

COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN



Le 12 Mars a vu la fin de 5 belles journées de travail et d'émotions. La Coupe de France des Ecoles 2014 a révélé de nouveaux talents qui ont présenté des buffets de merveilles boulangères et pâtisseries démontrant maîtrise et créativité.

Cette compétition s'est déroulée dans une atmosphère chaleureuse et professionnelle.



AU PETIT MATIN : AMBIANCE

5h45 en ce samedi matin, **8 Mars 2014**. Ils sont tous là, sortis des brumes matinales autour de Villepinte. Levées à 4h30, toutes les équipes devant concourir ce matin-là dans la **catégorie EXCELLENCE** sont présentes, certains sont fébriles à la perspective de l'épreuve. Leurs formateurs sont à leurs côtés et il n'est pas vain de dire qu'ils les coachent au fil de cette compétition au cours de laquelle ils leur apprendront, aussi, à **gérer le stress et les émotions** de toute nature qui les fragiliseront tout en les renforçant tout au long de l'épreuve.

Un concours, rappelons-le, qui met en œuvre des **équipes mixtes de trois jeunes**, chacun spécialisé qui en **boulangerie**, qui en **viennoiserie** ou en **pâtisserie...**

6 heures précises, le travail commence... 30 minutes plus tôt que prévu, pour laisser le temps aux interviews, photos et vidéos qui viendront immortaliser l'évènement. Le salon est quasi silencieux. Seuls font écho, les Masters de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés, accompagnés ici et là par les meuniers dont les boulangers préparent les fournées de la journée.

Coupe de France des Ecoles 2014 : Le Futur de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie se joue maintenant ! Petit à petit le Hall 5 s'éveille. A l'Espace de la **Coupe de France des Ecoles**, c'est parti pour **5 heures d'épreuve** !

Ce ne sont pas moins de **54 candidats** qui ont concouru **pendant les 5 jours** de la Coupe de France des Ecoles. Outre les pièces en pain ou en pastillage, ils ont réalisé quelques...

- 8 Croquembouches,
- 62 entremets,
- 288 croissants
- et 1220 pains !

Une fois leur diplôme en poche, ils iront rejoindre les 32 000 boulangeries-pâtisseries de France, ou même certains tenteront la grande aventure de l'international.



2014, LE PALMARES DE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE

CATÉGORIE "EXCELLENCE"

PLACE	ÉTABLISSEMENT DE FORMATION	FORMATEURS	CANDIDAT(E)	CANDIDAT(E)	CANDIDAT(E)
1	CFA DES COMPAGNONS DU DEVOIR Strasbourg (67)	François MARTIN Baptiste VILLEFRANQUE	Théo DUMONT	Mélanie BOUQUET	Joffrey CLIN
2	CFA INTERPRO Chaumont (52)	Cizia BULLE Olivier SUC	Xavier NIOUJET	Clément GALLOIS	Jessica COEFFIER
3	CMA 35 FACULTÉ DES MÉTIERS Bruz (35)	Gaëtan BOUGEARD Samuel SECHER	Charlotte FOULON	Carolin HOUDUSSE	Alexandre COSNIER



CATÉGORIE "ESPOIRS"

PLACE	ÉTABLISSEMENT DE FORMATION	FORMATEURS	CANDIDAT(E)	CANDIDAT(E)	CANDIDAT(E)
1	LYCÉE PROFESSIONNEL ST. JOSEPH ST. MARC Concarneau (29)	Dominique JEGOUSSE Julien LE CLEC'H	Antoine LENAFF	Rémy DELCHAMBRE	Maiwenn AYOUL
2	CFA INTERPRO Chartres (28)	Emmanuel TELLIER Cyril HERLIN	Mickaël FLAHAUT	Emilie DA SILVA	Wannapha DE BIBIKOFF
3	LES COMPAGNONS DU DEVOIR Wintzenheim (68)	Jonathan BINOT François MARTIN	Justin BROCCQ	Erell CARN	Mathilde BAYET



LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES, UNE ECOLE DE LA VIE

DEVELOPPER L'ESPRIT D'EQUIPE

Elèves et formateurs échangent des regards de confiance. On sent la relation qui s'est créée au fil du temps permettant d'aller au-delà du quotidien, de sortir de la routine et même de la zone de confort. Les équipes en présence ce jour-là s'entraident. L'esprit d'équipe est bien vivant. Les formateurs interviewés s'en font l'écho :

“ La Coupe de France des Ecoles met vraiment en valeur l'équipe. Cela les aide à beaucoup progresser et c'est une aide réelle pour les examens à venir. ”

Certains jeunes se sont entraînés deux fois par semaine en rentrant de leurs entreprises pendant deux mois ; d'autres ont procédé à plusieurs tests à blanc en équipe afin de mesurer la qualité de leur organisation, apprendre à travailler ensemble, maîtriser les paramètres du temps... D'autres encore se sont entraînés chaque jour pendant le mois qui précédait l'évènement. La victoire suppose en effet un entraînement personnel acharné entre deux épreuves pour maîtriser sa partie, le soutien enthousiaste des formateurs et l'implication tant en termes de mise à disposition de matières premières, de matériel et de locaux de la part des centres de formation... condition sine qua non du succès.



UNE MIXITE BIENVENUE

Aux dires de certains formateurs : « Dans l'équipe, on les manage de la même façon mais... les garçons auraient tendance à foncer, alors que les filles réfléchissent davantage. De ce fait, il faut les rassurer. » Toujours est-il qu'au fil des épreuves on a pu voir une parfaite complémentarité des capacités et des talents, preuve s'il en est, qu'il n'est plus de mise de mettre en opposition le féminin et le masculin mais bien de souligner que l'un vient en soutien de l'autre, et vice-versa.

SE DEPASSER POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE

Il faut avant toute chose s'adapter rapidement à un environnement tout nouveau et garder son objectif en tête : Marine a dû refaire une partie de sa pièce qui s'est cassée : "Sur le coup, j'étais découragée et puis j'ai compris qu'il ne faut jamais lâcher et aller jusqu'au bout". Elle a réussi et terminé sa pièce. Arthur a développé une vraie maîtrise du processus de fermentation. Tous le disent : "C'est dur mais je ne regrette rien". Parfois, des candidats s'emballent : Ludivine "C'est mon 10^{ème} concours, j'adore la pression, le stress !" ou encore Emilie qui commente sans modération : "C'était gigantesque !". Enfin, nombreux ont été ceux qui ont souligné combien le mental était important : "Si on en se dit qu'on va perdre, ça ne peut pas marcher". Leurs formateurs l'ont confirmé : en 2 ou 3 mois ils ont gagné 6 mois de technique et de maturité. Ils ne peuvent que réussir à leurs examens de fin d'année.

GERER SON STRESS

Nombreux sont ceux qui témoignent d'une angoisse profonde à l'approche de la compétition. La pression monte dans les quelques heures qui précèdent l'évènement pour culminer quelques minutes avant la fin de l'épreuve pour la plupart. Quelques instants sont nécessaires à chacun pour prendre ses marques une fois "sur scène"... il faut découvrir un nouvel environnement : matériel, matières premières, conditions de travail - se repérer dans l'espace - et enfin, accepter la présence du jury, du public, des vidéastes, des photographes et le salon en fond. Pour certains, la pression qu'ils s'imposent leur fait même oublier le sujet sur lequel ils doivent travailler ! Puis, tels des artistes en herbe qu'ils sont, ils se lancent à corps perdu à l'assaut d'une place sur le podium.



TRAVAILLER SOUS LE REGARD BIENVEILLANT D'UN JURY PROFESSIONNEL



Alain Marie est satisfait de ses deux jurys qu'il dit professionnels et conscients du fait que la Coupe de France des Ecoles est l'une des plateformes de la profession...



Il s'est entouré de **Bernard Meiss**, en qualité de Vice-Président, et d'un jury emballé par l'évènement et fondamentalement conscient de l'importance de la formation et du partage d'expérience :



Le jury de la catégorie Excellence : **Keiko Nagae**, Pâtissière Consultante-Formatrice à Paris, **Christophe Cressent**, Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie à Rouen, et **Raoul Maeder**, Boulanger-Pâtissier de tradition Alsacienne de père en fils à Paris XVII^{ème} et Paris VIII^{ème}.



Le jury de la catégorie "Espoirs" constitué de **Lucie Lerouxel**, Boulangère chez Alban Guilmet à Caen ou de **Djibril Bodian**, Boulanger-Pâtissier au Grenier à Pain à Paris 18^{ème}, une équipe d'un calme olympien, au regard professionnel.

Chacun d'entre eux a posé sur les participants un regard vigilant mais restant bienveillant. Ils avaient à cœur de soutenir les candidats dans leur démarche, de jouer pour le métier, désireux de le faire progresser en termes de qualité et heureux d'être à l'origine de la découverte des jeunes talents de demain.

Il est vrai que dès le début des épreuves, Alain Marie, Président, et Bernard Meiss, Vice-Président de la Coupe de France des Ecoles ont donné le ton : Nous sommes là pour les aider à se construire et pour ça, il faut les encourager.



ETRE CREATIF, OUI ! MAIS PAS A N'IMPORTE QUEL PRIX...

Parmi les conseils que l'on pourrait donner pour le futur, il en est un qui est revenu comme un leitmotiv : **Innover tout en respectant les bases.**

On ne se met pas toujours à la place du client. Pourtant, c'est lui qui nous fait vivre. En l'occurrence, lors de la Coupe de France des Ecoles, le client est le jury. Un jury qui attend de l'ordre, de la logique dans l'organisation, de l'hygiène et de l'entraide au sein de l'équipe pour la partie opérationnelle. Puis, pour la partie présentation et dégustation : Le respect du sujet, des produits, des bases de la boulangerie ou de la pâtisserie pour démontrer le savoir-faire acquis à l'école tout en se démarquant les uns des autres par leur originalité, la maîtrise des techniques et des gestes, et le respect du goût.



En revanche, certains produits réalisés par les candidats font écho à deux des 7 tendances identifiées dans le cadre du Salon Européen 2014 :



"La boulangerie pour tous les moments de consommation"... certaines équipes ont en effet présenté du Pain au munster et cumin, du Pain au cheddar et au bacon réalisés dans une parfaite harmonie entre les deux principaux ingrédients ; ainsi que du Pain à la tomate et au basilic avec des saveurs bien marquées et équilibrées.

"Ce qui est bon pour moi est chez mon boulanger" avec du Pain à la chicorée. La chicorée, exempte de caféine, est riche en fibres et en minéraux. Ont également été réalisées des Viennoiseries

au gingembre : le gingembre stimule l'appétit et facilite la digestion.

Et puis Bernard Meiss a rappelé l'importance du geste dans ce métier : calculer ses gestes et ses pas pour éviter pertes de temps et dépréciation qualitative du produit. Parmi les nombreux commentaires relevés, ce conseil de simple bon sens : *"On n'a pas besoin de prendre une règle pour calculer la largeur d'une bande de pâte pour faire des pains au chocolat... les bâtons de chocolat, une fois placés sur la pâte, donnent la largeur et permettent de guider la lame du couteau."*

Pour finir sur une note enthousiaste, les deux sages qui ont guidé le jury, Alain MARIE et Bernard MEISS, font l'éloge des candidats et des jurés : *"Le Jury a été exemplaire. Nous remercions chacun d'entre eux. Quant aux compétiteurs, ils nous ont fait vibrer, c'est formidable !"*



DES COACHS PASSIONNES

Tous les formateurs plébiscitent l'engagement de leurs élèves. C'est généralement ce qui les a décidés à les accompagner lors de la Coupe de France des Ecoles. Pour **les Compagnons du Devoir et du Tour de France**, La Coupe de France des Ecoles fait écho à leurs valeurs de TRANSMISSION, de GENEROSITE et de PEDAGOGIE.



Pour les formateurs aussi, la Coupe de France des Ecoles représente une forte montée d'adrénaline avant l'épreuve, pendant et bien entendu jusqu'à l'annonce du Palmarès. Tous se demandent s'ils ont su transmettre leur passion du métier mais aussi les techniques et les bases nécessaires. Ils oublient que les finalistes de la Coupe de France des Ecoles ont été sélectionnés et qu'en tant que tels, ils ont déjà gagné.

Ces formateurs se sont investis aux côtés de leurs disciples, Ils ont remarqué aussi combien la participation de quelques-uns avait rassemblé tous les corps de métiers dans leurs établissements. Et puis certains ont dû prendre des décisions en cours d'entraînement et avoir le courage de retirer un membre de l'équipe qui ne jouait pas le jeu pour ne pas fragiliser l'ensemble. **Faire cavalier seul n'est pas de mise dans la Coupe de France des Ecoles.**



DES PARRAINS ET SPONSORS INVESTIS

Etre utile aux hommes... telle est la devise de **GDF-SUEZ** qui une fois de plus s'est illustré lors de la Coupe de France des Ecoles en apportant soutien et enthousiasme à l'ensemble des candidats, leurs formateurs et les Centres de formation.



Jean-Pierre Hervé, Directeur des Relations Externes pour GDF-SUEZ: "Nous voulons être utiles, favoriser l'excellence et soutenir tous les jeunes qui ont envie de se battre. Nous sommes heureux de constater la grande mobilisation des équipes qui sont au rendez-vous pour participer à la Coupe de France des Ecoles. Cette compétition remporte de plus en plus de succès. Elle reflète les valeurs chères à GDF-SUEZ : ENGAGEMENT, PUGNACITE et EXCELLENCE. Nous voulons être les meilleurs pour nos clients, développer et accompagner l'esprit entrepreneurial, favoriser la mixité, développer les compétences des hommes comme des femmes. Enfin, nous croyons en la valeur de l'équipe. Notre participation en qualité de Parrain de la Coupe de France des Ecoles nous permet d'aider les talents qui feront le tissu économique de demain, nous faisons la promotion de l'entrepreneuriat et nous contribuons à faire connaître les énergies compétitives proposées par GDF-SUEZ afin d'accompagner les professionnels au quotidien. Oui, bien sûr, nous renouvellerons notre soutien à la Coupe de France des Ecoles 2016 !"

Aux côtés de GDF-SUEZ, de nombreux sponsors ont répondu présent en commençant par les **membres de l'EKIP**.

Toujours disposés à valoriser les talents de la profession, les **Equipementiers du Goût** (EKIP), ont fourni le matériel pour l'équipement des fournils et de nombreuses entreprises françaises ont offert les matières premières nécessaires à l'évènement.

Toujours disposés à valoriser les talents de la profession, les **Equipementiers du Goût** (EKIP), ont fourni le matériel pour l'équipement des fournils et de nombreuses entreprises françaises ont offert les matières premières nécessaires à l'évènement.

Inventaire à la Prévert : sur 5 jours de compétition, ont été utilisés environ...

- 500 kg de farine
- 40 kg de beurre
- 50 kg de sucre
- 630 bâtons de chocolat
- une vingtaine de plaques de cuisson mises en place et utilisées 85 fois
- et 2 fournils mis en place, avec un équipement de pointe.





LES GRANDS NOMS DE LA PROFESSION ETAIENT LA POUR SOUTENIR LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES



Jean-Pierre Crouzet, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, a fait part du bonheur de voir l'implication de la jeune génération dans le métier : "Je suis heureux de voir le métier évoluer vers la mixité avec des femmes qui ne sont plus seulement à la vente mais aussi au fournil. Nous avons toujours cru en la jeunesse. Aujourd'hui elle est différente, certes, mais s'investit et n'a pas peur de la compétitivité. Elle est l'espoir de la profession. En choisissant la boulangerie et la pâtisserie, elle a choisi une voie d'avenir qui peut la mener vers l'entrepreneuriat. Ces jeunes talents

vont apprendre la rigueur, vont pouvoir s'exprimer, être indépendants et auront le plaisir de partager. La Baguette de Tradition Française a 20 ans ! Ils sont nés après elle et ils ont la chance de travailler un produit naturel qui répond aux attentes des consommateurs. Nous les soutenons et leur renvoyons de la confiance. Pour terminer, nous voudrions également remercier GDF-SUEZ d'avoir pris l'initiative de soutenir l'organisation du concours. Son soutien est précieux."



Patrice Jacquelin, Président d'Europain Intersuc : "La Coupe de France des Ecoles met en avant la jeunesse, la mixité et le talent. Les membres de l'EKIP travaillent depuis longtemps à améliorer les équipements des boulangeries-pâtisseries afin de diminuer la pénibilité du métier. Les candidats ont fait le bon choix en décidant de faire ce métier.

Chaque Coupe de France des Ecoles nous permet de voir un niveau en constante évolution ce qui prouve la qualité de l'enseignement dispensé par les formateurs qui les accompagnent afin de gravir les marches de l'excellence, de l'exigence. Ils seront les « patrons et patronnes » de demain. Profitez de votre jeunesse" a-t-il ajouté à leur l'attention, "pour participer à de grands concours. C'est une voie exigeante qui peut vous mener à l'international, à Tokyo, Singapour ou ailleurs... Europain, avec tous les acteurs de la profession réunis ici, vous accompagne pour créer quelque chose de grand. La voie du succès est ouverte. Allez aussi loin que vous le souhaitez !"





LE LEMPA, ORGANISATEUR OPERATIONNEL AVEC L'APPUI DU SECRETARIAT EKIP (CORINNE GOUMAND ET PATRICIA CHARDONNEAU)

Rappelons que la Coupe de France des Ecoles est organisée opérationnellement par **Mélaïne Dutertre** et toute l'équipe du LEMPA. **Pierre-Tristan Fleury**, Directeur du LEMPA: "Nous venons de clôturer la 4^{ème} Coupe des France des Ecoles avec un bonheur renouvelé. Le LEMPA est heureux d'avoir le plaisir d'organiser tous les 2 ans cette compétition. Nous constatons une montée en gamme à chaque édition. Formateurs et candidats se sont bien entraînés. C'est un véritable baptême du feu pour les jeunes, souvent candidats pour la première fois. Ils ont passé 5 heures sur le terrain, devant un jury et un public ; c'est dire combien leur motivation était forte ! Nous attendons la 5^{ème} édition de la Coupe de France avec impatience."

L'avenir de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie s'est joué dans le Hall 5 du Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, lors du Salon Européen avec la 4^{ème} édition de La Coupe de France des Ecoles.





CONTACT PRESSE

Marie-Anne Dufeu - Tél. : +33 (0)6 14 79 90 32 - presse.cfe2014@gmail.com

CONTACT EUROPAIN

Tél. : 01 55 07 82 22 - Fax : 01 42 85 29 00 - animations@europain.com
(préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2014")

CONTACT LEMPA

Méline DUTERTRE - Tél. : 02 35 58 17 75 - m.dutertre@lempa.org
(préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2014")

LIENS INTERNET ET RÉSEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com>

<https://www.facebook.com/cfebook>

<https://twitter.com/cfeblog>

→ Identifiant : cfeblog

→ hashtag : #CFE

<http://www.europain.com/uploads/sfSympalBossMediaPlugin/document/d7e9e2bbac9b1d00ae163107e2dec89c2d2850f6.pdf>

<https://www.facebook.com/EuropainFrance>

<https://twitter.com/EuropainFrance>

<http://youtube.com/user/SalonEuropain>

<http://instagram.com/europainfrance>

<http://www.gdfsuez.com>

<http://www.japprends-lenergie.fr>

