



Le top départ est donné pour la finale de la Coupe de France des Ecoles 2016 !

C'est dans un cadre d'exception : la Chambre Professionnelle des Artisans Boulangers-Pâtisseries de Paris et sa région, que s'est tenue, **lundi 23 novembre 2015**, la sélection des équipes finalistes pour la **5^{ème} édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie**.

Plus de 30 dossiers, issus de toutes les régions de France métropolitaine mais aussi des départements ultra-marins ont soumis le jury à rude épreuve.

Le soutien d'un parrain : ENGIE

Toujours sensible aux talents qui feront le tissu économique de demain mais aussi très soucieux de la transmission des bonnes pratiques liées aux problématiques environnementales. Après l'accueil de la Cop21 à Paris, la compétition aura aussi ces dimensions en fil rouge.

Un jury au regard aiguisé

Pour cette présélection, **Alain MARIE, M.O.F Boulanger et Président du Jury** de cette belle compétition était entouré de **Bernard MEISS, Pâtissier et Vice-Président du Jury**, de **Lucie LEROUXEL, Boulangère** "Maison Alban Guilmet" Caen, de **Wafaa LAMRI, Boulangère** "La Fournée d'Augustine" Paris, de **Djibril BODIAN, Boulanger-Pâtissier** "Le Grenier à Pain" Paris, de **Raoul MAEDER, Boulanger-Pâtissier** "La Boulangerie Alsacienne" Paris et de **Estelle BIDARD, Chef Pâtissière** "Scoop me a cookie" Paris.

Les thèmes retenus pour ce concours

Le Cirque ou encore les Jeux Olympiques ont été l'occasion pour chaque équipe de dévoiler des trésors d'inventivité et d'originalité.

Critères de sélection

Alain MARIE a tout d'abord rappelé le règlement aux jurés, et fait un brief succinct, sur le déroulement des notations et critères à retenir pour la sélection.

Chaque membre du jury a étudié individuellement les photographies des pièces présentées par chaque équipe, en étant particulièrement vigilant sur le respect du thème et de son rendu, sur les matières premières utilisées ou encore sur la vision globale de l'ensemble des produits présentés, que ce soit en pâtisserie ou sur la pièce artistique en boulangerie.

Le jury s'est félicité du travail conséquent produit par tous les participants, au vu du temps relativement court de préparation qu'ils ont eu pour concevoir leurs pièces. Au dire des professionnels, cette fois encore, le niveau de la compétition promet d'être très élevé.

Pour se hisser sur les marches du podium, il va falloir que tous fassent preuve non seulement de compétences techniques ou artistiques mais aussi qu'ils soient capables d'utiliser forces et faiblesses de chacun d'entre eux au sein de l'équipe, pour être en cohésion totale dans l'organisation et la production de toutes les pièces qu'ils devront réaliser en finale. C'est aussi le rôle des enseignants référents et coaches de les aider à s'organiser. Outre les savoir-faire ils leur transmettent aussi un savoir-être.



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

Pour la finale de la catégorie "ESPOIRS" ce sont 9 équipes qui entreront dans l'arène dès le 5 février 2016 à 9h.

CATÉGORIE "ESPOIRS"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
Lycée des Métiers Concarneau Trégunc 29 Concarneau	Dominique JEGOUSSE (boulangier) Pierre ROGER (Pâtissier)	Alicia LEROY Ema REUNHOUT Victor LEROUGE Maïwen LE GUYADER (suppléante)
Faculté des métiers 35 Bruz	Philippe RIAUDEL (boulangier) Frédéric CREPEL (Pâtissier)	Gaëtan JOLIVEL Dorian LEGAVRE Mélodie GENDRON
Compagnons du Devoir et du Tour de France 51 Reims	Nathan APPELHAEUSER (boulangier) Jean Jacques MARTY (Pâtissier)	Léa GANGLOFF Marion VIELFAURE Killian PEREZ Marcus TRITANT (suppléant)
Lycée François Mitterrand 58 Château - Chinon	Loïc MALTERRE (Pâtissier) Thierry BEUDET (boulangier)	Amélie LEBLANC Thomas BREGGER Maxime LEHMANN Sarah GUILLEMIN (suppléante)
Lycée Charles de Foucauld 67 Schiltigheim	Vincent DIEBOLT (boulangier) Christian WALTHER (Pâtissier)	Antoine SCHUB Magalie RIEHL Philippe BRUNIQUEL Shana LAUGEL (suppléante)
CFA Compagnons du Devoir 67 Strasbourg	François MARTIN (boulangier) Caroline FRANÇOIS (pâtissière)	Orlane AMESTOY Clément RODOT Thibaut PASCAL Eloi CHAMBREUIL (Suppléant)
CFA Compagnons du Devoir 67 Strasbourg	François MARTIN (boulangier) Caroline FRANÇOIS (pâtissière)	Valentine JOLY Raphael CALMELS Lucas GOOSSENS Sophierika MEHUL (suppléante)
CFA BPF 76 Rouen	Pascal GROUSSET (boulangier) Patrice GUILLARD (Pâtissier)	Lorenzo RENO Germain COZIC BOP Marie DAVID Clémence LE GUEN (suppléante)
Lycée Hôtelier La Renaissance 97 Saint Paul (Réunion)	Richard ZEGANADIN (boulangier) Olivier HUSSON (Pâtissier)	Ragendra TIAN WAN KAI Marie LEBON Saleindra MONTAYE Alexandre GRONDIN (suppléant)



La finale de la catégorie "EXCELLENCE" verra s'affronter 6 équipes les lundi 8 et mardi 9 février 2016, dès 9h.

CATÉGORIE "EXCELLENCE"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
CFA CM CCI 18 18 Bourges	Jean Baptiste TREILLES (boulangier) Philippe BARDIN (Pâtissier)	Marine DESROCHES Marc MOREL Yoann MILLERIOUX
Compagnons du Devoir et du Tour de France 33 Bordeaux	Frédéric GALISSON (Pâtissier) Gaël GRONDIN (boulangier)	Eva DELAFOSSE Sarah PERES Sylvain TROTIGNON
CFA des Métiers de l'Indre 36 Châteauroux	Francis BARBAUD (boulangier) Nicolas LAINE (Pâtissier)	Alexandre MICOURAUD Solenn BOUCHOT Louis CHAUVY Océane JUDALET (suppléante)
CIFAM 44 Sainte Luce sur Loire	Bruno GREAUD (Pâtissier) Sébastien BOURE (boulangier)	Bryan GALLEE Clément MASSICOT Manuela FERRE Bastien CARRIOU (suppléant)
CFA Interpro de la Marne 51 Chalons en Champagne	Sébastien HOURLIER (Pâtissier) Florian DETANTE (boulangier)	Elodie HAUSSARD Gaétan CAMPO Axel TOUSSAINT Nicolas PICARD (suppléant)
Lycée Charles de Foucauld 67 Schiltigheim	Jean-Claude MILLOT (Pâtissier) Vincent DIEBOLT (boulangier)	Pierre JUND Lena CAU Lawrence LUSTIG Mathilde GOESEL (Suppléante)

Toutes les équipes soutenues par leurs chefs d'établissements n'ont plus que quelques semaines pour se préparer aux différentes épreuves Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie de la compétition qui se déroulera sur 6 heures.

Dans les prochaines semaines, les équipes seront informées de leur ordre de passage dans chacune des épreuves tant pour les ESPOIRS que pour la catégorie EXCELLENCE.

Pour vivre le concours de l'intérieur, vibrer avec les candidats, soutenir les équipes, rendez-vous sur Le Cube, fond du Hall 5, de 9h à 16h, du 5 au 9 février 2016.





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 2016")

CONTACT PRESSE

AB3C

Anne DAUDIN - Jean Patrick BLIN

Tél : 01 53 30 74 00

anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com

LIENS INTERNET ET RÉSEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com>

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

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

<http://www.engie.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>

