

COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN
de la 6^e Coupe de France des Écoles
en Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie,
dans le cadre du salon EUROPAIN



Le mardi 6 février 2018, 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 4 février 2018



Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait un parrain prestigieux : Christophe DEBERSEE Champion du Monde de Boulangerie 2008 en catégorie Pièce artistique.

Cette année ce sont **36 candidats** représentant **11 instituts** qui ont concouru durant les **4 jours : 6 équipes** en catégorie **"ESPOIRS"** les 3 et 4 février et **6 équipes** en catégorie **"EXCELLENCE"** les 5 et 6 février 2018.

Le concours est ouvert aux départements ultra marins depuis l'édition 2016 et cette année encore, **une équipe de l'Île de la Réunion est arrivée en finale**. 10 000 km et 13 heures d'avion plus tard, élèves et formateurs étaient ravis de se retrouver au côté de leurs homologues métropolitains.

Samedi 3 février, il est 5h30 lorsque les **3 premières équipes "ESPOIRS"** entrent dans l'arène pour concourir et prendre possession des dernières consignes. Chaque équipe est accompagnée par les **deux formateurs** qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui à ce stade de compétition les coachent véritablement pour que l'équipe **gère au mieux son temps et son stress**.

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



A 6h30 heures précises, le top chrono est donné pour 5 heures de travail autour du thème : **Le Luxe à la Française – Masculin – Féminin**. Un thème unique pour les deux catégories, mais traité sous l'angle de déclinaisons différentes..



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**, ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

A la fin des épreuves, l'ensemble des fabrications est présenté **sous 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, croquembouches 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 2018 enfin dévoilé

CATÉGORIE "ESPOIRS"

1^{ÈRE} PLACE

IFI 03, Avermes (03) : Sylvain Bord, Corentin Kiepora, Elise Maratrat

Formateurs : Grégoire Bardet (Boulangier) et Philippe Gaulmin (Pâtissier).

2^E PLACE

CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) : Colin Marques, Emma Muller, Céline Parisot

Formateurs : Michel Herrmann (Boulangerie) et Jean-Claude Vogel (Pâtisserie).

3^E PLACE

INBP CFA, Rouen (76) : Esteban Bottagisi, Aurore Carrara, Laura Hebert

Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

Pour cette catégorie, et à l'unanimité, un **prix "Coup de Cœur du jury"** a été décerné à l'équipe du **Lycée La Renaissance de Saint Paul de la Réunion**, pour le Goût de l'ensemble de la production *"De la mâche, du craquant... Une explosion de saveurs en bouche"* selon les mots utilisés par **Raoul Maeder**, Président du Jury, pour annoncer l'attribution de ce prix spécial.



CATÉGORIE "EXCELLENCE"

1^{ÈRE} PLACE

Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35) (un centre de formation dynamique qui décroche régulièrement une place en finale et qui avait, cette année, également une équipe finaliste en catégories "Espoirs") : Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet, Tugdual Ollivier

Formateurs : Anthony Olivier (Boulangier) et Gaëtan Bougeard (Pâtissier).

2^E PLACE

Compagnons du Devoir et du Tour de France, Bordeaux (33) :

Caroline Cassy, Mickaël Guyader, Hugo Henry

Formateurs : Gaël Grondin (Boulangier) et Frédéric Galisson (Pâtissier).

3^E PLACE

Institut des Métiers et des Techniques, Grenoble (38)

Romain Avignon, Jérémy Daguet, Wendy Girot

Formateurs : Christophe Berteau (Boulangier) et Emmanuel Avond (Pâtissier).



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

Au fil des semaines de préparation, les liens se sont renforcés et une réelle relation de confiance s'est créée entre tous – élèves et formateurs -. Chacun sait que 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. Pour cette édition, de nouveaux établissements se sont lancés dans la compétition et dès la présélection, tous les jurés se sont accordés à dire que le niveau des équipes était de plus en plus élevé. 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 **grands professionnels reconnus** (M.O.F, Champions de France du Dessert, Meilleure baguette ou galette, fournisseur du Palais de L'Elysée...). Un jury représentatif de par sa mixité tant au niveau de la formation, que 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 remise des Trophées par le parrain Christophe Debersee, la visite de Madame la Ministre du travail Muriel Penicaud, qui s'est longuement intéressé au parcours des jeunes candidats et qui a eu un mot de soutien pour l'enseignement professionnel. Durant 4 jours intenses de compétition, les plus **grands noms** de la Boulangerie Pâtisserie mondiale ont soutenu les talents de demain.

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. Les jeunes compétiteurs n'ont pas à rougir de leur travail, certaines pièces auraient pu rejoindre sans difficulté les espaces de présentation des Masters de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés.

La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le **soutien d'ENGIE**, sponsor officiel, mais aussi d'**EKIP les Equipementiers du goût** qui mettent à disposition des candidats les matériels les plus innovants pour permettre à tous d'avoir les outils qui sublimeront leur talent.



Sponsors équipementiers



Sponsors et fournisseurs de matières premières accompagnent les équipes en mettant à leur disposition des produits d'exception.

Sponsors argent



Sponsors bronze





L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'EKIP et du LEMPA.

CONTACT EUROPAIN

Tél. : 01 55 07 82 22 - Fax : 01 42 85 29 00 - animations@ekip.com
(préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2018")

CONTACT PRESSE

Patricia CHARDONNEAU - Tél : 01 55 07 82 22 - animations@ekip.com

LIENS INTERNET ET RÉSEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com>

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

<https://twitter.com/cfeblog>

→ Identifiant : cfeblog

→ hashtag : #CFE

<http://www.europain.com/fr/le-salon>

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

<https://twitter.com/EuropainFrance>

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

<http://instagram.com/europainfrance>

<http://www.engie.com/>

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

<https://pro.engie.fr>

