



DOSSIER DE PRESSE
mars 2014

CELEBRER LA VICTOIRE D'UNE FORMATION D'EXCELLENCE ET LA VALEUR D'UNE EQUIPE

Pour l'ensemble des professionnels qui gravitent autour de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie, mais aussi pour les participants de ce challenge, c'est la **reconnaissance d'un excellent travail**, de la **créativité** et de l'**esprit d'équipe** de cette belle compétition accueillie par Europain.

Parrainée par GDF SUEZ, et par des fournisseurs de matériel à la pointe de l'innovation, membres de l'EKIP, les compétiteurs devront une fois de plus démontrer que la relève de la profession est assurée.

Sur l'événement international qu'est Européen, et devant des professionnels du monde entier, ils seront fiers de prouver qu'ils sont aptes à perpétuer le savoir-faire de leur métier.

Pour tenir compte de l'évolution de la profession, un des points essentiels du règlement de cette compétition : **les équipes sont obligatoirement mixtes.**

EN FRANCE, LA PARITE HOMMES /FEMMES TEND A REJOINDRE CELLE DES AUTRES PAYS.

En boulangerie la parité était assurée traditionnellement par une répartition naturelle des tâches entre le magasin (largement féminin) et le fournil (majoritairement masculin) ou le laboratoire.

Mais la profession évolue dans les back office.

Les laboratoires de pâtisserie se sont enrichis d'une population féminine.



“ Les mentalités évoluant la boulangerie se féminise ” comme le faisait remarquer en Juillet dernier, Jean-Pierre CROUZET, Président de la Confédération de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Les femmes sont maintenant présentes sur tous les fronts : dans les fournils, plus largement encore dans les laboratoires, en tant que chefs d'entreprises et donc fréquemment sur les premières marches des podiums des concours professionnels.



LE PETIT MEMORANDUM DE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PATISSERIE

Ils sont apprentis ou étudiants en CFA ou en Ecoles de formation initiale et ont moins de 24 ans le jour de la finale.

Organisés en équipes mixtes composées obligatoirement de 3 jeunes accompagnés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier), ils concourent en deux catégories distinctes selon leur niveau :

- Les CAP, Mention complémentaire, Seconde et Première du Bac Pro Boulanger-Pâtissier (niveau 5) concourent en catégorie ESPOIRS ;
- Quant aux élèves en Brevet Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier, ils se présenteront en catégorie EXCELLENCE.

Le jour de la compétition, les candidats disposent de **5 heures pour réaliser le programme**, hors présentation.

L'épreuve comporte trois postes :

- BOULANGERIE
- VIENNOISERIE
- PATISSERIE

L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place – pesage et façonnage devant être faits manuellement.

En 2014, les thèmes dynamiques et d'actualité retenus vont à nouveau inspirer les équipes en lice.



CATEGORIE "EXCELLENCE"

En BOULANGERIE :

- Du pain de tradition française
- Du pain de campagne
- Du pain de seigle
- Du pain aromatique
- Ainsi qu'une pièce décorée sur le thème :
"Super Héros" (L'univers des jeux vidéo)



En VIENNOISERIE :

Des pâtes levées :

- pâte à brioche
- pâte levée feuilletée

En PÂTISSERIE :

- 4 entremets pour 6 personnes
- 1 croquembouche pour 20 personnes ayant pour thème le salon EUROPAIN

Ainsi qu'un **BUFFET DE PRESENTATION** pour l'ensemble des réalisations en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.



CATEGORIE "ESPOIRS"

En BOULANGERIE :

- Du pain de tradition française
- Du pain de campagne
- Ainsi qu'une pièce décorée sur le thème : un "Sport de Glisse"



En VIENNOISERIE :

Des pâtes levées :

- pâte à pain au lait
- pâte à brioche

Des pâtes levées-feuilletées

En PÂTISSERIE :

- 3 entremets pour 6 personnes sur le thème : "Sport Collectif"
- ½ litre de pâte à choux détaillée en 5 variétés différentes, garnies et glacées

Ainsi qu'un **BUFFET DE PRESENTATION** pour l'ensemble des réalisations en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Voilà des sujets et réalisations qui devraient sublimer la créativité d'une jeunesse active et à la pointe des nouvelles technologies.



3 notes et 10 critères de notation :

- 1 note sur chacun des sujets imposés rassemblant les critères de notation de notation suivants : respect du nombre de pièces imposé, régularité des poids et des réalisations, originalité, volume, aspect, goût,
- 1 note sur l'organisation du travail, l'hygiène et l'esprit d'équipe,
- 1 note sur la présentation générale des produits.

Récompenser l'excellence par des dotations motivantes :

Participer à une compétition telle que la Coupe de France des Ecoles, c'est avant tout le plaisir de se confronter aux autres et prendre la mesure de son talent.

Mais le fait d'être remarqué pour l'excellence de son travail mérite d'être récompensé.

La Coupe de France des Ecoles souhaite récompenser les grands vainqueurs de la compétition qui recevront, dans chaque catégorie, une dotation sous forme de chèques-cadeaux s'élevant à 800 € pour les premiers, 400 € pour les seconds et 200 € pour les troisièmes, ainsi que des Ipad offerts par GDF SUEZ.



RETOUR SUR EXPERIENCE, LE POINT DE VUE DES FORMATEURS SUR LA COUPE DE FRANCE 2012

L'une des particularités de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie est qu'elle implique les formateurs dont elle valorise le travail. Outre la préparation des équipes avant l'évènement, les formateurs sont également présents pendant l'épreuve afin de les coacher. Ils ont la responsabilité de présenter aux jurés l'ensemble du travail réalisé avant et pendant la compétition.

Leurs élèves ont gagné la Coupe de France des Ecoles 2012 !

Tous plébiscitent l'implication, le travail de qualité, la solidarité dont ils ont fait preuve au sein des équipes. Nous les avons sollicités afin de recueillir leur sentiment sur cet évènement unique en France qu'est la Coupe de France des Ecoles :

Dans la catégorie "ESPOIRS", c'est le Lycée Pierre Simon De Laplace de Caen (Calvados) qui s'est distingué.

2012

ETABLISSEMENT

Lycée Pierre Simon De Laplace (CAEN-14)
130 rue de la Delivrande
BP 5183 - 14075 - CAEN Cedex
Tél. : 02 31 93 04 30

CANDIDATS

Alexia LEENAEME
Allan VAN DE VELDE
Sophie RICHARD

FORMATEURS

Yann TABOUREL
Pierre CHATIGNY





Pierre Chatigny, Professeur de Pâtisserie

**OUVRIR SON REGARD - ETRE SOLIDAIRES
VALORISER LES ETABLISSEMENTS DE FORMATION**

“ Bien sûr, pour nous, tout s'est bien passé. Européen est un salon dynamique. Pour les élèves c'était tout nouveau, la compétition comme la découverte du salon. Au sein de l'équipe, il y a eu une bonne émulation. De plus, nous avons essayé d'impliquer tous les volontaires au sein de l'école. Nous avons eu un bon retour. Tous étaient motivés.

Au niveau des réalisations, les jeunes qui ont participé à la compétition ont pu anticiper sur le programme de formation en travaillant le sucre, le pastillage et la nougatine. Enfin, je peux dire maintenant que cette expérience les a ouverts sur le monde extérieur ; ne serait-ce qu'en découvrant le salon à Paris. Ils ont vu beaucoup de choses intéressantes. Et puis ils ont appris combien l'organisation était importante ; cela les a renforcés. Dès le départ, ils ont été solidaires. Enfin, ils ont été valorisés dans leur travail. Pour moi, participer à des compétitions doit être une priorité.

Le fait d'avoir gagné la Coupe de France des Ecoles en 2012 nous donne la preuve de l'utilité de participer à des événements tels que celui-ci : cela valorise les élèves, les formateurs, le lycée ; cela contribue à la notoriété de l'établissement et lui donne toute sa crédibilité.

Quant aux jeunes eux-mêmes, il faut reconnaître qu'ils se lancent dans la vie dans un contexte difficile. La formation leur enseigne aussi les règles à respecter. A nos côtés, Ils comprennent bien et apprennent à être cohérents et à aller jusqu'au bout des choses. ”



Yann Tabourel, Professeur de Boulangerie

TRAVAILLER EN EQUIPE - DEVELOPPER SA PASSION DU METIER - CREER DE LA VALEUR

“ Ce fut un gros travail car nous avons préparé deux équipes avec la contrainte de présenter le travail des équipes au jury. Mais je dois dire que ce fut une belle aventure. Les élèves ont dû sortir du cadre de l'école, ils n'étaient pas habitués aux concours. Ils ont découvert l'intérêt du travail en équipe et la spécificité de cette épreuve, ce qui a créé une émulation entre eux et au sein de la classe. Je pense aussi que le point fort de cette compétition est le fait de devoir travailler devant un public. D'un côté, ils ont la pression des spectateurs, mais de l'autre leurs collègues sont là pour les soutenir. Ils sont

aussi obligés de bien communiquer.

Ce fut également une belle expérience car elle a développé leur passion pour le métier, leur a permis de travailler et de découvrir le métier dans d'autres contextes, de côtoyer des jeunes venant de régions totalement différentes, d'échanger avec eux, de comparer leurs expériences aussi. Personnellement, je suis resté en contact avec Sophie Richard qui est arrivée 2^{ème} au concours de Meilleur Jeune Boulanger de France 2013.

Je trouve vraiment que participer à de tels événements valorise les jeunes, la formation et les établissements. Si nous, formateurs, arrivons à transmettre ; si les jeunes sont à l'écoute, s'ils sont partants pour ce type de projet malgré le fait qu'ils aient tendance à “zapper” d'une chose à l'autre, nous devons nous adapter à eux. C'est bien. ”



Dans la catégorie **"EXCELLENCE"**, le CEFRAL de Dunkerque (Nord) a remporté tous les suffrages. Nous avons interrogé les trois formateurs, le formateur en Boulangerie ayant dû déclarer forfait à la dernière minute ce qui a permis à Pierre Vandecasteele de le remplacer pour coacher les élèves en boulangerie et viennoiserie :

ETABLISSEMENT	CANDIDATS	FORMATEURS
CEFRAL Institut SP DELBE (Dunkerque - 59) 214, Rue du Contre-Torpilleur le Triomphant BP 49002 - 59951 DUNKERQUE cedex Tél. : 03 28 58 77 87	Delphine JOONEKIN Dimitri DE CLERCK Simon BOULLOIGNE	Michel CORDONNIER (remplacé lors de la finale par Pierre VANDECASTEELE) Philippe BODDAERT

Pierre Vandecasteele, Formateur en Boulangerie-Pâtisserie a coaché l'équipe en Viennoiserie

DEVELOPPER L'ESPRIT D'EQUIPE

AMELIORER UN PRODUIT

SUSCITER DE LA CURIOSITE

“ Participer à la Coupe de France des Ecoles 2012 a été une très, très belle expérience. Les installations étaient excellentes. Je viens à Européen depuis plus de 20 ans alors je n'ai pas été surpris mais les jeunes ont été impressionnés.

En ce qui concerne la Coupe de France des Ecoles elle-même, j'ai trouvé que l'esprit d'équipe qui a prédominé pendant la compétition était étonnant. Pas d'individualisme, les pâtisseries ont aidé les touriers qui, à leur tour, ont aidé les boulangers. En outre, les jeunes ont pu se rendre compte que l'on pouvait toujours améliorer un produit tant en terme de qualité qu'en terme de décoration.

Les vainqueurs ont d'ailleurs tous eu leur BTM. L'un est aujourd'hui salarié dans une entreprise, les deux autres ont préparé un Brevet de Maîtrise. Au sein de notre école, cela a créé de l'émulation et généré de la curiosité.

En ce qui me concerne, j'aime le fait de les accompagner pendant leur formation, de les mettre sur le bon chemin, de leur enseigner l'humilité aussi. Ils sont en général courageux et gentils. Mais j'aimerais aussi m'exprimer en qualité d'ancien artisan. Le concours est vraiment excellent car il est une vitrine pour la profession. Concourir n'est pas une fin en soi. C'est bien de le faire mais finalement c'est presque moins difficile que de travailler en entreprise : là, chaque jour la qualité doit être présente car c'est elle qui fidélise le client, ce ne sont pas les pièces en sucre. Ce qui compte c'est la régularité du travail sur les produits du quotidien. ”



Michel Cordonnier, Formateur en Boulangerie

GERER SON STRESS

MIEUX CONNAITRE LA PROFESSION

DECOUVRIR LES DIFFERENTES VOIES DU METIER

“ Participer à la Coupe de France des Ecoles c'est finalement aussi stressant pour le formateur que pour les jeunes ! Concourir en équipe est vraiment intéressant et inhabituel. De fait c'est l'équipe qui doit être bonne, toute l'équipe. La motivation doit être là bien avant l'envie d'obtenir une récompense. C'est une belle expérience. De plus le fait d'aller à Européen leur permet de mieux connaître le milieu. Les jeunes d'aujourd'hui ont bien des qualités. La plupart d'entre eux veut avancer, ils peuvent aller loin, partir à l'étranger, travailler dans de grosses entreprises, en R&D également. Le fait d'avoir gagné en 2012 rejailit sur toute l'école. ”

Philippe Boddaert, Formateur en Pâtisserie

VALORISER LE TRAVAIL D'EQUIPE

COMPRENDRE LA COMPLEMENTARITE AU SEIN D'UNE EQUIPE

GAGNER EN CONFIANCE

“ Nous sommes contents d'avoir remporté la Coupe de France des Ecoles 2012 dans une catégorie. C'est un concept tout nouveau qui met l'accent sur la force et la complémentarité de l'équipe. De plus, la Coupe de France des Ecoles est parfaitement organisée. Elle permet aux formateurs d'être impliqués tout au long de la compétition puisque le référent doit présenter l'ensemble du déroulement, de la préparation en amont à l'épreuve elle-même au jury. Et enfin, il existe peu de concours avec une équipe, comprenant, qui plus est, au moins une fille. Le travail d'équipe qui est valorisé dans cette épreuve est exactement le même que celui qui prédomine dans une entreprise : il faut être bien coordonnés, avoir une bonne organisation et utiliser les points forts de chacun.

La Coupe de France des Ecoles leur permet de gagner en confiance. Pour deux d'entre eux, c'était un premier concours ! Ils ont dû gérer leur stress mais aussi développer leur technique de travail. Et au niveau du CEFRAL, les autres jeunes ont été impliqués dans les tests et les présentations – chacun a pu émettre un avis sur l'aspect gustatif. Cela fait progresser tout le monde.

Les jeunes de maintenant sont formidables. Parfois, ils abandonnent en chemin mais ceux qui continuent sont l'avenir du métier. ”



LA QUALITE DES REALISATIONS APPELLE UN JURY DE QUALITE

En 2014, le jury de la COUPE DE France DES ECOLES EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE est professionnel, éclectique, représentatif de la profession et fait le lien entre la tradition, le travail de qualité et les exigences d'un monde en perpétuel mouvement. A sa tête un duo efficace, impliqué, curieux et ouvert à la nouveauté.

Depuis des années, ces deux hommes s'attachent à communiquer la passion qui les anime. Ils sont toujours heureux de donner de leur temps Deux hommes d'excellence au service d'une profession accompagneront donc les candidats pendant la compétition.



Bernard MEISS & Alain MARIE

Alain MARIE l'un des "Meilleur Ouvrier de France" en Boulangerie a accepté pour la troisième fois d'être Président du Jury de la Coupe de France des Ecoles 2014.

Il s'exprime à propos de son engagement envers la Coupe de France des Ecoles :

“ C'est avec plaisir que je participe à cet évènement car c'est l'une des rares compétitions qui met en avant le travail d'équipe. Cela manque actuellement dans beaucoup d'entreprises : chacun se cantonnant dans ses compétences sans les partager.

L'esprit d'ouverture, de solidarité et d'entreprise peut être développé à travers ce Challenge, bien sûr pour les jeunes mais aussi pour les établissements. Je pense qu'il faut faire confiance aux jeunes car l'avenir de la profession et son devenir dépendront de leur capacité à transformer la matière et à s'adapter aux évolutions de notre profession. Ce ne sont pas seulement des compétiteurs, mais ils reproduisent, améliorent et innovent pour ensuite transmettre à leur tour et ainsi assurer la pérennité des savoirs.

Ils méritent tous d'être accompagnés et encouragés, afin de leur faire découvrir les valeurs du bon et beau travail et développer ainsi l'esprit de solidarité et de responsabilité dans les différentes tâches qui leur sont confiées. Bien dans leur corps, bien dans leur tête et avec de bonnes connaissances professionnelles, ils ont toutes les chances de réussir.”

De l'état d'esprit du Président du Jury dépend la manière dont se déroule une compétition du côté des concurrents comme du côté des jurés. Il est donc essentiel de définir dès le départ ce qu'un Président de Jury attend des différents protagonistes.



Nous avons posé **trois questions à Alain MARIE** à propos de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie :

Dans quel état d'esprit souhaitez-vous que la Coupe de France se déroule, tant du côté des candidats que du jury ?

“ Dans une ambiance sereine où chacun des protagonistes est à sa place en respectant l'ensemble des exigences liées à ce concours. Les installations, l'environnement et l'organisation sont propices à donner le meilleur de soi pour que chacun y prenne plaisir. La maîtrise des uns et des autres doit permettre de gérer ces journées dans de très bonnes conditions. ”

Quels sont les points qui vous paraissent les plus importants de la part des candidats ?

- Une bonne préparation à cette échéance. J'en profite pour remercier les formateurs qui s'investissent malgré d'autres contraintes importantes pour le devenir de leurs élèves.
- Profiter de ce concours pour progresser encore dans le métier et prendre plaisir dans la réalisation de leur travail.
- A la faveur de cette manifestation découvrir le salon "EUROPAIN" et rencontrer d'autres professionnels.
- Développer l'esprit d'équipe et garder présent à l'esprit que si les qualités de chacun sont importantes, la réussite doit être collective.

Quels objectifs souhaitez-vous fixer aux candidats ?

- Mettre en application les techniques de base pour chacune des fabrications demandées dans le respect des matières premières et des produits fabriqués.
- S'organiser et travailler dans des conditions d'hygiène conformes au métier.
- Proposer des produits aboutis qui soient agréables à la présentation et à la dégustation.

Puis il termine : “ Cette Coupe de France des Ecoles parrainée par GDF SUEZ, organisée par le LEMPA, à l'initiative du Salon EUROPAIN, est une belle réussite, elle sensibilise à l'action collective mise en place pour une formation de qualité, montrons l'exemple. ”



Alain MARIE est actuellement Responsable de la section Boulangerie Pâtisserie du Lycée LAPLACE de CAEN, secondé par les équipes en place. Il est également Président de l'AAINB, Association des Professeurs de Boulangerie, Responsable des Concours des Meilleurs Apprentis de France en Basse Normandie pour tous les métiers et Commissaire Régional pour le Concours du Meilleur Ouvrier de France.

Bernard MEISS, Pâtissier de métier, Vice-Président du Jury de la Coupe de France des Ecoles 2014 et ce, pour la troisième fois également. Bernard MEISS a été un membre actif de la Confédération Nationale de la Pâtisserie dont il a été Vice-Président.

CAP en poche, Bernard MEISS a commencé son parcours professionnel en 1954 chez son père à Deauville (4^{ème} génération de pâtissiers). Après un perfectionnement à la COBA il a travaillé aux côtés de Gaston Lenôtre. Il s'est ensuite établi avec son épouse à Coutances (Manche), pendant 31 ans. Très investi auprès des jeunes titulaire d'un Brevet de Maîtrise, il est également responsable au niveau national du Concours des Meilleurs apprentis de France. Bernard MEISS a également accompagné des candidats au Championnat du Monde de la Pâtisserie. Dans cette dimension plus internationale, il a également effectué de nombreuses missions à l'étranger. C'est donc un homme d'expérience, qui pérennise l'essence de son métier et qui se tiendra aux côtés des membres du jury. Un rôle qui lui tient à coeur car, comme il le dit lui-même :

“ Le rôle de membre du jury permet de rencontrer des gens de compétence et d'apprécier le travail réalisé par les compétiteurs qui sont le tremplin pour l'avenir de la profession. Notre rôle : la transmission du savoir et de l'envie de réussir, l'accompagnement de la nouvelle génération dans ses intentions. Nous lui apportons la connaissance du métier et tentons de l'aider à contourner les difficultés pour réussir. Pour les candidats de ce concours, il faut qu'ils restent humbles à leur niveau et assurent leur travail en réalisant du simple, du beau et surtout du bon pour séduire les membres du jury. ”



Aux côtés de ces deux hommes, un jury jeune (entre 30 à 40 ans), créatif et prestigieux ; bien décidé à apporter son regard ouvert et dynamique sur les réalisations attendues en 2014 :



Pour la catégorie ESPOIRS : Jonathan BLOT

OSER

Originaire du Vexin, une fois son CAP en poche, Jonathan BLOT se présente au Plaza-Athénée (Alain Ducasse) à Paris où il sera engagé comme Commis Pâtissier preuve que l'on peut tenter sa chance chez les meilleurs dès le début de sa carrière. Il est ensuite embauché comme pâtissier au Jules Verne, puis il décide de continuer à découvrir les principaux aspects du métier : après les palaces, il travaille chez Ledoyen, Ladurée, Potel & Chabot...

La restauration de luxe, la pâtisserie de luxe et le traiteur, trois mondes très différents et pourtant complémentaires. Une fois ces savoir-faire acquis, Jonathan BLOT crée une société avec sa femme. Il a 25 ans et devient le magicien des macarons. Par ailleurs, son mot d'ordre est : le minimum d'efforts pour un maximum de résultats ... alors il s'organise. En Mai 2009, sa première boutique "Acide Macaron", est principalement dédiée à ses pâtisseries qu'il décline en saveurs originales et inédites. Il met notamment au point une gamme acidulée. Puis, en 2013, il ouvre son salon de thé : "Acide Salon de Thé". Il aime faire bouger les choses et réalise chaque jour une large gamme de produits qu'il renouvelle entièrement tous les deux mois : petits gâteaux, gâteaux de voyage, desserts à l'assiette, viennoiseries... et même du pain pour accompagner certaines réalisations.

“ J'aime la couleur, le sucre, le beurre, les textures souples. ” nous dit-il. Jonathan anime dorénavant la célèbre émission lancée par Christophe MICHALAK : "Le gâteau de mes rêves" sur TEVA. "Acide Macaron" et "Acide Salon de Thé", Paris XVII^{ème}.

Et si vous étiez un fruit...

“... je serais un citron pour son acidité. Avec les agrumes, on fait beaucoup de choses, c'est une grande famille qui s'exprime au travers des eaux florales, des écorces, des jus... C'est aussi un assaisonnement. ”





Djibril BODIAN

Boulangier français, d'origine Sénégalaise, Djibril Bodian a suivi le parcours de son père, boulangier également. *“J’ai été élevé de façon stricte. J’ai eu une adolescence paisible car je suis d’un tempérament calme et réservé alors, toute mon énergie, je l’ai dépensée au travail.”* nous dit-il. Sur ses origines, il dit simplement : *“Tôt ou tard, je retournerai au Sénégal. Je suis 100% français et 100% sénégalais ; ce sont deux parties de moi que l’on ne peut pas dissocier.”*

Titulaire d’un CAP de Pâtisserie et d’un CAP de Boulangerie, il s’est distingué comme “Meilleur Apprenti de Paris”. En 2005, il est embauché par Michel Galloyer pour rejoindre l’équipe du Grenier à Pain. Confronté à une méthode de travail totalement artisanale, il s’investit à fond et ne compte plus ses heures. Une option qui lui a valu d’obtenir en 2010 le prix de la “Meilleure Baguette de Paris”. A ce titre il a été le fournisseur officiel du Palais de L’Elysée pendant un an. Parmi ses produits phares, la baguette de tradition française dont il vend jusqu’à 1800 exemplaires certains jours, mais aussi le croissant au beurre qui lui a permis, d’ailleurs, d’être 3^{ème} au Concours du Meilleur Croissant au beurre d’Isigny en Ile de France en 2013. Aujourd’hui, Djibril Bodian a deux objectifs distincts : d’une part offrir au quotidien à ses clients une qualité égale tant en boulangerie qu’en pâtisserie, et d’autre part racheter la boutique de la rue des Abbesses afin de devenir indépendant tout en restant fidèle à l’enseigne qui a fait de lui le boulangier que l’on connaît. “Le Grenier à Pain”, Paris XVIII^{ème}.

Et si vous étiez une graine...

“... je serais du pavot. C’est une graine craquante sous la dent. Cuite, elle apporte un goût fumé mais elle peut aussi être consommée crue.”





Claire DAMON

SUBLIMER LE GOÛT

Née en Aveyron, très vite, Claire monte à Paris et rencontre Pierre Hermé, alors chez Fauchon. Avec lui, elle comprend l'essentiel : sa sensibilité peut devenir le fil conducteur de la construction d'un gâteau, d'une émotion. Au début, elle est impressionnée par les techniques, les produits sophistiqués mais petit à petit se libère et se recentre sur ce qui la fait bouger : la nature, les parfums, l'élaboration, la construction, la création. Claire va rester trois ans aux côtés de Pierre Hermé, un homme de convictions qu'elle admire profondément. Puis deux ans chez Ladurée l'aideront à toujours se perfectionner, avant d'aller rejoindre les brigades des palaces, le Bristol puis le Plaza Athénée où la rigueur s'acquière à la dure. Elle croise la route de David Granger, Boulanger de métier ; ensemble, ils se lancent dans l'aventure d'une boutique. Dorénavant, elle assume son tempérament, pratique son métier comme elle le veut, avec exigence et détermination. Chef pâtissière, Claire Damon a ouvert "Des Gâteaux et du Pain", une boulangerie-pâtisserie, en 2011. En tant que juré de la Coupe de France des Ecoles 2014 elle souhaite apporter son travail sur le goût. *“J'attache une importance toute particulière au choix des fruits et légumes que j'utilise. J'insiste particulièrement sur la mise en valeur des produits et de leur goût. Ma devise ? Le goût – Le goût – Le goût... Je souhaite montrer que le métier évolue, qu'il est important de ne pas perdre la notion de terroir et de travailler avec des produits frais. “Des Gâteaux et du Pain”, Paris XV^{ème}. ”*

Et si vous étiez un morceau de sucre...

“...je me transformerais en cuillère à café de muscovado pour l'associer à la poire. Par ses notes ambrées, il ponctue les desserts, apporte du nerf et un supplément d'âme. ”





Lucie LEROUXEL

VIVRE SA PASSION

Titulaire d'un bac économique et social, Lucie Lerouxel décide d'entrer en fac de Géographie. Munie d'un D.E.U.G. elle change d'orientation et travaille comme aide-éducatrice dans la Manche. Puis elle retourne à la faculté pour étudier les Sciences de l'Education dans le but de travailler dans l'insertion professionnelle. Sa rencontre avec le pain est le fruit du hasard... un four à bois dans le village de ses parents, l'envie de le remettre en route, beaucoup de rencontres qui la poussent dans la même direction puis un ami, finalement, qui lui recommande de s'inscrire dans une école de boulangerie. Elle a 30 ans. Aujourd'hui boulangère confirmée, Lucie Lerouxel exerce chez Alban Guimet, Chocolatier-Pâtissier à Caen en Basse-Normandie dont la boutique comprend un point de vente de boulangerie. Elle a remporté la médaille d'or de la Baguette de Tradition lors de la 30^{ème} Fête du Pain de Basse-Normandie en 2013. Chocolaterie-Pâtisserie Alban Guimet, Caen (Calvados).

Et si vous étiez un sport...

“ ... le basket ! J'ai été basketteuse. J'aime la compétition et puis, c'est un sport d'équipe. C'est très important pour moi. ”





Pour la catégorie EXCELLENCE : Christelle BRUA

LA PASSION DE LA DECOUVERTE

Originnaire de l'est de la France, fille de restaurateurs, Christelle Brua débute par un CAP de cuisine, suivi d'un BEP. En 1999, première reconnaissance du métier : elle reçoit le titre de Meilleure Apprentie en Cuisine en Moselle. Mais c'est chez le trois-étoiles Jean-Georges Klein (L'Arnsbourg à Baerenthal, Moselle) qu'elle passe avec succès son brevet professionnel. Durant ces six années de collaboration, tandis qu'elle apprend beaucoup, elle découvre avec plaisir l'univers de la pâtisserie haut-de-gamme. En 2003, elle intègre Le Pré Catelan en qualité de Chef-Pâtissier aux côtés du lorrain, Frédéric Anton. Sa présence contribue à l'obtention de la troisième étoile pour l'établissement. Christelle a reçu le Diplôme du Club des Cent, qui n'a distingué que deux femmes : Anne-Sophie Pic et Christelle Brua. En 2009, elle est élue Chef-Pâtissier de l'Année. Christelle Brua a accepté de faire partie du jury de la Coupe de France des Ecoles 2014. Elle attend de rencontrer les professeurs et les jeunes et reste ouverte à tout. Elle aime voir ce qui se passe et découvrir d'autres approches. Le Pré Catelan, Lenôtre, Paris XVI^{ème}.

Et si vous étiez un fruit...

“... je serais une pomme car c'est un dessert à base de pomme qui m'a fait connaître. La pomme est d'actualité toute l'année. Il y en a de multiples variétés et elle peut être traitée de mille et une façons, en gelée, en compote...”





Christophe CRESSENT, M.O.F. en Boulangerie 2000

SE REMETTRE EN QUESTION

Formateur en boulangerie à l'I.N.B.P. de Rouen de 1997 à 2006, puis Responsable Technique aux Grands Moulins de Paris jusqu'en 2010, Christophe Cressent a ouvert sa boulangerie en 2010. Il y façonne des pains spéciaux travaillés au levain naturel et à la farine biologique de meule de pierre, ainsi que des pâtisseries, péché gourmand de la maison. On le remarque rapidement, Christophe adore la créativité et jouer avec les couleurs et les formes : tarte au chocolat carrée, par exemple, tout en sachant rester classique... sur les grands classiques, justement. Il aime également se mesurer aux autres, relever des challenges, montrer que le métier peut aller plus loin. Il a accepté avec grand plaisir d'être formateur à l'I.N.B.P. et maître d'apprentissage en entreprise. En effet, Christophe Cressent croit en l'apprentissage. Enfin, désireux de préserver l'environnement, ce Meilleur Ouvrier de France élabore ses douceurs avec des fruits de saison. Il s'est également associé à des minotiers locaux. En participant en tant que juré à la Coupe de France des Ecoles, il souhaite jouer le jeu à son tour car, comme il le dit : *"on y est passé nous aussi."*, Ma Boulangerie, Rouen (Seine-Maritime).

Et si vous étiez un super héros...

“ ... Ah, c'est difficile ! Je pense que je serais Superman ! Il surmonte les difficultés et n'aime pas se laisser abattre. ”





Keiko NAGAE

PARTAGER

Née à Tokyo, cette Chef-Pâtissière japonaise a grandi dans une famille passionnée de restauration. Elle fait des études de droit puis décide de s'envoler pour l'Europe où elle prend des cours de français en Suisse, et à la Sorbonne. Elle étudie ensuite la Pâtisserie à l'Ecole Le Cordon Bleu à Paris. Puis, elle fait ses premières armes chez Ladurée avant de participer en 2002 au lancement du restaurant Sketch de Pierre Gagnaire à Londres. Sa carrière se poursuit au fil de belles maisons telles que La Vieille Fontaine, l'Hôtel Meurice puis en 2004, La Table du Lancaster aux côtés de Michel Troisgros. Keiko Nagae doit sa renommée internationale à son style à la fois éclectique et novateur, combinant des ingrédients traditionnels et des agrumes comme le yuzu et le citron. Les pâtisseries de Keiko Nagae sont remarquables par leur esthétisme et leurs formes géométriques. En 2009, Keiko a créé sa propre société de créations sucrées, "Arôme". Elle propose également du conseil en pâtisserie et en gastronomie. Mais ce qu'elle souhaite développer par-dessus tout, c'est la formation car elle-même a pu évoluer grâce aux professionnels qu'elle a rencontrés qui lui ont transmis leur passion et leur métier. Arôme, Paris XV^{ème}.

Et si vous étiez un gâteau...

“... je serais un fraisier. J'adore ça ! Le fraisier, c'est le bon équilibre entre l'acidité et la douceur. Il me ressemble... je suis à la fois assez vive et très calme !”





Raoul MAEDER

TRANSMETTRE UN SAVOIR-FAIRE ET UNE ETHIQUE

Boulangier de métier, Raoul Maeder a fait son apprentissage dans de belles maisons telles que l'Hôtel de Vigny, La Maison du Chocolat et la Maison Ducamp auprès de l'ancien chef de chez Lenôtre, avant d'être formé en boulangerie par son père, Bernard Maeder. C'est ainsi qu'il reprend le flambeau de l'entreprise familiale et perpétue la tradition d'une boulangerie-viennoiserie de qualité.

En effet, la boulangerie de Raoul Maeder est régulièrement à l'honneur ; elle a été couronnée "Meilleure Baguette de Paris" en 2000 ainsi qu'en 2002. Elle récidive en 2004, cette fois pour décrocher le prix de la "Meilleure Galette de Paris". En 2012, Raoul Maeder ouvre une deuxième boutique Boulevard Haussmann à Paris. Dans ses magasins, tout n'est que fête pour les 5 sens. Les boutiques de Raoul Maeder reflètent en effet toute la qualité et la variété de la boulangerie-viennoiserie alsacienne de tradition avec une gamme complémentaire de produits plus contemporains et plus classiques, tout aussi qualitatifs. Aux dires de ses clients, quand on entre dans ses boutiques, on ne sait pas où donner de la tête ... c'est l'Alsace, avec toute sa magie, au coeur de Paris. Ses spécialités traditionnelles alsaciennes : L'apfelstrudel, les bredele, les linzetorte... Et c'est toute cette tradition mais aussi une éthique de son travail qui fait que Raoul Maeder ne travaille qu'avec des matières premières d'origine pour valoriser une région et un terroir. Pourquoi sa participation à la Coupe de France des Ecoles ? Parce qu'il a à coeur de transmettre et de partager un savoir-faire car la relève, ce sont les jeunes... Raoul Maeder, Boulangerie-Pâtisserie Alsacienne, Paris XVII^{ème} et VIII^{ème}.

Et si vous étiez une épice...

“...je serais de la cardamome. C'est vraiment celle que je préfère dans un apfelstrudel ou même dans des bonbons au chocolat. Chaque fois elle apporte une finesse particulière. C'est une épice très subtile. Elle est moins connue et plus difficile à déceler que la réglisse, l'anis, la cannelle, la muscade ou même dans un autre registre, la fève tonka, mais la cardamome est vraiment celle avec laquelle j'aime travailler pour les saveurs totalement atypiques qu'elle apporte.”



AUTOUR DE CETTE EPREUVE QUI MISE SUR L'AVENIR DE LA PROFESSION, DE NOMBREUX ORGANISMES ET ETABLISSEMENTS VIENNENT EN SOUTIEN ACTIF

Le propriétaire du salon, EKIP, est bien entendu le premier organisme qui a donné toute son impulsion à la compétition. En effet, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie n'aurait pas vu le jour sans l'implication de son créateur EKIP "Les Equipementiers du Goût", propriétaire du salon EUROPAÏN, qui accueille la compétition.



Un parrain est un compagnon de route essentiel dans la vie des jeunes. GDF SUEZ a accepté ce rôle avec l'enthousiasme que l'on connaît au groupe.

Il y a quelques mois, **Jean-Pierre Hervé, Directeur des Relations Extérieures de GDF SUEZ** répondait à nos questions en transmettant la passion et l'enthousiasme habituel qui le caractérise quant à sa mission auprès des métiers de l'Alimentation pour le compte de GDF SUEZ :

1. Quel est l'objectif de GDF SUEZ en parrainant la Coupe de France des Ecoles ?

“ Notre démarche est double. Tout d'abord nous souhaitons mieux faire comprendre l'intérêt qu'il y a à partager avec les professionnels et les équipementiers pour mettre en place des contrats permettant des économies d'énergie, un budget important pour les professionnels. Ensuite, les jeunes sont nos clients de demain. Ils seront les acteurs économiques de demain. Nous devons donc nous en occuper, améliorer leur intégration car ils font partie d'un tissu économique vivant. Parrainer la Coupe de France des Ecoles nous permet de promouvoir et de récompenser l'excellence, de tirer les participants vers le haut. Nous pouvons également détecter les entrepreneurs de demain. La Coupe de France des Ecoles permet à chacun de comprendre que tout est possible si on relève ses manches. On peut réussir. En observant les jeunes, nous pouvons dès aujourd'hui reconnaître chez certains l'esprit d'entreprendre. ”



2. GDF SUEZ participe maintenant à de nombreux événements impliquant les métiers de l'alimentation. Qu'avez-vous pu y découvrir ?

“ Tout d'abord les professionnels ; je suis épaté par leur enthousiasme, leur engagement... c'est exaltant de les voir à l'oeuvre. J'aurais aimé avoir des professeurs comme eux. Ils transmettent leur savoir faire. Ils ne pensent pas à sanctionner, ils tirent vers le haut, ils accompagnent les candidats. Vraiment, je salue leur engagement. Leur objectif est de promouvoir la qualité et l'excellence, et d'entraîner les jeunes dans leur sillage. Quant aux candidats, les métiers de l'artisanat n'attendent que ça : des concurrents qui se battent, se donnent à fond. C'est super sympa et c'est très engageant pour l'avenir. ”

3. Avez-vous pu constater une évolution dans le comportement des concurrents, dans leurs réalisations ?

“ Oui, bien sûr, chaque année c'est encore mieux. On voit que la formation est de mieux en mieux faite et on sent cette volonté des écoles à promouvoir l'excellence de leur enseignement ; Les métiers de l'alimentation ont vraiment cette capacité professionnelle à faire aimer leur métier. Ils transmettent aux générations futures la passion, l'amour de la qualité, du beau produit et de l'excellence. De fait, les réalisations présentées sont plus abouties d'année en année. ”

4. Comment voyez-vous l'évolution de la collaboration de GDF SUEZ et des professionnels de l'alimentation dans le futur ?

“ Nous travaillons à pérenniser notre relation avec ces professionnels. GDF SUEZ oeuvre durablement pour la qualité, pour la création d'un lien entre les différents les acteurs du métier. Nous souhaitons également qu'une émulation se crée avec d'autres partenaires actifs. Ensemble nous serons plus forts. GDF SUEZ est attaché à promouvoir l'excellence ; d'autant plus actuellement où nous devons démontrer que l'envie est un moteur essentiel. Si nous sommes plus nombreux à le faire, c'est important. ”





Ekip, les équipementiers du goût, très engagé dans la filière BVP et la formation mobilise ses adhérents pour l'équipement des fournils, tout comme d'autres partenaires fournisseurs de matières premières le font également.



CE SONT EUX QUI FONT
LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES
EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PATISSERIE
EN 2014



Voici le programme de passage des différentes équipes "ESPOIRS" ou "EXCELLENCE", par date et par ordre de passage :

CATÉGORIE EXCELLENCE

ECOLE	DATE	HORAIRE	CANDIDAT 1	CANDIDAT 2	CANDIDAT 3
CFA St Martin de Boulogne (62)	08/03/14	6h30 - 11h30	Canelle RANSON	Benoit WATTEZ	Adrien SGARD
Formateurs : André GAMBLIN (Boulangerie) - Philippe GOUTARD (Pâtisserie)					
CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France Strasbourg (67)	08/03/14	6h30 - 11h30	Théo DUMONT	Mélanie BOUQUET	Joffrey CLIN
Formateurs : François MARTIN (Boulangerie) - Baptiste VILLEFRANQUE (Pâtisserie)					
Lycée Professionnel F. Mitterrand Château Chinon (58)	08/03/14	12h30 - 17h30	Martial RONCEN	Antoine SEGUIN	Morgane COMTE
Formateurs : Denis BONNEAU (Boulangerie) - Loïc MALTERRE (Pâtisserie)					
Université des Métiers - CEPAL Laxou (54)	08/03/14	12h30 - 17h30	Nicolas SCHMITT	Arthur CHARTON	Marine CHATELAIN
Formateurs : Didier VINOT (Boulangerie) - Jean-Charles BALTHAZARD (Pâtisserie)					
CFA INTERPRO de la Marne Châlons en Champagne (51)	09/03/14	6h30 - 11h30	Charlelie NOURRISSON	Pauline MARTIN	Alexandre LACROIX
Formateurs : Sébastien HOUURLIER (Pâtisserie) - Hervé RENOUEUR (Boulangerie)					
CFA INTERPRO de la Marne Châlons en Champagne (51)	09/03/14	6h30 - 11h30	Sullivan NOUVION	Lidwine MAHUT	David COSTAUX
Formateurs : Sébastien HOUURLIER (Pâtisserie) - Hervé RENOUEUR (Boulangerie)					
CFA INTERPRO - Chaumont (52)	09/03/14	12h30 - 17h30	Xavier NIOLETT	Clément GALLOIS	Jessica COEFFIER
Formateurs : Cizia BULLE (Boulangerie/Pâtisserie) - Olivier SUC (Boulangerie)					
CMA 35 Faculté des Métiers Bruz (35)	09/03/14	12h30 - 17h30	Charlotte FOULON	Carolin HOUDUSSE	Alexandre COSNIER
Formateurs : Gaëtan BOUGEARD (Pâtisserie) - Samuel SECHER (Boulangerie/Pâtisserie)					



CATÉGORIE ESPOIRS

ECOLE	DATE	HORAIRE	CANDIDAT 1	CANDIDAT 2	CANDIDAT 3
CMA 35 Faculté des Métiers Bruz (35)	10/03/14	6h30 - 11h30	Antoine CHOPIN	Ingrid AUGUIN	Vincent BOURDAIS
Formateurs : Stéphane AUBRY (Pâtisserie) - Philippe RIAUDEL (Boulangerie)					
CFA INTERPRO - Chaumont (52)	10/03/14	6h30 - 11h30	Quentin BELTRAMELLI	Paul SAGET	Noemie CLAVEL
Formateurs : Cizia BULLE (Boulangerie/Pâtisserie) - Jean-François DESHENRY (Pâtisserie)					
CFA INTERPRO - Chartres (28)	10/03/14	12h30 - 17h30	Mickaël FLAHAUT	Emilie DA SILVA	Wannapha DE BIBIKOFF
Formateurs : Emmanuel TELLIER (Boulangerie) - Cyril HERLIN (Pâtisserie)					
Lycée Professionnel St Joseph St Marc - Concarneau (29)	10/03/14	12h30 - 17h30	Antoine LENAFF	Rémy DELCHAMBRE	Maiwenn AYOUL
Formateurs : Dominique JEGOUSSE (Boulangerie) - Julien Le CLEC'H (Pâtisserie)					
CFA INTERPRO de la Marne Châlons en Champagne (51)	11/03/14	6h30 - 11h30	Adeline LAURENT	Johann CRESSANT	Emilien FERREIRA
Formateurs : Sébastien HOURLIER (Pâtisserie) - David GAMET (Boulangerie)					
Lycée Professionnel F. Mitterrand Château Chinon (58)	11/03/14	6h30 - 11h30	Elie PELLEGRINI	Pierre CHAMPION	Manon LIRZIN
Formateurs : Loïc MALTERRE (Pâtisserie) - Thierry BEUDET (Boulangerie)					
CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France - Tours (37)	11/03/14	12h30 - 17h30	Barbara CANU	Jeanne VADASZ	Elias MATHIEU
Formateurs : Laurent DELBOS (Boulangerie) - Adrien MAZZOCO (Pâtisserie)					
CFA BPF de l'INBP - Rouen (76)	11/03/14	12h30 - 17h30	Alexandre CHAPUIS	Pauline PALFRAY	Anaïs ROYER
Formateurs : Laurent GUILBAUD (Boulangerie) - Patrice GUILLARD (Pâtisserie)					
Campus des Métiers de l'Entreprise - Bobigny (93)	12/03/14	6h30 - 11h30	Anastasia SELVELIAN	Damien LEBRETON	Rudy JEZEQUEL
Formateurs : Christophe ARRII (Boulangerie) - Christophe HEMMER (Pâtisserie)					
Les Compagnons du Devoir Wintzenheim (68)	12/03/14	6h30 - 11h30	Justin BROCCQ	Erell CARN	Mathilde BAYET
Formateurs : Jonathan BINOT (Pâtisserie) - François MARTIN (Boulangerie)					



LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES ORCHESTREE DE MAIN DE MAÎTRE PAR EKIP ET LE LEMPA

Depuis la création du Salon EUROPAIN, ses organisateurs se sont attachés à valoriser la profession et à oeuvrer pour soutenir les innovations et l'excellence des professionnels dans une ambiance conviviale.

Le salon EUROPAIN et son sponsor officiel, GDF SUEZ, souhaitent que cette quatrième édition de la Coupe de France des Ecoles soit dynamique et qualitative.

L'ensemble des épreuves de la Coupe de France des Ecoles 2014 est organisé avec une rigueur toute scientifique adaptée à l'univers de la formation, par les équipes du LEMPA (ingénieurs, techniciens et boulangers d'essais), Laboratoire d'Essai des Matériels et Produits Alimentaires situé à Rouen (Seine Maritime).

Le LEMPA est le laboratoire des professionnels de la BVP (Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie), qui travaille en partenariat avec les meuniers, les professionnels de l'agro-alimentaire, de la BVP et de la GMS (Grandes et moyennes surfaces).

LIENS INTERNET ET RESEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com/index.php>

<https://www.facebook.com/pages/Coupe-de-France-des-Ecoles/527109320679761>

<https://twitter.com/cfeblog>

→ Identifiant : cfeblog

→ hashtag : #CFE

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

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

<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>





BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

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")

CONTACT PRESSE

Marie-Anne DUFEU - Tél. : +33 (0)6 14 79 90 32

presse.cfe2014@gmail.com

www.coupedefrancedesecoles.com