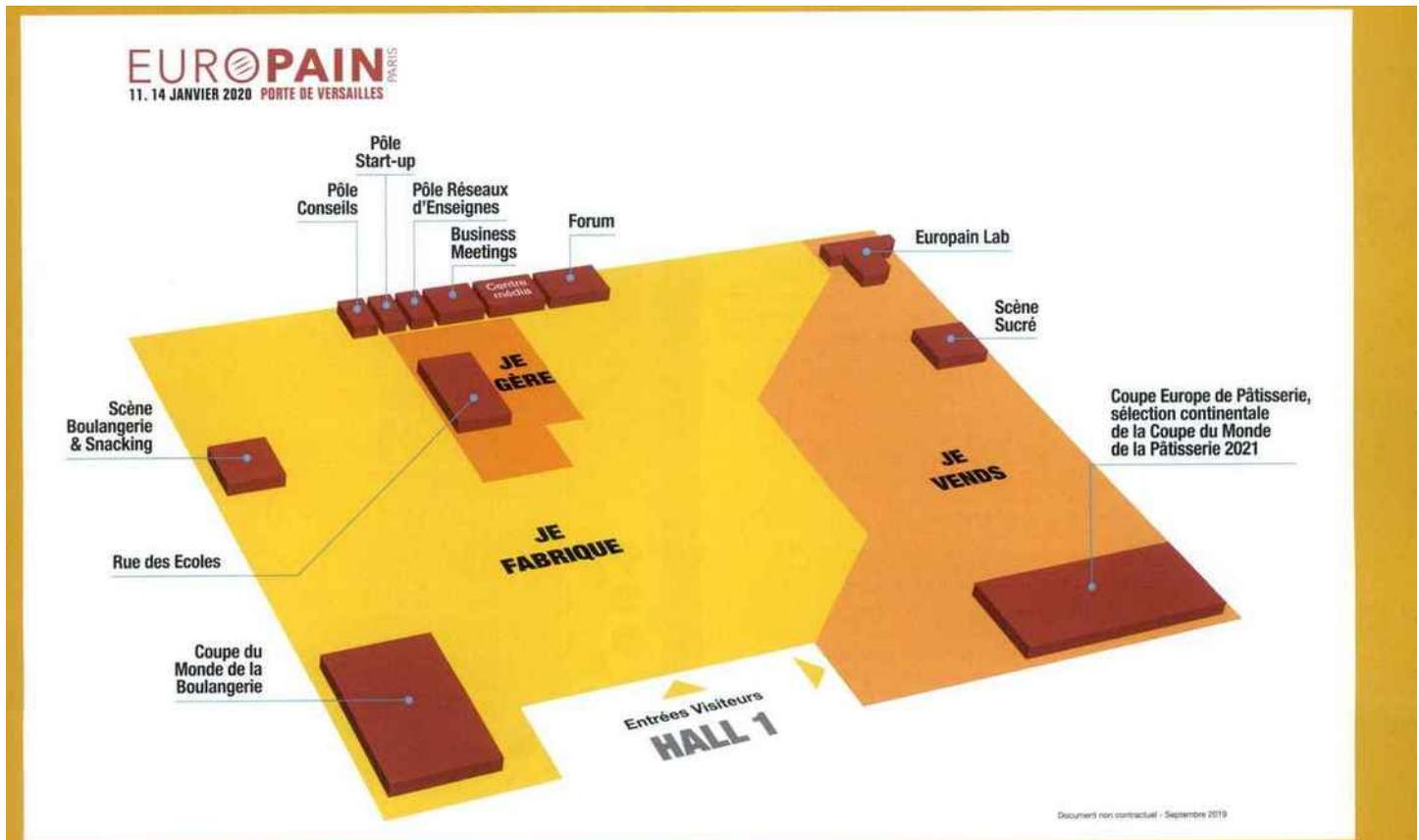
11 - 14 JANVIER 2020  
PORTE DE VERSAILLES

**ENTREPRENDRE  
EN BOULANGERIE  
PÂTISSERIE**

ENIP

europain.com

Facebook Twitter LinkedIn YouTube Instagram @EuropainFrance



« Tous les acteurs ont répondu présents et mettront en scène un très large éventail d'offres de produits et de services pour apporter des solutions concrètes et innovantes aux professionnels du monde entier. Chaque visiteur trouvera LA solution qu'il est venu chercher, dans les secteurs de la boulangerie, du snacking, de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la confiserie, de la glacerie, mais aussi de la biscuiterie ou de l'emballage, sans oublier ceux

de l'aménagement, des moyens de production ou encore de l'acquisition de savoir-faire et de formations d'excellence », assure Serge Valadou, président d'Europain. On peut le croire, Europain 2020 sera très business. Désir d'investir dans du matériel de production ? Envie de réaménager son point de vente ? Intention de développer un nouveau concept ? Entrepreneurs, créateurs d'entreprise, artisans indépendants ou

en réseau trouveront au nouveau Pôle Conseils des conseils juridiques, financiers, aménagements et audit activité. Ils pourront aussi rencontrer les représentants des principales franchises boulangerie pour des solutions clés en main, tout en s'informant sur les derniers outils digitaux et les innovations foodtech.



## EUROPAIN LAB, LA GRANDE NOUVEAUTÉ D'UN ESPACE VALORISANT LA TRANSPARENCE TOUS AZIMUTS

MUSE « inspiration for baker » investira donc 280 m<sup>2</sup> du Hall 1 de la porte de Versailles pour la production et la vente sur place des nouvelles recettes d'Olivier Boudot et de ses étudiants : farines et pains à base de légumineuses, chouquettes réalisées à partir de drêche de bière, mini-cakes issus du recyclage de la pâte à croissants, pains invendus transformés en croûtons salés et sucrés... Les idées sont nombreuses et innovantes. L'agence Sylvie Amar & Partners a désigné l'espace et conçu tout son fonctionnement ! Imaginez : plus de caisse, mais des conseillers spécialisés volants avec tablette de prise de commande et de paiement... Finies les vitrines froides, finis les linéaires trop remplis où l'on ne voit plus rien... place aux kiosques monoproduit où le choix gourmand est facilité... Moins d'emballages, généralisation des QR Codes pour une information plus large sur le produit, son prix, ses ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles... Place aussi à la cueillette en self-service, place au click & collect. MUSE est un condensé multigénérationnel de la boulangerie-pâtisserie de demain : carte food responsable (uniquement des produits de saison) et offres légitimes en boulangerie (le bon pain baguette pour les sandwichs, les tartines végétales réalisées avec le pain signature aux légumineuses, la pâtisserie boulangère volontairement réduite...), mais aussi absence de colorants ou produits non naturels ; la transparence tous azimuts est le maître mot de ce concept.

MUSE proposera ainsi une démonstration vivante inédite d'expériences tout au long de la journée : les étudiants feront découvrir et déguster l'ensemble de la production, du petit-déjeuner au goûter (snacking sain, sandwichs faits minute, produits végétariens...) Et si la boulangerie-pâtisserie du futur devenait le bistrot de demain, comme on peut constater par ailleurs l'évolution du salon de thé avec la création des Cafés Pierre Hermé et le tout récent Dalloyau Café au Lafayette Gourmet ?

## CÔTÉ SHOW, UNE GRANDE PREMIÈRE À PARIS POUR LA COUPE D'EUROPE DE PÂTISSERIE

C'est une grande première pour Paris d'accueillir la Coupe d'Europe de la Pâtisserie, en présence du nouveau président du concours Pierre Hermé. Les équipes sélectionnées s'affronteront les 12 et 13 janvier pour gagner leur ticket lyonnais pour les 24 et 25 janvier 2021 pendant le Sirha. La sélection européenne est la première des épreuves continentales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Suivront la Copa Maya (sélection Amérique latine), la Coupe Afrique, la Coupe Asie et, nouveauté cette année, la Coupe Middle East. Le but pour ces nations en compétition : faire partie des 20 qui accéderont à la finale en janvier 2021.

Dans la continuité de la démarche initiée pour les 30 ans de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019, le concours s'engage une nouvelle fois pour la défense des abeilles et la préservation de la pollinisation. Il mettra à l'honneur cette année, dans le dessert à l'assiette, des plantes mellifères (à savoir, des plantes produisant du nectar et/ou du pollen nécessaire à la nutrition des abeilles mellifères domestiques). La quantité et la qualité de ces deux produits sont variables selon les espèces. Les abeilles et leur pollinisation sont quant à elles essentielles à la production de fruits, de graines... à la biodiversité, tout simplement.

Les candidats des équipes européennes devront donc intégrer obligatoirement à leur dessert à l'assiette du chocolat ainsi qu'une des plantes mellifères suivantes (en infusion, extraction ou grâce à une autre technique permettant d'en capter la saveur) : eucalyptus, sauge, romarin, lavande, serpolet, menthe, tilleul, coquelicot, bleuet, immortelle.

**Sur la Scène sucrée, 15 Chefs Pâtisseries animeront des sessions d'une heure en direct, face au public, de 10 h à 17 h (cinq sessions au total). On y verra des créations, des pâtisseries green, des classiques revisités et les nouvelles tendances pour le tea**

time avec : Julien Alvarez, Le Bristol – Aleksandre Oliver, Le Pressoir d'Argent – Dominique Costa, The Peninsula Paris – Aymeric Pinard, Relais Bernard Loiseau – Benoît Couvrand, La Pâtisserie Cyril Lignac – Florian Grad, Villa Madie – Grégory Masse, Assiette Champenoise – Nina Métayer, Mercato Metropolitano – Sophie de Bernardi, InterContinental Le Grand, Café de la Paix – Sophie Bonnefond, Saint James – Pauline Lehoux, Thoumieux – Yoann Normand, Les Crayères – Simon Pacary, Franck Putelat – Sébastien Vauxion, K2 Palace.

**La Coupe de France des Écoles, sur le thème de « L'architecture de votre région »,** verra quatre équipes s'affronter en catégorie Espoir les 11 et 12 janvier : Compagnons du Devoir Bordeaux (33), Compagnons du Devoir Tours (37), INBP CFA Rouen (76), et le Lycée des Métiers Saint-Joseph - Saint-Marc de Concarneau (29). Quant aux six équipes de la catégorie Excellence, les 13 et 14 janvier, ce sont les CMA des Hauts-de-France, à Boulogne-sur-Mer (62) et Dunkerque (59), Compagnons du Devoir Bordeaux (33), Compagnons du Devoir Strasbourg (67), École de Boulangerie de Paris (75), URMA du Maine-et-Loire, Angers (49). Les équipes devront produire toutes les pièces imposées pour les différentes épreuves : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. Pour cela, elles pourront compter sur le soutien de leurs enseignants référents.

**Enfin, la Coupe du Monde de Boulangerie, créée en 1992 par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, verra 12 équipes composées de trois candidats s'affronter dans quatre épreuves : Baguette et pains du monde, Viennoiserie sucrée, Pièce artistique, Panification gourmande (épreuve en commun pour les trois candidats). Championne du Monde de la Boulangerie en 2016, la Corée du Sud devra se méfier de la ténacité de l'équipe française, bien décidée à reconquérir le titre qu'elle a remporté pour la dernière fois en 2008.**





## DOSSIER

# EUROPAIN



Tempéreuse T10 avec table d'enrobage



Fonceuse Premium



## Alimat Tremblay

Alimat Tremblay présentera plusieurs nouveautés :

**La Fonceuse Premium** pour tartelettes/tartes/quiches jusqu'à 250 mm de diamètre. Elle est conçue pour travailler avec tous types de moules : métal, aluminium, papier/carton ou Exoglass®. Les matrices fabriquées sur mesure et de nouvelles technologies sont interchangeables instantanément sans outils.

**La Tempéreuse/enrobeuse T10** : capacité cuve 13 kg, table d'enrobage 180 mm totalement indépendante et mobile qui peut être ajoutée à tout moment. Rangement facile par basculement à la verticale, donc très faible encombrement. Cristallisation en moins de 25 minutes.

Et pour les **Dresseuses/pocheuses**, de nouveaux accessoires pour répondre à une demande toujours plus spécifique. Toutes les Dresseuses sont conçues pour travailler avec une large diversité de recettes : sans gluten, bio...

Seront également exposées :

- Doseuses multiproduits permettant un dosage régulier de recettes salées ou sucrées, liquides, semi-liquides, pâteuses avec ou sans morceaux ;
- Machines à napper ;
- Rotatives à biscuits : pour personnaliser vos sablés, toute forme possible même avec logo ou dessin ;
- One Shot : plusieurs modèles dont la Mini, la plus petite du marché. Équipement idéal pour les Chocolatiers qui souhaitent développer une gamme de bonbons, mendiants, tablettes... fourrés avec caramel, ganache ou praliné. Travail avec moules rigides, souples (blisters) ou sur plaques lisses. Création de programmes facile pour le Chocolatier, possibilité de couverture fine.

Alimat Tremblay, Stand 1K58

## Andros Chef

À l'occasion d'Europain, Andros Chef lance une gamme exclusive de garnitures de qualité supérieure stables à la cuisson avec des ingrédients 100 % naturels. Une recette simple, proche du fait maison, avec 70 % de fruits, du sucre, du jus de citron concentré et de la pectine de fruit. Elle ne contient aucun arôme ni colorant, même d'origine naturelle, et sont sans amidon, pour ne conserver que le vrai goût du fruit.

Les garnitures sont conditionnées dans des sachets aluminium de 1 kg pour plus de simplicité à la manipulation et au dosage. Un emballage permet également de conserver le produit à température ambiante jusqu'à 12 mois après sa fabrication.

Six parfums sont disponibles pour le lancement : abricot, fraise, framboise, cerise, pomme façon tatin, caramel beurre salé. Beaucoup d'autres sont encore à venir...

Andros Chef, Stand 1D77



## Cartonnages Grimm

Fondés en 1835, les Cartonnages Grimm ont su évoluer tout en gardant les valeurs qui ont fait leur réputation et leur longévité : respect, rigueur, amour de la qualité et recherche de la satisfaction client.

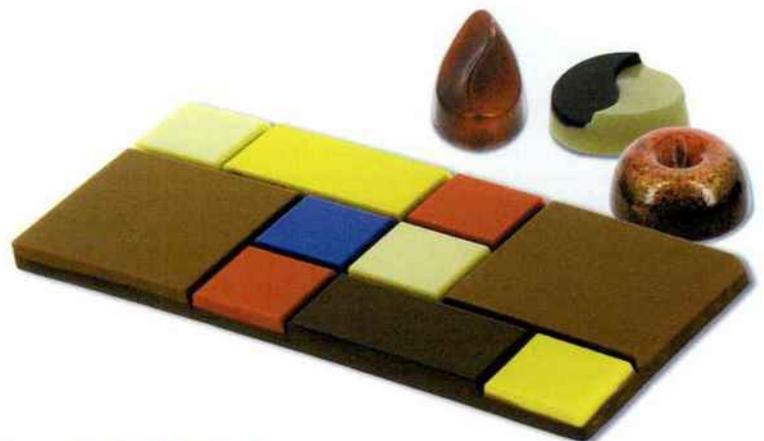
Pour emballer et valoriser vos créations, pour que vos clients se souviennent de vous, l'entreprise propose de nombreux modèles, variables en formes, dessins, couleurs, marquages, et combinables avec des rubans, sachets, cabas papier ou boîtes métal. À voir notamment : nos boîtes écrins (photos ci-dessus).

Cartonnages Grimm, Stand 1B79

**www.LAVINOX.fr** Tél. 06 22 63 14 40

Mobilier inox laboratoire    Tours réfrigérés en 700 de profondeur    Lave-batteries et tunnels de lavage

Service pièces détachées pour lave-batteries VDO - PANIL - JSLB - KROMO - DIHR - LAVINOX - TEL 02 98 09 69 63 - lavibox@orange.fr



## Déco'Relief

En 2020, continuez à pâtisser avec Déco'Relief qui sera présent au salon EUROPAIN.

Venez découvrir la nouvelle collection de moules injectés pour chocolats, tablettes, bonbons - épurés et design !

Des moules en silicone microperforés pour la réalisation rapide d'éclairs, tartelettes, chouquettes, brioches et petits pains.

Une large gamme d'ingrédients naturels et bio, ainsi que des outils pour Pâtisseries et Boulangers : spatules, couteaux, cercles Inox et microperforés, tapis en silicone.

En 2019, la gamme Déco Sweet Cake s'est agrandie avec neuf nouveaux modèles de moules en silicone pour entremets, de formes originales et de tailles différentes. Nous vous donnons donc rendez-vous au salon EUROPAIN sur notre stand 1J49.

Deco'Relief, Stand 1J49



## Condifa

**Nouveautés, démonstrations et jeu-concours sur le stand Condifa.**

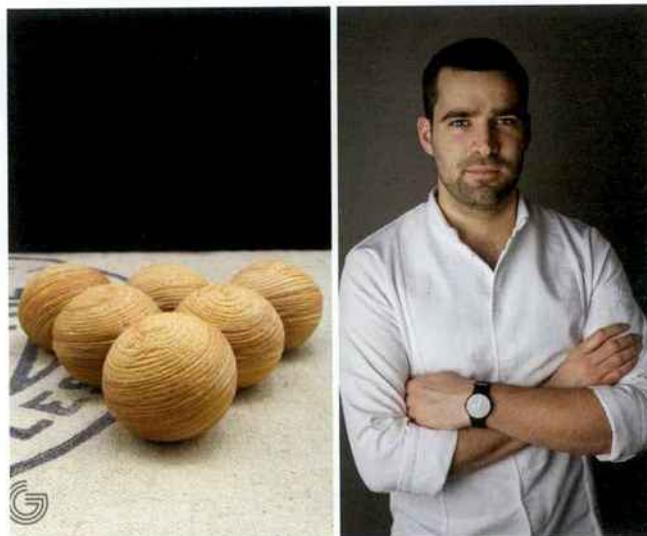
Comme à chaque édition, Condifa donne rendez-vous à tous les artisans Boulangers et Pâtisseries, sur le stand 1G42, pour leur faire découvrir ses nouveautés.

Après avoir fêté son centenaire en 2019, Ancel réserve de nombreuses surprises en 2020 ! Le produit phare de la marque, la crème pâtissière, restera à l'honneur grâce à deux cahiers de recettes mettant en avant les temps forts qui rythment l'année de chaque artisan dans sa boutique, distribués au premier et au second semestre dans les packs de préparation pour crème pâtissière de 5 et 25 kg.

Une nouvelle opération « Crousti'Tartelettes » ou encore une recette inédite d'entremets de Pâques, toutes deux réalisées avec les nouveautés 2020, seront également présentées sur ce salon.

Tout au long de la journée, le Chef Pâtisseries Jean-Paul Vinouse mettra en œuvre les nouveautés de la maison à travers des démonstrations. Un jeu-concours doté de nombreux lots sera organisé sur le stand pour la découverte d'encore plus de nouveautés, de concepts et de démonstrations produits.

Condifa, Stand 1G42



## Demarle

**À la découverte de la Lita.**

La Lita a été créée pour le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Boulangerie, par le talentueux jeune Chef Guillaume Schopphoven.

Ce croissant sphérique, qui a nécessité deux ans de travail pour un résultat époustouflant, nous entraîne vers la Viennoiserie de demain.

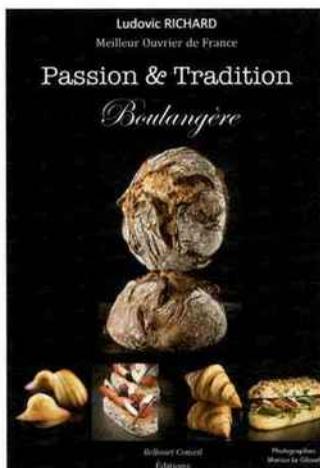
La Lita, cette création unique, avec sa forme géométrique épurée et ses délicieuses garnitures – moelleux noisette et cœur praliné – est donc le fruit de nombreuses heures de recherche et d'essais, accompagnés par les équipes de Sasa Demarle - équipements de boulangerie, pour la réalisation de moules.

Demarle, Stand 1S84



## École Bellouet Conseil

Sur le stand 1M89, vous pourrez rencontrer les formateurs, voir des démonstrations de sucre d'art et prendre tous les renseignements pour les cours de perfectionnement et formations longue durée. Vous pourrez aussi voir Ludovic Richard, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, qui sera présent à l'occasion de la sortie de son livre *Passion & Tradition boulangères* aux Éditions Bellouet Conseil. Ce livre de 320 pages abondamment illustré propose des recettes de pains, viennoiseries et goûters. N'hésitez pas à venir l'acheter et le faire dédicacer par l'auteur !



École Bellouet Conseil, Stand 1M89



## Frigomat

Depuis 1969, FRIGOMAT représente le partenaire technologique idéal des Glaciers et Pâtisseries, notamment grâce au très attractif CONCEPT « GX » pour la fabrication, la conservation et la distribution de glace produite directement sous les yeux des consommateurs.

Frigomat, Stand 1R34

## Hubert Cloix

La société Hubert Cloix vous accompagne depuis 1973 dans vos projets de Pâtisserie, Glacerie et Confiserie. Découvrez son offre de pastocuseurs, turbines à glace et machines multifonctions fabriqués en France. Ses pastocuseurs sont livrés avec une programmation simple et efficace.

Ses turbines à glace sont réputées pour être parmi les plus solides du marché. Leurs cuves verticales vous permettront de contrôler au maximum le foisonnement de vos glaces.

Ses machines multifonctions vous permettront d'assurer vos productions de crèmes journalières et de faire de la glace en saison.

Tous ces matériels seront en démonstration quotidienne au salon Européen, sur le stand 1R28.



Hubert Cloix, Stand 1R28



## Hengel

La mise en place de la norme F-Gaz au 1<sup>er</sup> janvier 2020 interdira l'utilisation du R-404A. Les gaz de substitution s'accommodant mal des conditions d'évaporation à basse température, ils rendent leur utilisation délicate en surgélation. Dans cette optique, HENGEL commercialise depuis quatre ans des équipements de surgélation dotés d'une détente électronique multi-gaz pour des tunnels de surgélation industriels ou des surgélateurs conservateurs pour les Pâtisseries. Cette solution est la seule qui permet d'assurer la bonne gestion à basses températures, améliorant ainsi la performance de tout le système frigorifique. Les équipements dotés de cette technologie donnent une qualité de surgélation inégalable.

Afin de vous présenter toute la gamme de ses produits, l'équipe commerciale HENGEL sera très heureuse de vous recevoir sur son stand 1P20 situé dans le Hall 1 du salon Européen.

Hengel, Stand 1P20



## HydroProcess

**HYDROPROCESS® innove encore dans la découpe par jet d'eau avec sa toute nouvelle ChefCut®!**

Présentée en avant-première mondiale au salon EUROPAIN 2020, ChefCut® est profondément remodelée tout en conservant les points forts de précision et de vitesse qui ont fait sa réputation.

Grâce à des innovations majeures, ce nouveau modèle est sans conteste le plus performant du marché en termes de compacité (avec une profondeur de 80 cm), de niveau sonore et de nettoyabilité.

Conservant son interface très ergonomique, cette nouvelle ChefCut® reste compatible avec le logiciel ChefCutOffice®, enrichi de nouvelles fonctionnalités sur Windows® et maintenant sur Apple®, pour vous permettre d'exprimer toute votre créativité avec encore plus d'efficacité et une qualité de découpe irréprochable.

Après plus de 200 machines vendues, HYDROPROCESS® est le leader mondial des machines haut de gamme de découpe par jet d'eau pour les métiers de bouche. Sur le stand 1L21, vous découvrirez ses nouveautés et pourrez assister à des démonstrations.

Hydroprocess, Stand 1L21

## Maé Innovation

**Maé Innovation lance un nouveau format de moules silicone : 400 x 300 mm**

Maé Innovation fabrique les Silmaé, moules silicone premium, made in France depuis 25 ans. Cet expert offre une large gamme de moules standard et utilise les dernières technologies, les logiciels de dessin 3D et l'impression 3D, pour des réalisations sur mesure. Jusqu'à aujourd'hui, Maé Innovation proposait de nombreuses références, mais exclusivement en 400 x 600 mm. Cette année, la société lance une nouvelle gamme de moules en format 400 x 300 mm ! Plus de 60 références sont disponibles dans ce format, allant des formes classiques (cylindres, dômes, cakes, muffins) à des formes plus originales (barquettes, galets, petits-beurre...)

Tous les Silmaé résistent aux températures extrêmes et s'utilisent aussi bien en cuisson qu'en surgélation, pour des préparations sucrées ou salées. Ils offrent facilité de démoulage et de nettoyage !



## Jacques Emballages

**Spécialiste des sacs moulage de formes spéciales, JACQUES EMBALLAGES expose ses dernières créations :**

La gamme ÉCLOSION, dédiée à la nature, transforme les vitrines en jardin foisonnant de tulipes, coquelicots, marguerites...

Elle comprend des sacs pour moulages, des sachets pour la friture, des rouleaux de Cellophane de suremballage antistatique et biodégradable.

Afin d'apporter des précisions sur les diverses matières de base végétale utilisées, le pictogramme « biodégradable » est apposé sur les pages du catalogue de printemps : on repère ainsi facilement la Cellophane (bois d'eucalyptus), le PLA (amidon de maïs), l'amidon de pomme de terre, la pulpe de bois, le coton, le lin...

Enfin, totalement inédits, les sacs ronds CIRCUS offrent une astucieuse fermeture intégrée ! (photo ci-dessus).

Jacques Emballages, Stand 1E74



La matière première utilisée, le silicone SILO35, a été sélectionnée avec soin pour garantir le plus haut niveau de sécurité alimentaire.

Mae Innovation, Stand 1N27



## Lebhar

Le groupe LEBHAR, fabricant français d'emballages alimentaires destinés aux artisans Boulangers, Pâtisseries et Chocolatiers, poursuit sur la voie de son engagement environnemental.

Retrouvez sur son stand Européen ses gammes éco-conception en kraft naturel. Tous les produits sont adaptés au contact alimentaire et recyclables. De la boîte pâtisseries aux sacs de transport, en passant par les emballages pour vos macarons ou la vente à emporter, leur gamme répond à l'essentiel de vos besoins.

Vous pouvez dès à présent télécharger son catalogue sur [www.lebhar.com](http://www.lebhar.com) et demander un contact commercial.

Lebhar, Stand 1B73



## Metronics/Watercut

Metronics vous propose des solutions découpe jet d'eau WATERCUT pour chaque application, que vous soyez artisan avec de fortes contraintes de place ou industriel ayant des cadences de production élevées. Venez découvrir à Européen nos Watercut LX et Watercut XS.

La LX vous permet de réaliser toutes les coupes et décors avec ou sans arrêt du jet pour les coupes intérieures. Elle offre des performances de premier plan avec un rapport qualité-prix exceptionnel.

La Watercut XS, notre dernière-née, est un concentré de performances. C'est la machine la plus compacte, la plus rapide et la plus précise du marché. Nous avons aussi particulièrement soigné l'insonorisation, ce qui vous permet de l'implanter au cœur de votre laboratoire. Conçue comme un véritable petit centre d'usinage, elle répondra à toutes vos attentes, y compris les plus exigeantes.

Watercut est un outil de coupe puissant dans votre laboratoire, mais aussi un maillon de votre créativité.

Metronics Technologies, Stand 1K51



Color'yt Natura



Boîtes Vitrine



Collection Carrot&Co

Collection Gerfude

## PackinBox

PACKINBOX à Barcelone, spécialiste en emballages pour Chocolatiers, Pâtisseries, Glaciers et Confiseurs, propose un large choix d'emballages disponibles en stock, ainsi que des solutions de packaging sur mesure.

C'est donc l'occasion à Européen de découvrir sa gamme, ses nouveaux designs et ses nouvelles collections Pâques et printemps-été. Ces dernières sont étudiées pour se coordonner à nos nombreuses boîtes standard et vous offrir des solutions adaptées à tous vos besoins.

Sa gamme Natura Green s'étend, et les cartons Les Naturals vous offrent la possibilité de proposer à vos clients un emballage 100 % écologique : matières recyclées, biodégradables et fabriquées dans l'UE.

Européen sera le cadre idéal pour rencontrer ses représentants et discuter avec eux de vos besoins et de vos projets.

**Packinbox**, Stand 1C67

## PCB Création

PCB Création exposera au salon EUROPAIN pour vous présenter ou vous représenter ses gammes incontournables.

Vous (re)découvrirez sa gamme Pure Émotion avec des décors et des ingrédients garantis 100 % sans colorants et surtout sans E171. Pour aller plus loin dans la coloration naturelle, PCB Création présente également à nouveau ses beurres de cacao et poudres de denrées alimentaires colorantes.

Enfin, PCB Création lance officiellement sa nouvelle gamme INGREDIUM : 35 nouvelles références qui vous apporteront des solutions pour développer des créations sucrées ou salées, ou optimiser vos recettes existantes.

Venez rencontrer les équipes de PCB Création sur le stand 1E68. Vous pourrez discuter avec votre partenaire incontournable et bénéficier ainsi de conseils personnalisés. Vous pourrez également échanger sur la personnalisation, applicable sur l'ensemble du catalogue, afin de valoriser vos créations. Vous pourrez également consulter le catalogue de sa collection printemps-été 2020, toujours très orientée vers la naturalité.



**PCB Création**, Stand 1E68



## Philibert Savours

Mieux nourrir pour respecter l'Homme et la Nature, tel est notre engagement social et sociétal au quotidien. La famille Philibert accompagne la créativité et l'audace des artisans Boulangers-Pâtisseries et professionnels de l'agroalimentaire depuis plus de 30 ans.

Sur le salon Européen, Philibert Savours présentera une sélection de ses produits levains et ingrédients toujours plus respectueux de la nature.

Pour vous faire découvrir ses créations telles que la Campasine, Fervor ou encore Toofruit, Philibert Savours animera un espace Boulangerie-Pâtisserie sur son stand.

Vous pourrez notamment découvrir cette dernière innovation dans le secteur de la Pâtisserie, la gamme Toofruit, des concentrés de fruits déshydratés en flocons. Cette gamme permet d'élaborer des recettes « 100 % fruits » naturelles et originales à base de citron, banane, abricot, fraise, cassis, orange, framboise ou framboise bio.

**Philibert Savours**, Stand 1K49



## Picourt-Cabis

Picourt-Cabis, spécialiste des emballages depuis 1886, ne cesse d'imaginer et de concevoir pour vous des emballages à la hauteur de vos créations. Cette année, Picourt-Cabis vous propose une gamme de sacs cabas et sacs à galette, personnalisables à votre nom. Impression en marquage à chaud disponible en plusieurs coloris. Les sacs galette sont disponibles en blanc ingraissable 40 g et en noir couché 60 g (finition brillante).

Picourt-Cabis imagine des solutions afin de répondre à toutes les attentes de ses clients en termes de présentation.

**Picourt-Cabis**, Stand 1F74



## Ponthier

### La maison Ponthier expose à EUROPAIN

La maison Ponthier sera présente au rendez-vous des entrepreneurs de la Boulangerie et de la Pâtisserie. À cette occasion, la marque présentera ses dernières nouveautés ! Le salon sera également l'occasion de présenter de nouvelles variétés ou origines pour certains parfums classiques. La maison Ponthier bénéficie de plus de 70 ans d'expérience autour du fruit et agit au quotidien avec l'ambition de proposer aux Chefs les plus exigeants le meilleur de la nature. Au cœur de la Corrèze, elle transforme les fruits récoltés à maturité en purées fraîches ou surgelées et en coulis, dans le respect d'un savoir-faire artisanal. Le goût des produits proposés est ainsi le résultat d'une sélection appropriée à une variété, un terroir et un climat.



### Conditionnements :

Purées réfrigérées : 1 kg/2,5 kg.  
Coulis réfrigérés : 250 g/1 kg.  
Purées surgelées : 1 kg/5 kg/20 kg.  
Coulis surgelés : 500 g.  
Fruits IQF : 1 kg.

**Ponthier**, Stand 1D67



## Procitech/Selmi

Europain sera l'occasion pour SELMI de montrer une fois de plus l'étendue de sa gamme de machines.

Il y aura bien évidemment les classiques, avec entre autres plusieurs tempéreuses dont la rapidité, la simplicité et la fiabilité ne sont plus à démontrer.

Une de ces tempéreuses sera associée au nouveau tapis d'enrobage RS 200 développé spécialement pour permettre l'enrobage de petits produits jusqu'à 15 x 15. Il y aura une turbine COMFIT, réelle créatrice de valeur ajoutée puisqu'elle permet la fabrication d'une infinie gamme de produits de grignotage avec le minimum d'interventions.

Les « stars » de la gamme ne seront pas en reste, avec entre autres le nouveau Roaster 106, torréfacteur pour les fruits secs, le café et le cacao, le nouveau broyeur à billes MICRON 25, pour la fabrication des pralinés, des pâtes à tartiner et de chocolats.

L'équipe PROCITECH, agent exclusif de SELMI pour la France, sera heureuse de vous accueillir et de vous proposer en complément des moules standard ou personnalisés, des kits guitares.

Procitech/Selmi, Stand 1F68



## RGR

Venez découvrir comment RGR peut vous faire augmenter votre chiffre d'affaires de 15 % ! Ses engagements font toute la différence : fabrication 100 % française, 50 ans d'expérience, le choix du sur-mesure et de matériaux nobles, l'innovation et la durabilité (nettoyage optimal des cuves et des vitres). RGR réalise en France plus d'une installation sur mesure par semaine. Votre projet est unique ? Venez discuter de solutions adaptées à vos besoins.

RGR, Stand 1G102.

## Savy Goiseau

SAVY GOISEAU vous donne rendez-vous sur le stand 1D86 pour vous faire découvrir toutes ses nouveautés en matériel de Chocolaterie : La ONE CHOC, mini One Shot conçue et optimisée pour l'usage artisanal, s'invite désormais dans vos laboratoires ! Ultracompacte, polyvalente, facile à comprendre et à utiliser, nettoyable parfaitement et simplement, la ONE CHOC offre une flexibilité unique pour l'artisan Chocolatier. La ONE CHOC allie robustesse et efficacité pour la production de bonbons de haute qualité, en garantissant un confort d'utilisation optimal.

La tempéreuse SILVER 24, est LA machine idéale pour le Chocolatier en quête de performance haut de gamme à prix mini ! Réalisée dans un design épuré, sans concessions sur la qualité, elle permet un tempérage rapide, efficace et durable, le tout avec une capacité de cuve confortable de 24 kg. Équipée de son transporteur CHOCOPLAK\* monté sur colonne à roulettes, la SILVER 24 se transforme en quelques gestes en une enrobeuse pratique et performante.

SAVY GOISEAU offre depuis plus de 45 ans des solutions en tempérage, enrobage, moulage, turbinage, découpe et refroidissement pour accompagner l'artisan du chocolat tout en respectant ses produits et son volume.

\*Produit breveté

Savy-Goiseau, Stand 1D86





## Spiral France

La Doseuse PVS 4101 est une doseuse à vitesse variable, tout Inox. Elle se prête à tous types d'utilisation : dosage de crèmes, ganaches, pâtes à tartiner ou confitures, garnissage de macarons, de choux ou de beignets...

La PVS 4101 dispose de trois modes de fonctionnement : le mode continu, le mode manuel et le mode automatique (séquencé). Les doseuses Edhard se déclinent en différents modèles selon les besoins. De nombreux accessoires sont également disponibles : pompe à lobes pour le passage des morceaux, flexible de dépose, sortie directe, différentes sortes de douilles et antigouttes, aiguilles pour le garnissage... Retrouvez la gamme complète sur le stand.



Spiral France, Stand 1J20



© Philippe Barret



## Wieszheu

WIESHEU France débute l'année 2020 avec le salon Européen. Venez leur rendre visite et voyez comment la cuisson en magasin augmente vos ventes et comment vos processus peuvent être optimisés. Dans les boulangeries, dans la vente au détail d'aliments ou même dans la restauration, une chose est souvent rare : l'espace.

Le point culminant du stand est le nouveau four ventilé E3 :

- Capacité de cuisson augmentée de 20 % à surface au sol identique,
- Optimisation énergétique, triple vitrage, isolation performante,
- Simplification des processus de production grâce à la commande Wtouch,
- Autonettoyage automatique, capacité de produit pour 365 jours.

Des nouveaux standards de cuisson avec cette nouvelle génération Euromat E3. Les maîtres Boulangers vous inspireront en direct.

Wieszheu, Stand 1L42

## Valrhona

Pour les fêtes de Pâques, laissez-vous tenter par la nouveauté Valrhona : CARANOVA 55 %

Ce chocolat noir gourmand délicatement caramélisé plaira aussi bien aux enfants qu'aux grands gourmands. Quand la crème fraîche de Normandie, la fleur de sel de Guérande et le beurre demi-sel AOP se marient, Valrhona crée le chocolat noir de couverture au caramel beurre salé. Ces ingrédients nobles ont été sélectionnés, assemblés avec savoir-faire et générosité aux cacaos les plus fins, pour offrir un chocolat authentique et sans arôme ajouté. En moulage, en crémeux ou en ganache, il pourra convenir à toutes vos envies de création. À découvrir sur notre stand 1B90 ou à commander directement en ligne sur : [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

Valrhona, Stand 1B90



## À PROPOS

Les Pâtisseries sont formidables et ils le prouvent une fois encore dans votre numéro 457.

À Paris, porte de Versailles, 17 amateurs avaient rendez-vous pour remporter le Trophée de la Pâtisserie Française sur le thème de la forêt-noire au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie qui a attiré 105 000 visiteurs cette année. Et les Pâtisseries professionnels de France, Belgique, Japon, Suisse, Grèce et Géorgie avaient à réaliser babas, paris-brest, gâteaux de voyage, petit gâteau au chocolat, et à relever le défi surprise d'un croquembouche avec leur coach sous les yeux ébahis du public pour le premier Trophée International de la Pâtisserie Française. La maison Ferber a organisé sa Journée Portes Ouvertes au profit de l'association S.UR.SO : bénévoles et professionnels ont offert un beau dimanche de partage en Alsace.

Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France 2015, joue avec succès sur les goûts de l'enfance gourmands et rassurants depuis deux ans et demi à Genève.

Yann Brys, M.O.F. 2011, nous dévoile le Pas à Pas de son Tourbillon®, avec cet incroyable effet de pochage de crème sur un tour de potier qu'il a créé voilà déjà dix ans avec le succès que l'on sait. Nicolas Agraz est le Chef Pâtissier de la pâtisserie française Mademoiselle Colette, qui ouvre une troisième boutique dans la baie de San Francisco. Dans notre cahier de recettes central, les Chefs Pâtisseries revisitent ou non le légendaire Millefeuille en 12 versions très différentes pour notre dossier spécial.

Et à tous de se donner rendez-vous du samedi 11 au mardi 14 janvier 2020 au salon **EUROPAIN** qui s'installe à la porte de Versailles avec près de 500 exposants, la Coupe du Monde de Boulangerie, la Coupe de France des Écoles et, pour la première fois, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie. D'ici là, toute la rédaction se joint à moi pour vous souhaiter bon courage pour le grand rendez-vous des fêtes de fin d'année.

Franck Lacroix  
Rédacteur en chef



## SALON EUROPAIN 2020

### De nouveaux talents récompensés en boulangerie et pâtisserie

La nouvelle édition du salon Européain, qui s'est tenue du 11 au 14 janvier derniers, a été l'occasion pour plus de 38 000 professionnels de la boulangerie-pâtisserie, dont 24 % d'internationaux, de se réunir à Paris, Porte de Versailles.

Les visiteurs qui ont arpenté les allées du salon ont ainsi pu rencontrer et échanger avec les 452 exposants et marques présents. La mise en place d'un service digital "Business & International meetings" a par ailleurs permis 340 rendez-vous d'affaires et les professionnels du secteur ont également pu assister à de nombreuses conférences sur les évolutions du métier.

Au delà de ces échanges de qualité, le salon a été l'occasion de découvrir plus de 100 nouveautés. Des logiciels de gestion aux ingrédients bio et nutritifs, en passant par le matériel connecté et autres solutions de snacking, tout a été pensé pour améliorer l'offre clients et le quotidien des professionnels.

Par ailleurs, Européain a accueilli, durant ces quatre jours, trois grands concours qui ont révélé de nombreux talents : la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe d'Europe de la pâtisserie et la Coupe de France des écoles.

#### La Coupe du monde de la boulangerie remportée par la Chine

12 équipes de 3 boulangers se sont affrontées autour de trois thèmes : baguette et pains du monde, viennoiserie et panification gourmande, pièce artistique. La Chine a remporté le titre de Champion du monde de la boulangerie, devant le Japon et le Danemark.

#### La Coupe d'Europe de la pâtisserie revient à la Suisse

4 équipes de 2 pâtissiers ont concouru sur le thème de la



La Chine remporte la Coupe du monde de la boulangerie.



Les boulangers de l'équipe de France



Les équipes de la Coupe du monde de la pâtisserie



naturalité en réalisant entremets aux fruits, desserts à l'assiette et pièces artistiques. La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les États-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 à Lyon.

#### La Coupe de France des écoles récompense la Bretagne et la Loire

Dans la catégorie "Espoirs" Alan Etienne, Maëlle Le Gully et Marine Nedelec (Lycée des Métiers Saint-Joseph Saint-Marc à Concarneau) se sont imposés comme meilleurs apprentis boulangers. Mathieu Beaupère, Nicolas Legault et Delphine Ripoché (URMA du Maine et Loire à Angers) remportent quant à eux la catégorie "Excellence" de la Coupe de France des écoles. Riche en émotions, en découvertes et en gourmandise, cette nouvelle édition d'Europain aura donc tenu toutes ses promesses. Rendez-vous est d'ores et déjà donné en 2022 à Paris !

◀ La Suisse, la Suède et la Russie rejoignent les États-Unis, la France, l'Italie, le Japon et le Royaume-Uni en finale de la Coupe du monde de la pâtisserie.



Spécial **EUROPAIN** PARIS | Concours  
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

# Coupe de France des Écoles

## Des talents prometteurs

La finale de la 7<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Écoles devrait encore survolter le public de l'espace concours du salon Europain avec des jeunes talents venus défendre leur école et leur région.

**L**A COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EST UN ÉVÈNEMENT TRÈS ATTENDU par les jeunes visiteurs du salon et toujours autant plébiscité par les écoles, puisque ce sont près de 25 établissements (dont quelques nouveaux) qui se sont lancés encore dans l'aventure cette année. Le thème de cette pré-sélection (l'Architecture de votre région) a visiblement motivé les troupes où chacun a pu faire valoir sa créativité et son attachement à son territoire à travers les réalisations demandées (une pièce artistique en boulangerie et un assortiment d'entremets en pâtisserie). Même si le jury présidé par Raoul Maeder (La Boulangerie Alsacienne à Paris) a globalement été bluffé par la qualité des dossiers et l'originalité du travail exécuté, il n'en reste pas moins qu'il a dû trancher pour retenir les finalistes qui s'affronteront à Paris.

**Les équipes en lice**  
La finale pour la catégorie Espoir aura lieu les samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020.



La finale de la Coupe de France des Écoles est toujours riche en émotions (photo : Faculté des Métiers de Ker Lann à Bruz, vainqueur de l'édition 2018 dans la catégorie Excellence).

Concourront pour le podium les quatre établissements suivants : les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), les Compagnons du Devoir de Tours (37), le CFA de l'INBP de Rouen (76) et le Lycée des Métiers St Joseph de Concarneau (29). Pour la catégorie Excellence,

la finale aura lieu les lundi 13 et mardi 14 janvier 2020. Les six écoles suivantes ont été sélectionnées : la CMA des Hauts-de-France à Boulogne-sur-Mer (62), la CMA des Hauts-de-France à Dunkerque (59), les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), les Compagnons du Devoir

de Strasbourg (67), L'École de Boulangerie de Paris (75) et l'URMA de Maine-et-Loire à Angers (49). Pour gagner la coupe, les équipes coachées par leurs formateurs (un boulanger et un pâtissier) devront faire la preuve à nouveau de leurs compétences techniques et artistiques et de leurs capacités à s'organiser en condition de stress. Ils devront produire en cinq heures différentes pièces en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Venez les encourager et que les meilleurs gagnent ! ♦

Armand Tandeau

### Apollonia Poilâne, marraine de l'évènement

\* En acceptant d'être la marraine de cette édition 2020, Apollonia Poilâne, boulangère et présidente de la Maison Poilâne, veut inviter la jeune génération à s'épanouir dans l'univers de la boulangerie à travers des productions riches de sens qui trouvent un écho dans les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui.



Salons et concours

# NEW EUROPAIN

PARIS

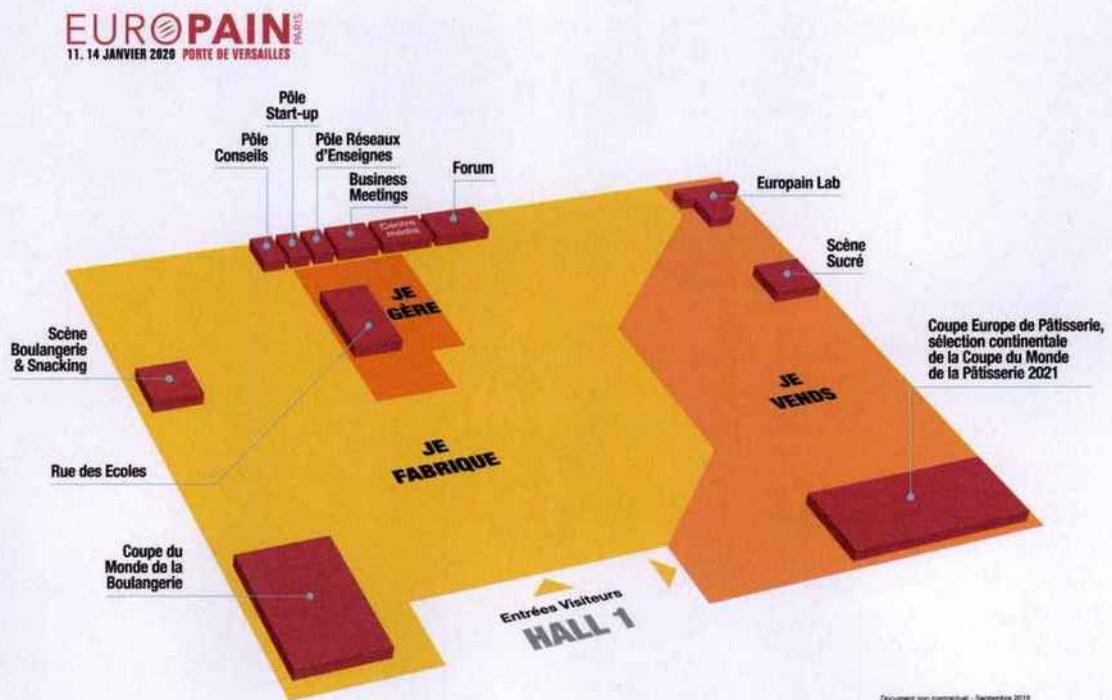
**11 . 14 JANVIER 2020**  
**PORTE DE VERSAILLES**

## ENTREPRENDRE EN

# BOULANGERIE & PÂTISSERIE

## EUROPAIN 2020, c'est maintenant !

*A pied, à cheval, en voiture, en bus, en covoiturage, en avion, en bateau, en drone, c'est comme vous voulez ! Mais c'est MAINTENANT. Depuis plusieurs années, la boulangerie connaît une évolution sans pareille : modes de consommation, rythmes de vie, préoccupations en matière de santé et d'environnement, besoins induits par la révolution digitale... Pour fidéliser leur clientèle, les boulangers doivent la surprendre, la séduire, l'étonner. Alors tous à EUROPAIN 2020...*



**E**uropain 2020 multiplie les interventions de professionnels reconnus pour un partage d'expériences, de tours de main, de savoir-faire.

Nouvelles tendances nutritionnelles (désucré, sans gluten, naturalité...), conseils pour réussir son installation et sa boutique, retour sur les techniques et compétences de base,... les tables



Jury Coupe du Monde de la Boulangerie

rondes de l'espace Forum seront une véritable source d'informations pratiques pour l'ensemble des acteurs de la filière.

En plus de thématiques génériques (bonne utilisation des réseaux sociaux, design, packaging responsable, matières premières, formation, le bio...), les artisans pourront assister à des tables rondes dédiées. Quoi de mieux pour apprécier l'art de la pâtisserie, de la boulangerie, du chocolat ou de la glace, que de voir ses plus éminents représentants travailler en live ? Européen 2020 sera une scène privilégiée pour assister à des événements uniques.

Épreuve qualificative pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie se tiendra au cœur-même du salon, les dimanche 12 et lundi 13 janvier, en présence de Pierre Hermé, nouveau Président du concours, et de Jessica Préalpato, Présidente d'honneur et Meilleure Pâtissière du Monde 2018. Votre présence est indispensable et vous repartirez avec de nombreuses idées pour faire progresser votre entreprise.

Le magazine Le Chef réunira des trios de chefs pâtissiers de la France entière pour la troisième « édition sucrée » du Festival de la Créativité Gastronomique, le lundi 13 janvier, à partir de 10h. Pour l'occasion une quinzaine de chefs pâtissiers présenteront au public une recette créative de leur choix. Chacun discutera de son savoir-faire, de sa technique et de son parcours aux côtés de Mercotte et Jean-Philippe Doux qui animeront l'événement.

### **PRIX JURY DES NOUVEAUTÉS : 7 LAURÉATS POUR UNE BOULANGERIE PÂTISSERIE RESPONSABLE**

Mercredi 4 décembre, le comité des experts, composé de professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie et de la presse spécialisée a distingué 7 lauréats (4 en catégorie « Je fabrique » et 3 en catégorie « Je vends ») parmi les 20 dossiers nominés. La remise des prix aura lieu sur le Forum Européen le samedi 11 janvier à 13h00.

Le comité des experts a tenu à primer les innovations les plus engagées dans la voie d'une boulangerie-pâtisserie responsable, connectée à son environnement ainsi qu'aux enjeux de son époque. L'unanimité s'est faite autour de la table pour souligner qu'un fournisseur de la boulangerie-pâtisserie se doit d'avoir une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) pour concevoir des nouveaux produits (Sofinor, Euralux) ou faire évoluer les produits existants (Gilac) afin de conquérir de nouveaux clients. Il s'agit bien d'accompagner la boulangerie de demain, de plus en plus connectée, afin de faciliter la maintenance et l'interface utilisateur (VMI, OCF) ou de proposer aux boulangers de nouveaux ingrédients toujours plus traçables sans oublier d'être originaux (Bellevue).





### LAURÉATS CATÉGORIE « JE FABRIQUE »

#### SOFINOR

##### Meuble de débarrassage avec pesée intégrée

Plus qu'un simple outil de gestion des déchets, le meuble de tri des déchets avec pesée intégrée Sofinor se révèle être un véritable moyen de sensibilisation des consommateurs à limiter le gaspillage alimentaire. Ludique et éducatif pour les jeunes, il permet également aux professionnels de la restauration de piloter à distance la gestion du tri des déchets et de récupérer les poids jetés par service, par semaine, par année... Utile pour optimiser la composition des menus, le meuble de tri Sofinor aide également les professionnels à respecter les normes relatives au tri et à la gestion des déchets en restauration collective.

#### GILAC PROFESSIONNEL

##### Premiers bacs à diviseuse Gilac en matière biosourcée.

Gilac présente ses lers bacs à diviseuse fabriqués en matière biosourcée, provenant de ressources naturelles et renouvelables. Fabricant français responsable, Gilac souhaite proposer des alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité et de sécurité alimentaire optimal. La matière biosourcée a été sélectionnée avec beaucoup d'attention pour répondre aux normes d'exigence Gilac. Les bacs à diviseuse en matière biosourcée sont parfaitement adaptés à une utilisation quotidienne intensive dans des environnements professionnels alimentaires exigeants. Comme les

bacs à diviseuse en PEHD traditionnel, ils présentent des zones de rétention limitées en privilégiant les angles arrondis pour faciliter le nettoyage et ils offrent une forte résistance aux chocs. D'aspect blanc sans colorant, les bacs à diviseuse sont personnalisables, notamment avec une IML pour un marquage inaltérable.

#### VMI

##### Pétrin Genius EV avec interface de contrôle DIGY



Le nouveau pupitre de contrôle tactile Digy permet de commander et contrôler toutes les étapes de la fabrication de la pâte : programmation des recettes, exécution, suivi... La prise en main de Digy est immédiate grâce à



un design intuitif, épuré, reprenant les codes de navigation des objets connectés du quotidien. L'interface Digi a été conçue spécifiquement pour les besoins des boulangers et pâtisseries et leur environnement. L'écran et sa façade assurent résistance aux chocs et étanchéité contre l'humidité et les poussières de farine (norme internationale électrotechnique IP65). Digi reprend avec une grande simplicité d'utilisation les deux modes de fonctionnement du pétrin GENIUS EV : manuel ou automatique.

## LAURÉATS CATÉGORIE « JE VENDS »

### OCF PERSPECTIVE

Sublimier vos produits et rendre la vitrine invisible pour laisser à vos créations toute la place qu'elles méritent, tel était l'objectif de leurs équipes en créant PERSPECTIVE. PERSPECTIVE, vitrine aérienne, se fond dans le décor de la boutique, apporte de la convivialité à la relation avec les clients et une réelle différenciation à l'exposition des gourmandises. Et pour mettre en lumière les talents, PERSPECTIVE est équipée d'éclairage breveté OCF, une lumière douce, qui ne chauffe pas les produits et qui réduit les zones d'ombres. Avec PERSPECTIVE, les pâtisseries attireront tous les regards et attiseront toutes les gourmandises.

### OCF SERINITY CONNECT

Avec son système innovant SERINITY CONNECT (SC), OCF propose une maintenance préventive et prédictive contrôlant le fonctionnement des vitrines et leur entretien sereinement depuis un Smartphone. L'application donne accès à toutes les informations pertinentes et au pilotage des boutons de commandes des vitrines : réglage de la

température, fonctionnement compresseur et ventilateur, activation/désactivation de la vitrine, gestion de la lumière, dégivrage forcé et



## BELLEVUE INGREDIENTS & SOLUTIONS

La GEM 280F est une farine de blé dur complet. Fraction identifiée pour ses caractéristiques nutritionnelles intéressantes, l'utilisation adéquate de GEM 280F peut permettre à votre produit d'obtenir une allégation « source » ou « riche » en fibres. Les fibres sont principalement apportées par les couches extérieures du blé dur (enveloppes externes ou son). Le son de blé dur est plus neutre et moins astringent que le son de blé tendre. Autrement dit, l'enrichissement nutritionnel du produit ne se fait pas au détriment de la qualité organoleptique du produit fini. Particulièrement intéressante en pain de mie, sa présence peut permettre d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un produit globalement bien accepté (en termes de goût et de texture) par la plupart des consommateurs et plus particulièrement pour les populations moins familières avec la consommation de pain à croûte.



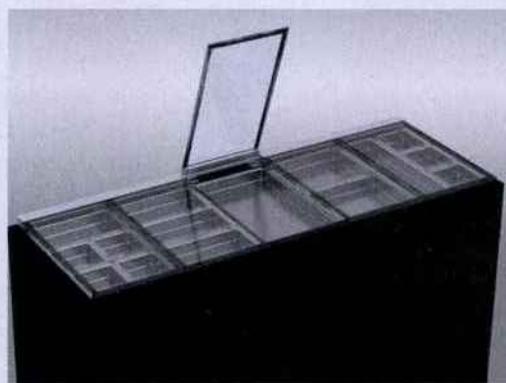


désembuage. Vous recevrez directement les notifications sur votre application pour effectuer la maintenance régulière des vitrines (nettoyage ventilateur et condenseur, coupure hebdomadaire pour dégivrage complet, points de contrôle annuels). Ces notifications arriveront selon une fréquence programmée pour garantir des performances au quotidien.

### **EURALUX**

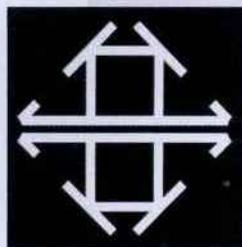
#### **Couvercles en verre simple ou double-vitrage, relevant, libre-service**

Euralux propose un système de couvercles en verre relevant, pour verre simple ou double-vitrage, avec retenue à l'ouverture et ralentisseur à la fermeture pour service traditionnel ou libre-service. Ce système, sans cadre aluminium, calé sur la dimension d'un bac GN de 325 x 530 mm, peut se juxtaposer à d'autres couvercles identiques afin de recouvrir l'intégralité de la vitrine alimentaire tout en permettant une grande flexibilité d'accès bac par bac. Ce système donne



l'outil nécessaire pour fermer vos meubles froids dans un souci de conservation et d'économie d'énergie tout en gardant une grande fonctionnalité.

L'angle d'ouverture est limité à 70° ce qui permet de se servir librement sans se cogner tout en laissant le plateau ouvert à une distance confortable afin de pouvoir le refermer aisément. La fermeture à retenue s'applique dès les 65° et est encore ralentie à partir dès 15° pour se refermer tout en douceur.





## COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

### ORDRE DE PASSAGE DES ÉQUIPES DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Les 12 équipes internationales pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020 sont maintenant constituées. Dans quelques semaines, elles se retrouveront à Paris Porte de Versailles dans le cadre du salon EUROPAIN pour mettre à l'honneur la boulangerie artisanale de leur pays. Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, Président d'honneur de la Coupe du Monde de la Boulangerie vous propose de découvrir les 12 équipes internationales.

#### Samedi 11 Janvier 2020

Vous pourrez découvrir les prestations des 4 premières équipes : Chine-Taïpei, Côte d'Ivoire, Etats Unis, et l'équipe de France.

#### Dimanche 12 janvier :

Corée, Japon, Maroc, Pays-bas.



#### Lundi 13 janvier :

Chine, Costa Rica, Danemark et Egypte.

La proclamation des résultats se fera le mardi 14 janvier en fin de matinée.

Né du rêve d'un homme, ce concours a rapidement trouvé écho auprès des boulangers du monde entier. Tous en partagent les objectifs : promouvoir le métier de boulanger et développer la qualité du pain dans le monde. Aujourd'hui plus que jamais,



**Coupe**  
du Monde  
**BOULANGERIE**



la Coupe du Monde de la Boulangerie se veut le reflet du métier de boulanger, du dynamisme de la filière, et la scène privilégiée de l'inventivité et de la technicité de la profession. A la fois incubateur de tendances et laboratoire d'expression, la Coupe du Monde de la Boulangerie évolue dans son contenu et sa forme pour soutenir les évolutions internationales de la boulangerie et toujours mieux mettre en valeur les talents et le travail de ses candidats boulangers.

## COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2020

Les finalistes de la 7<sup>ème</sup> édition sont enfin dévoilés ! Jeudi 14 novembre 2019, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui seront en finale à Paris lors du Salon EUROPAIN 2020. Ce sont plus de 25 dossiers qui sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins. De nouveaux établissements sont entrés dans la compétition, preuve s'il en est que La Coupe de France des Ecoles fait référence dans l'univers de la filière.

Un Thème commun pour l'ensemble des candidats : « L'Architecture de votre Région » Malgré des délais très courts pour la préparation des équipes, le jury a été bluffé par le niveau des dossiers présentés. Chacun s'accorde à dire que le sujet a permis à tous de valoriser les spécificités de leur région et nombreux sont ceux qui ont traité la thématique avec originalité. Déjà à ce stade, on pouvait noter la réflexion collective des équipes autour des sujets les plus emblématiques. En quelques semaines, les équipes ont fourni un travail de très grande qualité, tant en recherche pour respecter le thème imparti et l'illustrer avec originalité qu'en conception et réalisation finale des deux éléments à produire à savoir une pièce artistique en boulangerie et la présentation des entremets en pâtisserie.



\*

Qui mieux qu'Apollonia Poilâne peut porter les valeurs de transmission, d'engagement, de créativité ou d'ouverture si chères à la Coupe de France des Ecoles ?

En acceptant d'être la Marraine de cette édition 2020, Apollonia, Boulangère et Président depuis 2002 de la Maison Poilâne, veut encourager la jeune génération à conjuguer passé et présent, à s'épanouir dans l'univers de la boulangerie et à façonner des gammes de pains et pâtisseries boulangères riches de sens qui trouvent écho dans les aspirations des consommateurs aux 4 coins du monde.

Apollonia, troisième génération de boulangers Poilâne, est littéralement « tombée » dans le pain à sa naissance (son berceau était un panier à pain) et est aujourd'hui une des très rares femmes à s'imposer dans l'univers de la boulangerie. Pierre, son grand-père, a ouvert en 1932 la boulangerie de la rue du Cherche-midi, Paris 6<sup>ème</sup>, le cœur névralgique de la Maison. Lionel, son père a développé l'entreprise dès les années 1970 tant en France qu'à l'international, en redonnant toutes leurs lettres de noblesse au métier et au pain artisanal.

Aujourd'hui Apollonia et tous ses Maîtres-Boulangers et Compagnons Poilâne cultivent les levains de demain. Sa devise : « Contemporain par tradition, c'est ce que nous sommes »

Un bel exemple pour tous !



Crédit Photo : Philippe Vuarels Santamaria



# Édito



## *Partage ta joie... Et elle augmente !*

# T

oc, toc, toc ! Je m'appelle Deuxmillevingt ! J'édite ce premier numéro de l'année et m'adresse à toutes les femmes de la planète. Vite, vite, prenez le pouvoir ! Ils sont fous ces hommes aux égos surdimensionnés. Nous avons tous besoin de vivre sereinement et il y a des moments où il est bon de fermer la parenthèse... Avec moi, Deuxmillevingt, vive les femmes à la gouvernance en Europe. Le marché intérieur de cette belle Europe est sans aucun doute le plus vaste au monde. J'espère qu'elles le transformeront en véritable atout pour ses habitants, plutôt qu'une aubaine pour les dirigeants testostéronés de l'Ouest comme à l'Est. La petite Suédoise Greta Thunberg n'a pas encore appris la langue de bois, alors je vous invite tous à partager avec elle notre joie d'entendre la raison de ceux qui, demain, devront porter la charge. Pendant que les hommes recherchent le compromis minimal habituel, accordons aux femmes le désir de créer un langage commun et l'apaisement. Il n'est jamais trop tard, même si en août de chaque année, nous avons croqué tout ce que la nature nous offre sur une année complète ; vivre à crédit a un coût ! Tiens ! Une idée me vient... Et si la révolution du travail passait par une prise en compte du « télétravail » testé involontairement par un grand nombre d'employés suite à une grande grève en 2019 ? La nouvelle technologie ne résout pas tout, mais elle permet d'améliorer les choses. Pour réussir, il ne faut pas être fort et/ou intelligent, mais avoir une capacité d'adaptation à des contextes changeants. Il est possible, d'ailleurs, qu'il en soit ainsi pour nous-mêmes... Qu'en dites-vous ?

Maintenant, passons à EUROPAIN !

Voici une belle manifestation professionnelle qui n'a besoin que de vous pour briller en Europe. Alors il ne faut pas hésiter. Ensuite, il y a le lieu... Il n'est pas possible de venir à Paris sans accorder quelques heures à l'une des dix plus belles villes de la planète bleue. Alors prenez votre voiture, un train, l'avion, venez avec un couple de confrères ou des amis de la profession, le co-voiturage a du sens... Partagez votre véhicule avec votre chef, votre apprenti, votre personnel de vente et venez découvrir ce monde en pleine évolution. Vous découvrirez de nombreuses idées qui feront que demain, l'angle d'attaque pour conquérir de nouvelles parts de marché sera différent. Vous flânerez les mains dans les poches en écoutant les démonstrateurs, souvent des Meilleurs Ouvriers de France, vous dévoiler une astuce, une recette simple au ratio adapté à votre marché ou votre clientèle. Ce n'est pas tout, vous serez en face des meilleurs professionnels qui s'entraînent depuis des mois pour gagner la Coupe du Monde de la Boulangerie, la sélection « Europe » pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se déroulera à Lyon au Sirha, ou tout simplement encourager les équipes de jeunes qui s'affrontent pour la Coupe de France des Ecoles. Et si vous avez la possibilité de passer une nuit à Paris, profitez-en car un déplacement professionnel suivi d'un divertissement est aussi une façon de préparer la Saint Valentin...

Toute l'équipe de LA TRIBUNE DES METIERS vous souhaite une belle et heureuse année 2020.

Alors, à bientôt sur notre stand au salon EUROPAIN Hall 1.



# EUROPAIN LE RENOUVEAU, 2020 C'EST MAINTENANT...

Du 11 au 14 janvier, le Salon Européain rassemblera le savoir-faire français et les nouveautés produits, équipements et services de la filière blé-farine-pain-pâtisserie. Rendez-vous porte de Versailles, à Paris, pour répondre aux modes de consommation 2020.

*Jean-Pierre Deloron*



## CONCOURS

Le temps de plusieurs concours de stature internationale, Européen 2020 réunira les meilleurs boulangers et pâtisseries du monde !



### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE



Organisée par Christian Vabret, MOF boulangerie, la Coupe du monde de la boulangerie est un événement historiquement attaché à Européen. Douze équipes de trois candidats, sélectionnées dans le monde entier (Afrique/Moyen-Orient, Amérique, Asie et Europe), tenteront de succéder à la Corée du Sud. Elles s'affronteront lors de nombreuses épreuves :

- **Baguettes et pains du monde** : trois réalisations (imposée, libre de création, improvisée) ;
- **Viennoiseries et panification gourmande** : trois réalisations de viennoiseries et de produits salés de restauration boulangère imposés ;
- **Pièce artistique** : « La musique au cœur de votre pays », thème 2020.

#### Douze pays sélectionnés

L'Égypte, le Maroc, la Côte d'Ivoire, Taïwan, le Japon, la Chine, la Corée du Sud, la France, le Danemark, les Pays-Bas, les États-Unis et le Costa Rica seront les douze pays en lice lors de la Coupe du monde de la boulangerie 2020, qui aura lieu du vendredi 10 au lundi 13 janvier. La France sera représentée par Valentin Levard (pains du monde), Damien Dedun (viennoiseries), Maximilien Têtard (pièce artistique) et Sébastien Chevallier (coach). Rendez-vous dans le hall 1.

### Coupe de France des Écoles

Organisée par EKIP, la Coupe de France des Écoles récompense la qualité de l'enseignement des écoles françaises de boulangerie. Coachées par deux formateurs, des équipes mixtes de trois candidats, âgés de moins de 22 ans et de même niveau de formation, représenteront leur établissement. Le thème : « L'architecture de votre région ». La journée du dimanche 12 janvier sera aux couleurs de Petits Moulins de France, partenaire Or du concours. Voici les équipes engagées :

■ **Catégorie Espoirs** : Les Compagnons du devoir (Bordeaux, Tours), l'INBP CFA (Rouen), le lycée des métiers Saint-Joseph Saint-Marc (Concarneau).

La compétition aura lieu les samedi 11 et dimanche 12 janvier.

■ **Catégorie Excellence** : CMA des Hauts-de-France (Boulogne-sur-Mer et Dunkerque), Les Compagnons du devoir (Bordeaux et Strasbourg), l'École de boulangerie de Paris, l'Urma du Maine-et-Loire (Angers).

La compétition aura lieu les lundi 13 et mardi 14 janvier.

► Apollonia Poilâne sera la marraine de la 20<sup>e</sup> édition du concours.



© PHILIPPE VAUPRES SANTAMARIA



## COUPE D'EUROPE DE LA PÂTISSERIE

Rendez-vous les 12 et 13 janvier  
dans le hall 1 du Salon Européen.

La prochaine épreuve qualificative pour la Coupe du monde de la pâtisserie sera la Coupe d'Europe, les 12 et 13 janvier, porte de Versailles, à Paris. Cette année, la sélection sera encore plus drastique. Pour l'édition 2021, seules les trois meilleures nations dans l'histoire de la compétition seront qualifiées : la France, le Japon et l'Italie. Lors d'Européen, huit pays sont attendus pour s'affronter lors d'épreuves avec une coloration végétale, dans la continuité de la dernière finale du concours. Pierre Hermé est le nouveau président de la Coupe du monde de la pâtisserie. Il succède à Gabriel Paillason, double MOF et créateur du concours il y a 30 ans, devenu président honoraire.



© A.GALLOSI (35)



# EUROPAIN

## LE RENOUVEAU, 2020

C'EST MAINTENANT ...

Du 11 au 14 janvier, le Salon Européen rassemblera le savoir-faire français et les nouveautés produits, équipements et services de la filière blé-farine-pain-pâtisserie. Rendez-vous porte de Versailles, à Paris, pour répondre aux modes de consommation 2020.

*Jean-Pierre Deloron*



## Les innovations de VANDEMOORTELE

**S**pécialiste des produits de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie, Vandemoortele présente cette année sur le Salon Européen ses innovations gourmandes : des viennoiseries et galettes des rois bio, ainsi qu'une savoureuse brioche feuilletée. Ses nouveautés, inspirées de la tradition tourière française, respectent un savoir-faire artisanal que Vandemoortele déploie pour chacune de ses créations !

### Les viennoiseries et galettes des rois bio

Pour répondre aux attentes fortes des consommateurs, Vandemoortele élargit sa gamme de viennoiseries avec des croissants, des pains au chocolat et des chaussons aux pommes bio. La galette des rois, pour laquelle l'entreprise reste numéro un depuis plus de 30 ans grâce à un savoir-faire inégalé, se décline, elle aussi, en bio. Deux nouvelles recettes ont donc été développées : la galette frangipane bio et la galette aux pommes bio. Toutes ces innovations sont composées d'ingrédients soigneusement sélectionnés, issus de l'agriculture biologique (farine française



issue de la filière blé France Bio, œufs français bio, pommes françaises bio, etc.).

### La brioche feuilletée

Vandemoortele lance également une nouveauté qui allie le croustillant du feuilletage au moelleux de la brioche : la brioche feuilletée ! Réalisée sur la base d'une pâte à croissant, elle est livrée dans son moule, qui sert à la fois à la cuisson et à la présentation, en format individuel ou familial. Toutes ces innovations sont à découvrir au **Salon Européen, sur le stand 1 E 42**. Vandemoortele est par ailleurs partenaire de la 7<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles de boulangerie et pâtisserie, dont la finale se déroulera lors du Salon.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Le renouveau, c'est maintenant



**Du 11 au 14#janvier, leSalon Européen rassemblera le savoir-faire français et les nouveautés produits, équipements et services de la filière blé-farine-pain-pâtisserie. Rendez-vous porte de Versailles, à Paris, pour répondre aux modes de consommation 2020.**



Les rythmes de vie changent, les habitudes de consommation également. Quelle que soit sa filière, le professionnel doit avancer et anticiper les changements en répondant aux besoins du marché. Les boulangers-pâtisseries n'échappent pas à la règle# : proximité avec le client, traçabilité, naturalité des matières premières, variété des produits proposés, digitalisation des services et de la communication, le tout en

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

préservant la tradition, valeur plébiscitée par 90% des Français. C'est le rôle d'un Salon spécialiste comme Europain de vous accompagner dans le développement de votre entreprise. Venez découvrir un large éventail de solutions innovantes, des infos pratiques et des sources d'inspiration utiles.



### Muse, le dernier-né des food concepts

Mis en scène par l'agence Sylvie Amar & Partners, Muse est le lauréat du concours organisé en partenariat avec Le Cordon Bleu et les Moulins Viron. C'est un condensé de la boulangerie de demain : carte food responsable (uniquement des produits de saison) et offres premium de boulangerie (baguette de Tradition pour les sandwiches, tartines végétales avec du pain signature aux légumineuses, pâtisserie boulangère réduite, absence de colorant et de produits non naturels).

### Des conseillers avec tablette

Plus de caisse mais des conseillers spécialisés volants, avec tablette de prise de commande et de paiement. Fini les vitrines froides et les linéaires trop remplis où l'on ne voit plus rien, place aux kiosques mono-produits où le choix est facilité. Moins d'emballages et généralisation des QR Code pour une information plus large sur le produit (prix, ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles). Place au self-service et au click & collect. Rendez-vous dans le hall 1 ! Fabrication sur place de pains à base de légumineuses, chouquettes réalisées à partir de drêche de bière, mini-cakes issus du recyclage de la pâte à croissant, pains invendus transformés en croûtons salés et sucrés, etc. Le Lempa (Laboratoire national de la boulangerie pâtisserie) et VMI interviendront conjointement sur le Forum du salon, lundi 13 janvier à 10h La thématique abordée portera sur les mesures préventives contre les allergies respiratoires en boulangerie.

www.lemondedesboulangers.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



## CONCOURS

Le temps de plusieurs concours de stature internationale, Europain 2020 réunira les meilleurs boulangers et pâtisseries du monde !



**Coupe du monde de la boulangerie**


[Visualiser l'article](#)

Organisée par Christian Vabret, MOF boulangerie, la Coupe du monde de la boulangerie est un événement historiquement attaché à Europain. Douze équipes de trois candidats, sélectionnées dans le monde entier (Afrique/Moyen-Orient, Amérique, Asie et Europe), tenteront de succéder à la Corée du Sud. Elles s'affronteront lors de nombreuses épreuves#:

Baguettes et pains du monde#: trois réalisations (imposée, libre de création, improvisée) ;

Viennoiseries et panification gourmande#: trois réalisations de viennoiseries et de produits salés de restauration boulangère imposés ;

Pièce artistique#: «#La musique au cœur de votre pays#», thème#2020.

Douze pays sélectionnés : l'Égypte, le Maroc, la Côte d'Ivoire, Taiwan, le Japon, la Chine, la Corée du Sud, la France, le Danemark, les Pays-Bas, les États-Unis et le Costa Rica seront les douze pays en lice lors de la Coupe du monde de la boulangerie 2020, qui aura lieu du vendredi#10 au lundi 13#janvier. La France sera représentée par Valentin Levrard (pains du monde), Damien Dedun (viennoiseries), Maximilien Têtard (pièce artistique) et Sébastien Chevallier (coach). Rendez-vous dans le hall 1.



### Coupe de France des Écoles

Organisée par EKIP, la Coupe de France des Écoles récompense la qualité de l'enseignement des écoles françaises de boulangerie. Coachées par deux formateurs, des équipes mixtes de trois candidats, âgés de moins de 22 ans et de même niveau de formation, représenteront leur établissement. Le thème#: «#L'architecture de votre région#». La journée du dimanche 12#janvier sera aux couleurs de Petits Moulins de France, partenaire Or du concours. Voici les équipes engagées#:

Catégorie Espoirs#: Les Compagnons du devoir (Bordeaux, Tours), l'INBP CFA (Rouen), le lycée des métiers Saint-Joseph Saint-Marc (Concarneau). La compétition aura lieu les samedi#11 et dimanche 12#janvier.

Catégorie Excellence#: CMA des Hauts-de-France (Boulogne-sur-Mer et Dunkerque), Les Compagnons du devoir (Bordeaux et Strasbourg), l'École de boulangerie de Paris, l'Urma du Maine-et-Loire (Angers). La compétition aura lieu les lundi#13 et mardi#14 janvier.

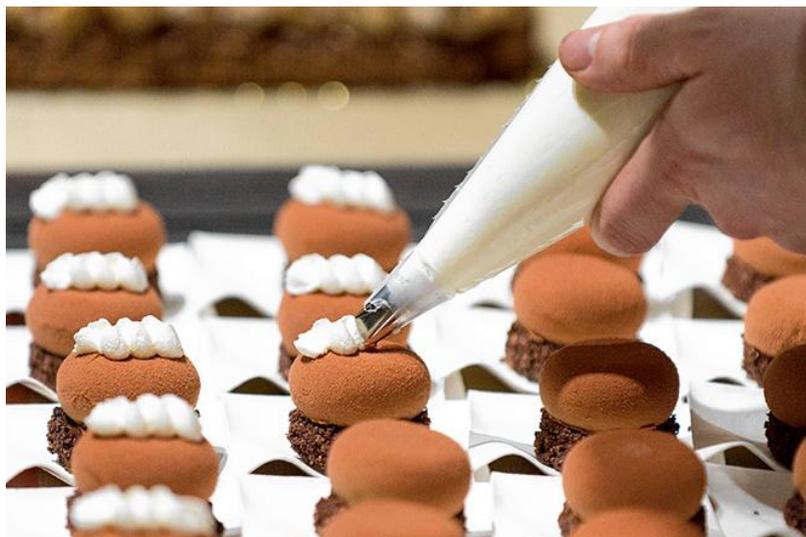
www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### **Coupe d'Europe de la pâtisserie**

Rendez-vous les 12 et 13 #janvier dans le hall 1 duSalon Europain. La prochaine épreuve qualificative pour la Coupe du monde de la pâtisserie sera la Coupe d'Europe, les 12 et 13#janvier, porte de Versailles, à Paris. Cette année, la sélection sera encore plus drastique. Pour l'édition 2021, seules les trois meilleures nations dans l'histoire de la compétition seront qualifiées#: la France, le Japon et l'Italie. Lors d'Europain, huit pays sont attendus pour s'affronter lors d'épreuves avec une coloration végétale, dans la continuité de la dernière finale du concours. Pierre Hermé est le nouveau président de la Coupe du monde de la pâtisserie. Il succède à Gabriel Paillason, double MOF et créateur du concours il y a 30 ans, devenu président honoraire.

### **PRIX NOUVEAUTÉS EUROPAIN 2020 POUR UNE FILIÈRE RESPONSABLE**

Le comité des experts a récompensé les sept innovations les plus engagées dans la voie d'une boulangerie-pâtisserie responsable, connectée à son environnement et aux enjeux de l'époque. Autour de la table, l'unanimité s'est faite pour souligner qu'un fournisseur de la boulangerie-pâtisserie se doit d'avoir une démarche RSE pour concevoir des nouveaux produits (Sofinor, Euralux) ou pour faire évoluer les produits existants (Gilac) afin de conquérir des clients. Il s'agit d'accompagner la boulangerie de demain, de plus en plus connectée, en vue de faciliter la maintenance et l'interface utilisateur (VMI, OCF), ou de proposer aux boulangers des nouveaux ingrédients toujours plus traçables et originaux (Bellevue). La remise des prix aura lieu sur l'espace Forum, le samedi 11 janvier. Lauréats :

Sofinor : meuble de débarrassage avec pesée intégrée.

Gilac Professionnel : bacs à diviseuse en matière biosourcée.

VMI : pétrin Genius EV avec interface de contrôle Digy.

Bellevue ingrédients : Expert Gold Gem 280F.

OCF : Perspective.

Euralux : couvercles en verre simple ou double vitrage relevant, libre-service, à dimension standard d'un bac IGN.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

OCF : Serinity Connect.

## NOUVEAUTÉS 2020 À DÉCOUVRIR



**Minifour snacking**

Enodis lance l'eikon® e1s, un petit four à très grande vitesse qui peut cuire jusqu'à dix fois plus vite qu'un appareil conventionnel. En quelques secondes, il permet de préparer des plats chauds, de réchauffer une part de pizza, de griller des ingrédients pour agrémenter une salade ou une omelette, etc. Pour réaliser cette prouesse, sa technologie est brevetée. Elle combine chaleur par convection et air surpressé, avec un soupçon de micro-ondes. La température se règle de 100 à 260°C par palier de 1°C, et il est possible d'enregistrer des temps de cuisson précis grâce à plus de 1 000 programmes. Hall 1, allée F, stand 42.



**Crisalid**

En 2020, le groupe Crisalid fêtera ses 28 ans d'expérience dans le monde de l'encaissement. Avec Crisalid, le logiciel de caisse se transforme en outil communiquant avec de nombreux périphériques et des services spécialement développés pour les professionnels. Découvrez Synargis Crisalid stats, un système d'analyse de résultats en temps réel, disponible sur ordinateur ou en version Smartphone. Découvrez également Crisalid Prima, un logiciel professionnel et performant accessible à tous pour un budget maîtrisé (à partir de 44€ HT par mois). Crisalid reste un acteur impliqué dans le développement de nouvelles solutions de gestion pour les points de vente en boulangerie-pâtisserie. Hall 1, allée B, stand 57.



### La Stradivario de Mérand

La Stradivario de Merand, surnommée «#la Stradi#», bénéficie d'une mise à jour de ses fonctions qui vont faciliter le travail des opérateurs, optimiser les réglages et permettre un suivi-contrôle optimal. La fonction EasyTrack® offre la possibilité de mémoriser tous les réglages pour chaque recette. Aucun risque d'erreur pour les boulangers, ils ont seulement besoin de sélectionner le produit voulu. EasyTrack® permet également aux patrons de contrôler la quantité de produits fabriqués avec la machine, chaque jour ou chaque semaine. Cette fonction facilite l'utilisation, l'entretien et la maintenance de l'appareil. Puisque le nombre de cycles est mémorisé, celui-ci prévient l'utilisateur qu'il doit lancer un cycle de nettoyage (il est même possible de bloquer la machine en cas d'alertes multiples). La Stradi fournit également des informations à la personne en charge de la maintenance (par exemple, en indiquant que compte tenu du nombre de cycles, telle ou telle pièce sera à commander pour éviter un arrêt de production). Elle travaille automatiquement, en temps masqué, pour produire dix baguettes, à bouts carrés, à bouts ronds et sans rognure, en quelques secondes. Hall 1, allée R, stand 20.

### Surgélateur-conservateur Panimatic



Le

surgélateur-conservateur P87 de Panimatic répond aux besoins des périodes festives (Noël et Pâques). La température est maintenue constante malgré une ouverture répétée des portes, ce qui lui confère un rapport qualité/prix compétitif. Dotée d'une contenance supérieure à d'autres machines, la dernière génération de surgélateur-conservateur P87, lancée en 2007, se démarque par des détails ingénieux#:

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

la puissance des groupes (la cellule a un potentiel de surgélation performant, les produits sont surgelés en 30 minutes) ;

les contenances des compartiments optimisés# : 15 étages, soit 30 grilles ou plaques 400 x 600 pour la cellule de surgélation, et 12 étages, soit 24 grilles ou plaques par compartiment de conservation avec des glissières réglables ;

l'isolation de 12 centimètres de l'ensemble du meuble, y compris les portes. Le maintien du froid est optimal ; l'ergonomie et la solidité des poignées, qui épousent l'épaisseur des portes. Elles favorisent une utilisation plus sûre et une fluidité de mouvement pour un confort manuel et visuel.

le réglage du tableau de commande adapté aux besoins du boulanger-pâtissier dès l'installation et la programmation des sessions de dégivrage selon les durées de travail.

Autre atout# : le sur-mesure ! Le sens de montage des portes peut être défini à l'avance pour s'adapter au local et à la façon de travailler des boulangers-pâtissiers. L'organisation mesurée d'un laboratoire est un facteur essentiel d'efficacité du travail. Hall 1, allée J, stand 60.

www.lemondedesboulangers.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### Restez connecté avec votre clientèle

Découvrez la Web application [Maboulangerie.com](http://Maboulangerie.com), qui permet aux artisans boulangers-pâtisseries de digitaliser leur point de vente et d'offrir plus de services à leurs clients ! [Maboulangerie.com](http://Maboulangerie.com) devient votre site Internet, sur lequel la navigation se fait comme avec une application, de manière plus intuitive par conséquent. Au menu# : communication digitale, commande en ligne, fidélisation dématérialisée. Venez découvrir directement [Maboulangerie.com](http://Maboulangerie.com) sur le stand des Moulins Soufflet. Hall 1, allée U, stand 28.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



### **Borne 5 K**

Après le 1F, premier monnayeur utilisant l'impression 3D, la borne 5K CashMag arrive avec un châssis fabriqué à 100% en impression 3D. Une première mondiale ! Cette nouvelle borne embarque toutes les technologies et le savoir-faire de CashMag en cash management. Le 5K complète la ligne de monnayeurs du constructeur pour proposer encore plus de choix. Plusieurs innovations sont embarquées dans ce nouveau modèle, comme une sécurité par système RFID ou un mini PC intégré pour le mode borne. Disponible en deux ou quatre valeurs de recyclage des billets. Hall 1, allée F, stand 34.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### **Pétrin à spirale**

VMI présente une nouvelle version snacking du pétrin SPI 63 RM pour répondre à la demande grandissante de diversification des recettes. Ce pétrin est livré avec un racleur et un bouchon de cuve, trois outils (spirale, palette, fouet), une attache rapide pour les outils, #etc. Il permet de réaliser pâtes pour pains de tradition et spéciaux, viennoiseries, pâtisseries, biscuits... Le SPI 63 RM est équipé d'une tête relevable automatique facilitant la vidange de la cuve et le nettoyage. Le tableau de bord digital est simple à prendre en main, avec deux vitesses et un système de programmation des temps de mélange. Le pétrin peut être équipé d'un kit roulette, en option, pour faciliter les déplacements. Hall 1, allée R, stand 68.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### sur cartes plastiques

Étiquettes

Créez et imprimez vos étiquettes sur cartes plastiques avec LSM Linéaire qui présentera la nouvelle gamme Edikio Guest. Cette solution permet de créer et d'imprimer vous-même vos étiquettes en respectant les informations réglementaires (dénominations, compositions, allergènes). Vous pouvez imprimer les étiquettes de prix, les badges du personnel, les cartes cadeaux, les cartes promotionnelles. Edikio Guest renforce l'image de marque de l'établissement concerné. La présentation esthétique et professionnelle des étiquettes aide les clients à effectuer un choix rapide et éclairé. Six formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) et de couleurs : 50 x 150, 50 x 120, 54 x 86, 42,5 x 54, 57 x 54 et 54 x 28 mm. Hall 1, allée F, stand 52.



### alimentaires biosourcés

Contenant

Gilac présente sa gamme de contenants fabriqués en matière biosourcée, provenant de ressources naturelles et renouvelables. Fabricant français responsable, Gilac mise sur des solutions alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité optimale, en conformité totale avec les normes de sécurité alimentaire en vigueur. La marque décline ses produits phares en biosourcé (bacs à diviseuse, bacs à pâtons, bacs à ingrédients, bacs plats, caisses à viennoiseries, mannes à pains). Plus de 20 produits à découvrir ! Hall 1, allée N, stand 20.



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

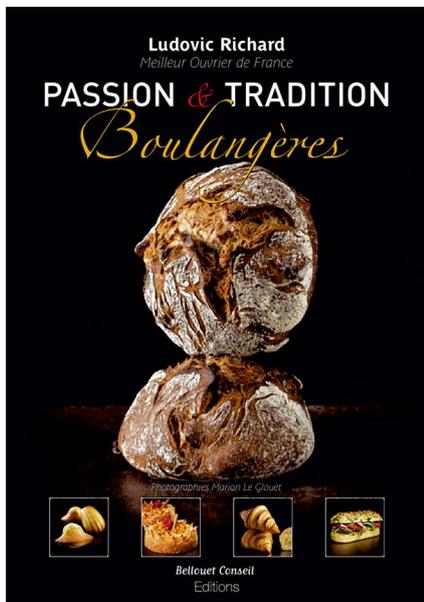
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Fruits déshydratés

Philibert Savours présente ses produits levains et ses ingrédients respectueux de la nature, tels que Campasine, Fervor et Toofruit, un concentré de fruits déshydratés en flocons. Venez découvrir cette dernière innovation dans le secteur de la pâtisserie. La gamme permet d'élaborer des recettes 100#% fruits naturels#: citron, banane, abricot, fraise, cassis, orange, framboise et framboise bio. Hall 1, allée K, stand 49.



## École gastronomique Bellouet Conseil

Sur le stand de l'école Bellouet Conseil, retrouvez le calendrier de tous les stages 2020 et Passion et tradition boulangères, le nouveau livre (310 pages) de Ludovic Richard, MOF boulanger. Abondamment illustré de photos pleine page, l'ouvrage est composé de 79 recettes, avec les compositions, la méthodologie et les schémas de coupe. Découvrez des recettes de pains, de viennoiseries, de produits salés et de spécialités de la Bretagne. Des préparations simples et rationnelles, réalisables pour la plupart au quotidien. Bellouet Conseil Éditions. Hall 1, allée M, stand 89.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### Monnayeur automatique

La société Matbuo présente sur son stand le nouveau monnayeur automatique CI-5, du numéro 1 mondial Glory. L'appareil peut être directement installé sur un comptoir. Il ne nécessite pas obligatoirement de travaux d'agencement. Hall 1, allée G, stand 22.



### Mini-viennoiseries

Les mini-viennoiseries Bridor sont adaptées à tous les moments de consommation de la journée. Des garnitures généreuses et des recettes savoureuses pour répondre à toutes les attentes des consommateurs. Des mini-viennoiseries attractives grâce aux formes originales et aux décors gourmands. Découvrez ces recettes pur beurre, avec un feuilletage fin à la texture croustillante. Hall 1, allée D, stand 50.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### **Délice érable pécan**

Bridor propose le Délice érable pécan, une viennoiserie venue du Canada à base de beurre, de noix de pécan et de sirop d'érable. Des ingrédients rigoureusement sélectionnés, un format généreux de 90 grammes, sans arôme ni colorant artificiel. Origine France garantie. Hall 1, allée D, stand 50.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

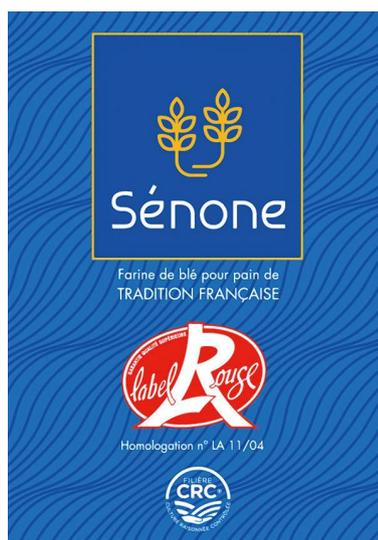


[Visualiser l'article](#)



### Torsades salées

Bridor propose deux recettes gourmandes pour varier votre offre snacking# : la torsade pizza, composée de tomates, d'emmental, de champignons et d'olives noires, avec un topping de graines de lin brun ; la torsade oignons-fromage, composée d'un béchamel emmental aux oignons et d'un topping de quinoa blanc et de nigelle. Les torsades sont réalisées avec une pâte levée feuilletée pur beurre qui apporte croustillant, goût beurré et couleur dorée. Hall 1, allée D, stand 50.



www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Farine Label rouge

Implantée à Sens depuis 1703, l'entreprise familiale Moulins Dumée s'est dotée d'un outil innovant et performant pour développer de nouvelles farines dans le respect de la tradition. Venez découvrir Sénone, une farine pour pain de tradition française label Rouge. Une farine issue de blé CRC® ! Hall 1, allée H, stand 78.



## Four ventilé Wiesheu

Avec Wiesheu, découvrez comment la cuisson en magasin augmente les ventes et comment vos processus peuvent être optimisés. Dans les boulangeries, l'espace est optimisé avec le nouveau four ventilé E3. Capacité de cuisson augmentée de 20#% à surface au sol identique. Optimisation énergétique, triple vitrage, isolation performante. Simplification des processus de production grâce à la commande Wtouch. Autonettoyage automatique, capacité de produit pour 365 jours. Hall 1, allée L, stand 42.

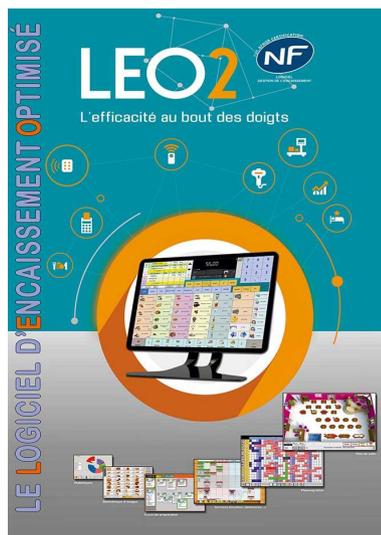
www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### LEO2, l'efficacité au bout des doigts

Concepteur et éditeur de LEO2, un logiciel d'encaissement simple et performant, Atoo ne cesse d'innover depuis sa création en 2003.

À ce jour, un parc de plus de 32 000 postes équipés du logiciel LEO2 a été installé, soit environ 22 000 commerces. «#Ces installations ont été réalisées et maintenues grâce à un réseau national de 85 revendeurs représentant 250 techniciens formés à nos produits. Le chiffre d'affaires d'Atoo s'élève à 4 millions d'euros et la société investit sur les marchés export (Europe et Afrique), ainsi que dans la connexion avec les nouvelles applis digitales. Notre principal atout est d'avoir appréhendé la certification dès 2014, ce qui nous a valu d'être le premier éditeur certifié NF525 en octobre de cette année. Cette avance tant commerciale que technologique nous a permis de proposer un logiciel certifié parfaitement éprouvé. Depuis, nous accentuons notre avance en développant des interfaces et des liaisons vers de nouveaux périphériques ou applications.#»

LEO2 communique avec des doseurs électroniques, des bornes de commande, des balances connectées ou en réseau, des monnayeurs, des boutiques en ligne, des télécommandes radio, des statistiques sur Internet, de la fidélité multimagasin, des back-offices multisites, des logiciels hôtels,#etc. Christian Coquidé dirigeant et fondateur d'Atoo, président de l'Acédise1 et membre du comité de marque NF525, participe également aux réunions de validation des règles de certification encaissement du LNE2, ainsi qu'aux groupes de travail consacrés à l'encaissement au sein de l'Académie des sciences et techniques comptables et financières, à titre d'expert de l'encaissement. Retrouvez le logiciel LEO2 sur le stand Matburo. Hall 1, allée G, stand 22

(1) Association des constructeurs, éditeurs, distributeurs, installateurs de systèmes d'encaissement.

(2) Laboratoire national de métrologie et d'essais.

www.lemondedesboulangers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### Les innovations de VANDEMOORTELE

Spécialiste des produits de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie, Vandemoortele présente cette année sur le Salon Européen ses innovations gourmandes#: des viennoiseries et galettes des rois bio, ainsi qu'une savoureuse brioche feuilletée. Ses nouveautés, inspirées de la tradition tourière française, respectent un savoir-faire artisanal que Vandemoortele déploie pour chacune de ses créations !

Pour répondre aux attentes fortes des consommateurs, Vandemoortele élargit sa gamme de viennoiseries avec des croissants, des pains au chocolat et des chaussons aux pommes bio. La galette des rois, pour laquelle l'entreprise reste numéro un depuis plus de 30 ans grâce à un savoir-faire inégalé, se décline, elle aussi, en bio. Deux nouvelles recettes ont donc été développées#: la galette frangipane bio et la galette aux pommes bio. Toutes ces innovations sont composées d'ingrédients soigneusement sélectionnés, issus de l'agriculture biologique (farine française issue de la filière blé France Bio, œufs français bio, pommes françaises bio, #etc.).

Vandemoortele lance également une nouveauté qui allie le croustillant du feuilletage au moelleux de la brioche#: la brioche feuilletée ! Réalisée sur la base d'une pâte à croissant, elle est livrée dans son moule, qui sert à la fois à la cuisson et à la présentation, en format individuel ou familial. Toutes ces innovations sont à découvrir au Salon Européen, sur le stand 1 E 42. Vandemoortele est par ailleurs partenaire de la 7e édition de la Coupe de France des écoles de boulangerie et pâtisserie, dont la finale se déroulera lors du Salon.

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

## EUROPAIN 2020, c'est maintenant

*A pied, à cheval, en voiture, en bus, en covoiturage, en avion, en bateau, en drone, c'est comme vous voulez ! Mais c'est MAINTENANT. Depuis plusieurs années, la boulangerie connaît une évolution sans pareille : modes de consommation, rythmes de vie, préoccupations en matière de santé et d'environnement, besoins induits par la révolution digitale... Pour fidéliser leur clientèle, les boulangers doivent la surprendre, la séduire, l'étonner. Alors tous à EUROPAIN 2020...*

Europain 2020 multiplie les interventions de professionnels reconnus pour un partage d'expériences, de tours de main, de savoir-faire. Nouvelles tendances nutritionnelles (désucré, sans gluten, naturalité...), conseils pour réussir son installation et sa boutique, retour sur les techniques et compétences de base,...les tables rondes de l'espace Forum seront une véritable source d'informations pratiques pour l'ensemble des acteurs de la filière.

En plus de thématiques génériques (bonne utilisation des réseaux sociaux, design, packaging responsable, matières premières, formation, le bio...), les artisans pourront assister à des tables rondes dédiées. Quoi de mieux pour apprécier l'art de la pâtisserie, de la boulangerie, du chocolat ou de la glace, que de voir ses plus éminents représentants travailler en *live* ? Europain 2020 sera une scène privilégiée pour assister à des événements uniques.

Épreuve qualificative pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie se tiendra au cœur-même du salon, les dimanche 12 et lundi 13 janvier, en présence de Pierre Hermé, nouveau Président du concours, et de Jessica Préalpato, Présidente d'honneur et Meilleure Pâtissière du Monde 2018. Votre présence est indispensable et vous repartirez avec de nombreuses idées pour faire progresser votre entreprise.

Le magazine *Le Chef* réunira des trios de chefs pâtissiers de la France entière pour la troisième « édition sucrée » du Festival de la Créativité Gastronomique, le lundi 13 janvier, à partir de 10h. Pour l'occasion une quinzaine de chefs pâtissiers présenteront au public une recette créative de leur choix. Chacun discutera de son savoir-faire, de sa technique et de son parcours aux côtés de Mercotte et Jean-Philippe Doux qui animeront l'événement.

**Prix jury des nouveautés : Mettre ici le logo des nouveautés**

### 7 lauréats pour une boulangerie pâtisserie responsable

Mercredi 4 décembre, le comité des experts, composé de professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie et de la presse spécialisée a distingué 7 lauréats (4 en catégorie « Je fabrique » et 3 en catégorie « Je vends ») parmi les 20 dossiers nominés. La remise des prix aura lieu sur le Forum Européen le samedi 11 janvier à 13h00.

Le comité des experts a tenu à primer les innovations les plus engagées dans la voie d'une boulangerie-pâtisserie responsable, connectée à son environnement ainsi qu'aux enjeux de son époque. L'unanimité s'est faite autour de la table pour souligner qu'un fournisseur de la boulangerie-pâtisserie se doit d'avoir une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) pour concevoir des nouveaux produits (Sofinor, Euralux) ou faire évoluer les produits existants (Gilac) afin de conquérir de nouveaux clients. Il s'agit bien d'accompagner la boulangerie de demain, de plus en plus connectée, afin de faciliter la maintenance et

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

l'interface utilisateur (VMI, OCF) ou de proposer aux boulangers de nouveaux ingrédients toujours plus traçables sans oublier d'être originaux (Bellevue).

### Lauréats catégorie « Je fabrique »

#### **SOFINOR** Meuble de débarrassage avec pesée intégrée Mettre photo produit et logo de chaque société

Plus qu'un simple outil de gestion des déchets, le meuble de tri des déchets avec pesée intégrée Sofinor se révèle être un véritable moyen de sensibilisation des consommateurs à limiter le gaspillage alimentaire. Ludique et éducatif pour les jeunes, il permet également aux professionnels de la restauration de piloter à distance la gestion du tri des déchets et de récupérer les poids jetés par service, par semaine, par année... Utile pour optimiser la composition des menus, le meuble de tri Sofinor aide également les professionnels à respecter les normes relatives au tri et à la gestion des déchets en restauration collective.

#### **GILAC PROFESSIONNEL** Premiers bacs à diviseuse Gilac en matière biosourcée.

Gilac présente ses 1ers bacs à diviseuse fabriqués en matière biosourcée, provenant de ressources naturelles et renouvelables. Fabricant français responsable, Gilac souhaite proposer des alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité et de sécurité alimentaire optimal. La matière biosourcée a été sélectionnée avec beaucoup d'attention pour répondre aux normes d'exigence Gilac. Les bacs à diviseuse en matière biosourcée sont parfaitement adaptés à une utilisation quotidienne intensive dans des environnements professionnels alimentaires exigeants. Comme les bacs à diviseuse en PEHD traditionnel, ils présentent des zones de rétention limitées en privilégiant les angles arrondis pour faciliter le nettoyage et ils offrent une forte résistance aux chocs. D'aspect blanc sans colorant, les bacs à diviseuse sont personnalisables, notamment avec une IML pour un marquage inaltérable.

#### **VMI**, pétrin Genius EV avec interface de contrôle DIGY

Le nouveau pupitre de contrôle tactile Digy permet de commander et contrôler toutes les étapes de la fabrication de la pâte : programmation des recettes, exécution, suivi... La prise en main de Digy est immédiate grâce à un design intuitif, épuré, reprenant les codes de navigation des objets connectés du quotidien. L'interface Digy a été conçue spécifiquement pour les besoins des boulangers et pâtisseries et leur environnement. L'écran et sa façade assurent résistance aux chocs et étanchéité contre l'humidité et les poussières de farine (norme internationale électrotechnique IP65). Digy reprend avec une grande simplicité d'utilisation les deux modes de fonctionnement du pétrin GENIUS EV : manuel ou automatique.

#### **BELLEVUE** INGREDIENTS & SOLUTIONS

La GEM 280F est une farine de blé dur complet. Fraction identifiée pour ses caractéristiques nutritionnelles intéressantes, l'utilisation adéquate de GEM 280F peut permettre à votre produit d'obtenir une allégation « source » ou « riche » en fibres. Les fibres sont principalement apportées par les couches extérieures du blé dur (enveloppes externes ou son). Le son de blé dur est plus neutre et moins astringent que le son de blé tendre. Autrement dit, l'enrichissement nutritionnel du produit ne se fait pas au détriment de la qualité organoleptique du produit fini. Particulièrement intéressante en pain de mie, sa présence peut permettre d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un produit globalement bien accepté (en termes de goût et de texture) par la plupart des consommateurs et plus particulièrement pour les populations moins familières avec la consommation de pain à croûte.

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

## Lauréats catégorie « Je vends »

### OCF Perspective

Sublimer vos produits et rendre la vitrine invisible pour laisser à vos créations toute la place qu'elles méritent, tel était l'objectif de leurs équipes en créant PERSPECTIVE. Perspective, vitrine aérienne, se fond dans le décor de la boutique, apporte de la convivialité à la relation avec les clients et une réelle différenciation à l'exposition des gourmandises. Et pour mettre en lumière les talents, PERSPECTIVE est équipée d'éclairage breveté OCF, une lumière douce, qui ne chauffe pas les produits et qui réduit les zones d'ombres. Avec PERSPECTIVE, les pâtisseries attireront tous les regards et attiseront toutes les gourmandises.

### OCF SERINITY CONNECT

Avec son système innovant SERINITY CONNECT (SC), OCF propose une maintenance préventive et prédictive contrôlant le fonctionnement des vitrines et leur entretien sereinement depuis un Smartphone. L'application donne accès à toutes les informations pertinentes et au pilotage des boutons de commandes des vitrines : réglage de la température, fonctionnement compresseur et ventilateur, activation/désactivation de la vitrine, gestion de la lumière, dégivrage forcé et désembuage. Vous recevrez directement les notifications sur votre application pour effectuer la maintenance régulière des vitrines (nettoyage ventilateur et condenseur, coupure hebdomadaire pour dégivrage complet, points de contrôle annuels). Ces notifications arriveront selon une fréquence programmée pour garantir des performances au quotidien.

### EURALUX Couvercles en verre simple ou double-vitrage, relevant, libre-service

Euralux propose un système de couvercles en verre relevant, pour verre simple ou double-vitrage, avec retenue à l'ouverture et ralentisseur à la fermeture pour service traditionnel ou libre-service. Ce système, sans cadre aluminium, calé sur la dimension d'un bac GN de 325 x 530 mm, peut se juxtaposer à d'autres couvercles identiques afin de recouvrir l'intégralité de la vitrine alimentaire tout en permettant une grande flexibilité d'accès bac par bac. Ce système donne l'outil nécessaire pour fermer vos meubles froids dans un souci de conservation et d'économie d'énergie tout en gardant une grande fonctionnalité.

L'angle d'ouverture est limité à 70° ce qui permet de se servir librement sans se cogner tout en laissant le plateau ouvert à une distance confortable afin de pouvoir le refermer aisément. La fermeture à retenue s'applique dès les 65° et est encore ralentie à partir dès 15° pour se refermer tout en douceur.

### Coupe du Monde de la Boulangerie

Mettre le logo de la coupe du monde et quelques photos

### Ordre de passage des équipes de la Coupe du Monde de la Boulangerie

Les 12 équipes internationales pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020 sont maintenant constituées. Dans quelques semaines, elles se retrouveront à Paris Porte de Versailles dans le cadre du salon EUROPAIN pour mettre à l'honneur la boulangerie artisanale de leur pays. Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, Président d'honneur de la Coupe du Monde de la Boulangerie vous propose de découvrir les 12 équipes internationales.

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Samedi 11 Janvier 2020. Vous pourrez découvrir les prestations des 4 premières équipes : Chine-Taïpei, Côte d'Ivoire, Etats Unis, et l'équipe de France.

Dimanche 12 janvier : Corée, Japon, Maroc, Pays-bas.

Lundi 13 janvier : Chine, Costa Rica, Danemark et Egypte.

La proclamation des résultats se fera le mardi 14 janvier en fin de matinée.

Né du rêve d'un homme, ce concours a rapidement trouvé écho auprès des boulangers du monde entier. Tous en partagent les objectifs : promouvoir le métier de boulanger et développer la qualité du pain dans le monde. Aujourd'hui plus que jamais, la Coupe du Monde de la Boulangerie se veut le reflet du métier de boulanger, du dynamisme de la filière, et la scène privilégiée de l'inventivité et de la technicité de la profession. A la fois incubateur de tendances et laboratoire d'expression, la Coupe du Monde de la Boulangerie évolue dans son contenu et sa forme pour soutenir les évolutions internationales de la boulangerie et toujours mieux mettre en valeur les talents et le travail de ses candidats boulangers.

Coupe de France des écoles 2020 Mettre le logo de la coupe des écoles

### **Les finalistes de la 7ème édition sont enfin dévoilés !**

Jeudi 14 novembre 2019, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui seront en finale à Paris lors du Salon EUROPAIN 2020. Ce sont **plus de 25 dossiers** qui sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins. De nouveaux établissements sont entrés dans la compétition, preuve s'il en est que La Coupe de France des Ecoles fait référence dans l'univers de la filière.

### **Un thème commun pour l'ensemble des candidats : « L'Architecture de votre Région »**

Malgré des délais très courts pour la préparation des équipes, le jury a été bluffé par le niveau des dossiers présentés. Chacun s'accorde à dire que le sujet a permis à tous de valoriser les spécificités de leur région et nombreux sont ceux qui ont traité la thématique avec originalité. Déjà à ce stade, on pouvait noter la réflexion collective des équipes autour des sujets les plus emblématiques. En quelques semaines, les équipes ont fourni un travail de très grande qualité, tant en recherche pour respecter le thème imparti et l'illustrer avec originalité qu'en conception et réalisation finale des deux éléments à produire à savoir une pièce artistique en boulangerie et la présentation des entremets en pâtisserie.

la photo d'Apollonia Poilâne. Crédit Photo : Philippe Vaurès Santamaria

### **Qui mieux qu'Apollonia Poilâne peut porter les valeurs de transmission, d'engagement, de créativité ou d'ouverture si chères à la Coupe de France des Ecoles ?**

En acceptant d'être la **Marraine de cette édition 2020**, Apollonia, Boulangère et Présidente depuis 2002 de la Maison Poilâne, veut encourager la jeune génération à conjuguer passé et présent, à s'épanouir dans l'univers de la boulangerie et à façonner des gammes de pains et pâtisseries boulangères riches de sens qui trouvent écho dans les aspirations des consommateurs aux 4 coins du monde.

Apollonia, troisième génération de boulangers Poilâne, est littéralement « tombée » dans le pain à sa naissance (*son berceau était un panier à pain*) et est aujourd'hui une des très rares femmes à s'imposer dans

www.latribunedesmetiers.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)

l'univers de la boulangerie. Pierre, son grand-père, a ouvert en 1932 la boulangerie de la rue du Cherche-midi, Paris 6<sup>ème</sup>, le cœur névralgique de la Maison. Lionel, son père a développé l'entreprise dès les années 1970 tant en France qu'à l'international, en redonnant toutes leurs lettres de noblesse au métier et au pain artisanal.

Aujourd'hui Apollonia et tous ses Maîtres-Boulangers et Compagnons Poilâne cultivent les levains de demain. Sa devise : « Contemporain par tradition, c'est ce que nous sommes »

Un bel exemple pour tous !