

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN de la 5<sup>e</sup> Coupe de France des Écoles en Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie



Le 9 février 2016, la Coupe de France des Écoles s'achevait par la proclamation du palmarès de la catégorie EXCELLENCE. Celui de la catégorie ESPOIRS ayant quant à lui été dévoilé le dimanche 7 février 2016.



Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait rejoint l'arène des grands concours internationaux : **Le CUBE aux côtés de La Coupe du Monde de la Boulangerie** et du **Mondial des Arts Sucrés**.

Cette année ce sont **45 candidats** représentant **15 instituts** qui ont concouru durant les **5 jours** :

**9 équipes** en catégorie **"ESPOIRS"** les 5, 6 et 7 février et **6 équipes** en catégorie **"EXCELLENCE"** les 8 et 9 février 2016.

**Le concours ayant été ouvert aux départements ultra marins**, l'édition 2016 a vu une équipe de l'île de la Réunion arriver en finale. Il s'agit du **Lycée La Renaissance à Saint Paul**. 10 000 km et 16 heures d'avion plus tard, élèves et formateurs étaient ravis de pouvoir concourir aux côtés de leurs homologues métropolitains et échanger sur leur approche du métier.

**Vendredi 5 février**, il est 8h30 lorsque les **3 premières équipes "ESPOIRS"** se retrouvent pour concourir et prendre possession des dernières consignes. Chaque équipe est accompagnée par ses **deux formateurs** : un boulanger et un pâtissier qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui à ce stade de compétition les coachent véritablement pour que chacun **gère au mieux son temps et son stress**.

Chaque **équipe mixte** est composée de **3 candidats**, chacun ayant une spécialité : **BOULANGERIE, VIENNOISERIE** ou **PÂTISSERIE**.



A 9 heures précises, le top chrono est donné pour 6 heures de travail autour des thèmes du Cirque et des Jeux Olympiques.



Chaque équipe doit réaliser **différentes sortes de pains**, une **pièce décorée** en boulangerie mais aussi différentes sortes de **viennoiseries** ou encore un **entremets**.

Pour la catégorie "**EXCELLENCE**", une **épreuve supplémentaire "traiteur sandwicherie"** et un **croquembouche** sur le thème Européen ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

**A la fin des épreuves**, l'équipe doit présenter l'ensemble de ses fabrications **sous la forme d'un buffet**, qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

**Après dégustation par le jury**, les **pièces décorées et entremets sont exposés** dans l'espace dédié afin que le public puisse découvrir le travail fourni.



## Le palmarès de la Coupe de France des Écoles 2016 enfin dévoilé

### CATÉGORIE "ESPOIRS"

#### 1<sup>ÈRE</sup> PLACE

**CFA Compagnons du devoir Strasbourg** (en 2014, c'est en catégorie "EXCELLENCE", que l'institut s'était déjà hissé sur la première marche d'un podium).

Raphaël Calmels, Lucas Goossens et Sophierika Mehul.

**Formateurs** : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissière).

#### 2<sup>E</sup> PLACE

**CFA BPF Rouen.**

Germain Cozic Bop, Marie David et Lorenzo Renou.

**Formateurs** : Pascal Gousset (Boulangier) et Patrice Guillard (Pâtissier).

#### 3<sup>E</sup> PLACE

**Lycée des métiers de Concarneau** (en 2014 le lycée était sur la première place du podium "ESPOIRS").

Victor Lerouge, Alicia Leroy et Ema Reungoat.

**Formateurs** : Dominique Jegousse (Boulangier) et Pierre Roger (Pâtissier).



## CATÉGORIE "EXCELLENCE"

### 1<sup>ÈRE</sup> PLACE

**CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44).**

Manuela Ferre, Bryan Gallée et Clément Massicot.

**Formateurs** : Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Bouré (Pâtissier).

### 2<sup>È</sup> PLACE

**CFA CM CCI 18, Bourges (18).**

Marine Desroches, Yoann Millerioux et Marc Morel.

**Formateurs** : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier).

### 3<sup>È</sup> PLACE

**CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36).**

Louis Chauvy, Océane Judalet et Alexandre Micouraud.

**Formateurs** : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Lainé (Pâtissier).



## LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES, UNE ÉCOLE DE LA VIE

Au fil des semaines de préparation, élèves et formateurs ont vu leurs liens se renforcer, une réelle relation de confiance s'est créée entre tous, car tous le savent la cohésion de l'équipe peut faire la différence dans les moments de difficultés et de doute.

Certains instituts sont des fidèles de la finale, et les formateurs ont pu remarquer que le niveau de équipes tire de plus en plus vers le haut. La **Coupe de France des Ecoles** n'est pas un petit concours mais bien une **compétition importante** tant pour les établissements de formation que pour les candidats qui acquièrent là une **première expérience de travail** dans des conditions difficiles, face à un **public de professionnels** du monde entier et sous le regard de jurés qui sont des exemples pour eux.

En effet, le **jury** de la Coupe de France des écoles est composé de **meilleurs ouvriers de France**, de champions reconnus (Champions de France du Dessert, Meilleure baguette ou Galette, fournisseur du Palais de L'Elysée...). Un jury où là encore l'équilibre se fait dans mixité que ce soit au niveau de la formation, des parcours personnels ou encore de l'expérience.



Parmi les grands moments qui resteront à n'en pas douter dans les souvenirs de tous, la visite du Président de la République venu soutenir l'enseignement professionnel, mais aussi celle de **grands noms** comme le chef Thierry Marx, Yves Thuries (MOF Pâtissier), Dominique Saibron, Eric Kayser, Alain Ducasse...

Cette 5<sup>e</sup> édition était placée sous le signe de l'**innovation**, de la **créativité** mais aussi sous celui du **respect du produit** : savoir innover tout en respectant les fondamentaux.

Aux dires de tous la Compétition fut d'un niveau exceptionnel et la tâche des jurés fut rude au moment de la délibération. Sur certaines épreuves, ce sont des dixièmes de points qui ont fait la différence.





La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien indéfectible 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.



Pour soutenir les professionnels de demain, garants de l'excellence du savoir-faire en boulangerie, l'**AIPF R. Calvel - Association Internationale du Pain Français** - a décidé cette année, de rejoindre les sponsors de cette édition.



L'organisation logistique du concours est assurée par les équipes d'**Europain Gestion** et du **Lempa**.

## CONTACT EUROPAIN

Tél. : 01 55 07 82 22 - Fax : 01 42 85 29 00 - [animations@europain.com](mailto:animations@europain.com)  
(préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2016")

## CONTACT LEMPA

Méline Dutertre - Tél. : 02 35 58 17 75 - [m.dutertre@lempa.org](mailto:m.dutertre@lempa.org)  
(préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2016")





## LIENS INTERNET ET RÉSEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com>

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

<https://twitter.com/cfeblog> - Identifiant : cfeblog - hashtag : #CFE

<http://www.gdfsuez.com>

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

<http://www.gdfsuez-pro.fr>

<http://www.europain.com>

<https://plus.google.com/+europain>

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

<https://twitter.com/EuropainFrance> - hashtag : #EUROPAIN

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

<http://instagram.com/europainfrance>

<http://aipf-calvel.org>

## CONTACT PRESSE

AB3C - Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

Tél. : 01 53 30 74 00 - [anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)

Crédits photo : Cedric Doux

