

Travail et imagination de la part des équipes sélectionnées augurent une rude compétition pour gagner la Coupe de France des Écoles 2014 !

Vendredi 22 novembre au matin, s'est tenue au LEMPA à Rouen, organisateur de l'évènement, en présence du parrain historique GDF-SUEZ, la sélection des finalistes de la 4^{ème} Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Un regard exclusivement professionnel

Ils étaient cinq grands professionnels pour sélectionner les équipes finalistes de la Coupe de France des Écoles qui se tiendra lors du salon Européen, du 8 au 12 mars 2014.

Alain Marie, M.O. F. en Boulangerie, et Bernard MEISS, Chef Pâtissier, se sont en effet adjoints Djibril Bodian, Boulanger-Pâtissier, Le Grenier à Pain à Paris XVIII^{ème} et Christophe Cressent, M.O.F. en Boulangerie, Ma Boulangerie à Caen, ainsi que, pour la partie Pâtisserie, Jean-Pierre Etienvre, M.O.F. Pâtissier, propriétaire de Dupont avec un Thé, une belle maison situé à Deauville mais aussi Cabourg, Dives-sur-Mer et Trouville-sur-Mer.

Notons au passage que l'ensemble des réalisations permettait à chacun de plonger dans l'univers favori de la jeunesse, Les Sports collectifs et Sports de glisse, pour la Catégorie ESPOIRS et l'Univers des jeux vidéo, pour la Catégorie EXCELLENCE, ces derniers représentés pour la plupart par The Avengers, Super Mario et Zelda...

Des critères de sélection simples

Après un brief succinct mais précis du Président du jury, Alain Marie, chacun des jurés a étudié individuellement, l'ensemble des photographies des pièces réalisées en Boulangerie et en Pâtisserie avant de confronter leurs impressions.

Trois critères principaux ont été retenus pour la sélection des finalistes

- Les Matières premières utilisées
- Le Respect du thème (et son rendu)
- La Vision globale de la pièce

En boulangerie, le jury a privilégié le respect de la matière, qu'elle soit déclinée en pâte morte, en pâte levée ou autre ; l'utilisation de colorants ou ingrédients aussi naturels que possible, l'originalité et le soin apporté à l'ensemble de la présentation.

Côté pâtisseries, ce sont la finesse du trait, des décors, la variété des matières et des techniques utilisées (sucre tiré, pastillage, pâte d'amande, glace royale, glaçage...), la complexité des présentations sans oublier la qualité des finitions.

Qu'en sera-t-il de la cohésion dans les équipes entre la Boulangerie et La Pâtisserie ?

La Coupe de France des Écoles est un travail d'équipe aussi la cohésion des équipes doit s'appliquer à l'intérieur d'un même corps de métier mais aussi ENTRE les corps de métiers.

De fait, chacun des jurés participant à la sélection n'a pu s'empêcher de remarquer la cohérence, ou son manque, selon les établissements et les présentations réalisées par les équipes en Boulangerie et en Pâtisserie.

Pour favoriser leur succès, les membres des équipes et leur entraîneur doivent instaurer entre eux un état d'esprit de collaboration efficace. Ce qui ne manquera certainement pas de transparaître lors de la finale.



18 ÉQUIPES SÉLECTIONNÉES POUR LA FINALE EN DEUX CATÉGORIES : ESPOIRS ET EXCELLENCE

Elles viendront de quatre coins de France et devront être prêtes le 8 Mars pour la catégorie EXCELLENCE et le 10 Mars pour la catégorie ESPOIRS.

Voici ci-après la liste des finalistes

CATÉGORIE "ESPOIRS"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
CFA INTERPRO 28008 Chartres	Emmanuel TELLIER (Boulangerie) Cyril HERLIN (Pâtisserie)	Mickaël FLAHAUT Emilie DA SILVA Wannapha DE BIBIKOFF
LYCÉE PROFESSIONNEL ST. JOSEPH ST. MARC 29187 Concarneau	Dominique JEGOUSSE (Boulangerie) Julien LE CLEC'H (Pâtisserie)	Antoine LENAFF Rémy DELCHAMBRE Maïwenn AYOUL Estelle JAIN (Suppléante)
CMA 35 FACULTÉ DES MÉTIERS 35172 Bruz	Stéphane AUBRY (Pâtisserie) Philippe RIAUDEL (Boulangerie)	Antoine CHOPIN Ingrid AUGUIN Vincent BOURDAIS
CFA DES COMPAGNONS DU DEVOIR ET DU TOUR DE FRANCE 37099 Tours Cedex 02	Laurent DELBOS (Boulangerie) Adrien MAZZOCO (Pâtisserie)	Barbara CANU Jeanne VADASZ Elias MATHIEU Anaël MICHAUX (Suppléant)
CFA INTERPRO 52000 Chaumont	Cizia BULLE (Boulangerie/ Pâtisserie) Jean-François DESHENRY (Pâtisserie)	Quentin BELTRAMELLI Paul SAGET Noémie CLAVEL



CATÉGORIE "ESPOIRS" (suite)

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
LYCÉE PROFESSIONNEL FRANCOIS MITTERRAND 58120 Château-Chinon	Loïc MALTERRE (Pâtisserie) Thierry BEUDET (Boulangerie)	Elie PELLEGRINI Pierre CHAMPION Axelle GAILLARD Manon LIRZIN (Suppléante)
CFA INTERPRO DE LA MARNE 51000 Chalons-en-Champagne	Sébastien HOURLIER (Pâtisserie) David GAMET (Boulangerie)	Adeline LAURENT Johann CRESSANT Emilien FERREIRA
LES COMPAGNONS DU DEVOIR 68920 Wintzenheim	Jonathan BINOT (Pâtisserie) François MARTIN (Boulangerie)	Justin BROCC Erell CARN Mathilde BAYET
CFA BPF DE L'INBP 76171 Rouen Cedex 1	Laurent GUILBAUD (Boulangerie) Patrice GUILLARD (Pâtisserie)	Vincent HILLARD Pauline PALFRAY Anaïs ROYER Alexandre CHAPUIS (Suppléant)
CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ENTREPRISE 93013 Bobigny Cedex	Christophe ARRIL (Boulangerie) Christophe HEMMER (Pâtisserie)	Anastasia SELVELIAN Damien LEBRETON Rudy JEZEQUEL



CATÉGORIE "EXCELLENCE"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
CMA 35 FACULTÉ DES MÉTIERS 35172 Bruz	Gaëtan BOUGEARD (Pâtisserie) Samuel SECHER (Boulangerie/ Pâtisserie)	Charlotte FOULON Carolyn HOUDUSSE Alexandre COSNIER
CFA INTERPRO DE LA MARNE 51000 Chalons-en-Champagne	Sébastien HOURLIER (Pâtisserie) David GAMET (Boulangerie)	Sullivan NOUVION Manon PELLETIER David COSTAUX
CFA INTERPRO DE LA MARNE 51000 Chalons-en-Champagne	Sébastien HOURLIER (Pâtisserie) David GAMET (Boulangerie)	Charlélle NOURRISSON Lidwine MAHUT Alexandre LACROIX
CFA INTERPRO 52000 Chaumont	Cizia BULLE (Boulangerie/ Pâtisserie) Olivier SUC (Boulangerie)	Xavier NIOLLET Clément GALLOIS Jessica COEFFIER
UNIVERSITÉ DES MÉTIERS CEPAL - 54520 Laxou	Didier VINOT (Boulangerie) Jean-Charles BALTHAZARD (Pâtisserie)	Nicolas SCHMITT Arthur CHARTON Marine CHATELAIN Mathieu THOMAS (Suppléant)



CATÉGORIE "EXCELLENCE" (suite)

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
LYCÉE PROFESSIONNEL FRANCOIS MITTERRAND 58120 Château-Chinon	Denis BONNEAU (Boulangerie) Loïc MALTERRE (Pâtisserie)	Martial RONCEN Lucas PESCHOT Morgane COMTE Antoine SEGUIN (Suppléant)
CFA ST. MARTIN DE BOULOGNE 62280 St. Martin de Boulogne	André GAMBLIN (Boulangerie) Philippe GOUTARD (Pâtisserie)	Canelle RANSON Benoît WATTEZ Adrien SGARD
CFA DES COMPAGNONS DU DEVOIR ET DU TOUR DE FRANCE 67000 Strasbourg	François MARTIN (Boulangerie) Baptiste VILLEFRANQUE (Pâtisserie)	Théo DUMONT Mélanie BOUQUET Joffrey CLIN Morgan FERNANDEZ (Suppléant)

En route pour la finale !

Les jeunes, ainsi que leurs formateurs, soutenus par leurs responsables d'Etablissements vont maintenant pouvoir s'entraîner pour les différentes épreuves Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie de la compétition qui se déroulera sur 5 heures.

Dès le début de l'année 2014, ils seront informés de leur ordre de passage dans chacune des épreuves tant pour les ESPOIRS que pour les jeunes concourant dans la catégorie EXCELLENCE.





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>

