



Communiqué de presse - 18 Novembre 2019

Coupe de France des Ecoles 2020 Les finalistes de la 7^{ème} édition sont enfin dévoilés !

Jeudi 14 novembre 2019, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui seront en finale à Paris lors du Salon EUROPAIN 2020.

*Ce sont **plus de 25 dossiers** qui sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine mais également des départements ultramarins. De nouveaux établissements sont entrés dans la compétition, preuve s'il en est que La Coupe de France des Ecoles fait référence dans l'univers de la filière.*

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 Guilmet » Caen - Vice-Présidente du jury, de Wafaa LAMRI - Boulangère, de Djibril BODIAN - Boulanger-Pâtissier « Le Grenier à Pain » Paris, de Muriel AUBLET-CUVELIER - Pâtissière-Consultante - Créatrice de la chaîne « Les Secrets de Muriel » et d'Antony TERRONE - Chef Pâtissier- Pavillon Royal-Paris.

Un Thème commun pour l'ensemble des candidats : « L'Architecture de votre Région »

Malgré des délais très courts pour la préparation des équipes, le jury a été bluffé par le niveau des dossiers présentés.

Chacun s'accorde à dire que le sujet a permis à tous de valoriser les spécificités de leur région et nombreux sont ceux qui ont traité la thématique avec originalité. Déjà à ce stade, on pouvait noter la réflexion collective des équipes autour des sujets les plus emblématiques.

En quelques semaines, 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.

10 équipes sont sélectionnées pour la Finale : 4 en catégorie « Espoirs » et 6 en catégorie « Excellence ».

Pour la **catégorie Espoirs**, la compétition se déroulera les **samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020**.

Equipes finalistes :

Etablissement	Formateurs	Candidats
Compagnons du Devoir – Bordeaux (33)	Julian LEROUX (boulangier) Frédéric GALISSON (pâtissier)	Ange BLANCHET Clara BRAY Solveig HOYAUX
Compagnons du Devoir – Tours (37)	Matthieu JEANNEAU (boulangier) Morgan BAZIRE (pâtissier)	Baptiste BRANCHEREAU Alexis POULARD Lucie TESTARD Martin VANDEWDESTYNE (suppléant)
INBP CFA – Rouen (76)	Pascal GOUSSET (boulangier) Damien ANDRE (pâtissier)	Jérémy GUEGUEN Camille MOREAU Marie VAY Theima DEROUICH (suppléant)
Lycée des Métiers St Joseph-St Marc – Concarneau (29)	Dominique JEGOUSSE (boulangier) Julien LE CLEC'H (pâtissier)	Alan ETIENNE Maëlle LE GUILLY Marine NEDELEC



Pour la **catégorie Excellence**, la compétition se déroulera les **lundi 13 et mardi 14 janvier 2020**

Equipes Finalistes :

Etablissement	Formateurs	Candidats
CMA des Hauts de France- Boulogne sur Mer - (62)	André GAMBLIN (boulangier) David LEMAIRE (pâtissier)	Fabien DEBIENNE Léa DEGOUSSE Florian DUCHIN
CMA des Hauts de France- Dunkerque - (59)	Michel CORDONNIER (boulangier) Philippe BODDAERT (pâtissier)	Nelson DECRUYENAERE Pierre SAUVE Julie VAN BRANTEGHEM
Compagnons du Devoir - Bordeaux (33)	Julian LEROUX (boulangier) Frédéric GALISSON (pâtissier)	Jean-Baptiste GASNIER Justine GOURLAIN Amandine PORCHE
Compagnons du Devoir – Strasbourg (67)	François MARTIN (boulangier) Quentin MATHIAUD (pâtissier)	Andréa BERTRE Yann du BOUAYS de COUESBOUC Arthur SZYDLOWSKI Melchior BAYLE (suppléant)
Ecole de Boulangerie de Paris – Paris (75)	Olivier PEIFFER (boulangier) Stéphane LOLIVE (pâtissier)	Younous DOUCOURE Amel EUTAMENE Loïc SAILLER-BERTHAZ
URMA du Maine et Loir – Angers (49)	Yohann BASILE (boulangier) Eric BIAIS (pâtissier)	Mathieu BEAUPERE Nicolas LEGAULT Delphine RIPOCHE Nadège LECLERC (suppléant)

Toutes les équipes n'ont plus que quelques semaines pour se préparer aux différentes épreuves de cette finale où ils 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 11 au 14 janvier 2020 sur l'Espace Coupe de France des Ecoles Hall 1 Paris Porte de
Versailles Européen de 9h à 18 h.*



Partenaires et Sponsors 2020



Vandemoortele

shaping a tasty future



GARANCE

Garants de votre
indépendance



Moulins Bourgeois



Petits
Moulins de
France



Puratos
Partenaire pour l'innovation



L'organisation logistique du concours est assurée par les équipes



Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie, créé en 1995, reconnu Centre de Ressources Technologiques par l'Etat. Partenaire de l'ensemble de la filière avec une expertise reconnue en analyses. tests. conseil.



Association professionnelle dynamique qui fédère les constructeurs Équipementiers français et les filiales de constructeurs européens ayant une activité significative en France, d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur. EKIP est à l'origine de la création 1967 du salon EUROPAIN.

Contact Concours ou Presse :

Tél : 01 55 07 82 22 – email : animations@equip.com -
Préciser en objet : Coupe de France des Ecoles

LIENS INTERNET ET RESEAUX :

<http://coupedefrancedesecoles.com>

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

<https://twitter.com/cfeblog>

⇒ Identifiant : cfeblog

⇒ Hashtag : #CFE

<https://equip.com>

<https://www.lempa.org>

<https://www.europain.com/fr>

<https://twitter.com/EuropainFrance>

