



Coupe de France des Ecoles 2018

Les finalistes de la 6^{ème} édition sont enfin dévoilés !

C'est le lundi 27 novembre 2017 que le jury s'était donné rendez-vous dans les locaux prestigieux de la Chambre Syndicale des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris, sur l'île Saint Louis, au cœur historique de la capitale.

Plus de 30 dossiers sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins.

Un jury bluffé par le niveau des dossiers

Pour cette présélection, Raoul MAEDER - Boulanger-Pâtissier « La Boulangerie Alsacienne » Paris et Président du jury de cette belle compétition - était entouré de Lucie LEROUXEL - Boulangère « Maison Alban Guillet » Caen - Vice-Présidente du jury, de Wafaa LAMRI - Boulangère, d'Anthony BOSSON - Boulanger « L'essentiel » Paris, de Djibril BODIAN - Boulanger-Pâtissier « Le Grenier à Pain » Paris et de Cyrille Van der Stuyft, M.O.F. Boulanger.

Des thèmes qui ont inspirés les candidats

Tous s'accordent à dire que le « **Luxe à la française Masculin Féminin** » a donné des ailes à la créativité et à l'originalité du traitement de la thématique, que ce soit pour les équipes Espoirs qui devaient travailler plus spécifiquement autour de la Mode et de la Maroquinerie ou pour les équipes Excellence qui elles, ont magistralement illustré leur sujet « **Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie, Horlogerie** ».

Au vu du temps relativement court de préparation, les équipes ont fourni un travail de très grande qualité, tant en recherche pour respecter le thème imparti et l'illustrer avec originalité qu'en conception et réalisation finale des deux éléments à produire à savoir une pièce artistique en boulangerie et la présentation des entremets en pâtisserie.

Dans un premier temps, Raoul MAEDER a rappelé à chacun le règlement, puis il a fait un point sur les notations et les critères à retenir pour la sélection.

Chaque dossier s'était vu attribué un numéro pour être totalement anonyme et les jurés ont étudié les pièces en étant particulièrement vigilants et en les notant sur le respect du thème, des matières premières utilisées ou encore sur la vision globale de la pièce.

Pour se hisser sur le podium, les équipes finalistes vont devoir faire preuve non seulement de compétences techniques et artistiques mais encore gérer les forces et faiblesses de chacun pour optimiser leur organisation afin de produire toutes les pièces imposées pour les différentes épreuves : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. Pour cela, elles pourront compter sur le soutien de leurs enseignants référents.



6 ÉQUIPES SONT SÉLECTIONNÉES DANS CHAQUE CATÉGORIE POUR LA FINALE

Pour la catégorie Espoirs, la compétition se déroulera les samedi 3 et dimanche 4 février 2018.

Équipes finalistes catégorie "Espoirs"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
CFA Centre Alsace Marcel Rudloff – Colmar (68)	Michel HERRMANN (boulangier) Jean-Claude VOGEL (pâtissier)	Colin MARQUES Emma MULLE Céline PARISOT Lucas HERRMANN (suppléant)
Faculté des Métiers de Kerlann – Rennes (35)	Philippe RIAUDEL (boulangier) Frédéric CREPEL (pâtissier)	Marie CHOUVEL Alexandre GAUTIER Dylan TISON Lucas JEHANNIN (suppléant)
IFI 03 – Avesnes (03)	Grégoire BARDET (boulangier) Philippe GAULMIN (pâtissier)	Sylvain BORD Corentin KIEPURA Elise MANATRAT Flavien PASSOT (suppléant)
INBP CFA – Rouen (76)	Pascal GOUSSET (boulangier) Patrice GUILLARD (pâtissier)	Esteban BOTTAGISI Aurore CARRARA Laura HEBERT Melina DENEUVE (suppléante)
Lycée Charles de Foucault Schiltigheim (67)	Vincent DIEBOLT (boulangier) Jean-Claude MILLOT (pâtissier)	Céline CARDAO Tim LOURENCO Antoine PEREIRA Antoine Do SACRAMENTO (suppléant)
Lycée La Renaissance Saint Paul de la Réunion (974)	Laurent MANG (boulangier) Olivier TECHER (pâtissier)	Imram BADIN Anney FONTAINE Souondia HOUMADI Landry BEAUPAGE (suppléant)



Pour la catégorie Excellence, la compétition se déroulera les lundi 5 et mardi 6 février 2018.

Équipes finalistes catégorie "Excellence"

ÉTABLISSEMENT	FORMATEURS	CANDIDATS
Compagnons du Devoir Bordeaux (33)	Gaël GRONDIN (boulangier) Frédéric GALISSON (pâtissier)	Caroline CASSY Mickaël GUYADER Hugo HENRY
École de Boulangerie de Paris Paris (75)	Olivier PEIFFER (boulangier) Jean-Marc SERRA (pâtissier)	Iris BACHELET Kyllian GRASTREA Axelle HEMMERLIN-BEST Florian MICHEL (suppléant)
Faculté des Métiers de Kerlann - Rennes (35)	Anthony OLIVIER (boulangier) Gaëtan BOUGEARD (pâtissier)	Louise Marie COURTEILLE Aurélien LOMET Tugdual OLLIVIER Quentin JOUANNIC (suppléant)
Institut de Métiers et des Techniques - Grenoble (38)	Christophe BERTEAU (boulangier) Emmanuel AVOND (pâtissier)	Romain AVIGNON Jérémy DAGUET Wendy GIROT
Lycée Hôtelier François Rabelais - Dardilly (69)	Cyrille MARTIN (boulangier) Daniel GONON (pâtissier)	Mallaurie GALLAY Julien GIRARD Corentin MOLINA
URMA CIFAM Sainte Luce sur Loire (44)	Bruno GREAUD (boulangier) Sébastien BOURE (pâtissier)	Manon BELLEIL Charly HARDY Charline MAROILLEY

Toutes les équipes n'ont plus que quelques semaines pour se préparer aux différentes épreuves de cette finale où les candidats auront 5 heures pour réaliser l'ensemble du sujet qui leur a été transmis.

Pour vivre le concours de l'intérieur et découvrir les équipes, rendez-vous du 03 au 06 février 2018 sur l'Espace Concours à l'entrée du Hall 6 Européen de 9h à 18 h.





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>

PARTENAIRES 2018

