



BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



DOSSIER DE PRESSE
Février 2016

5^e
édition



Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie 2016 5^{ème} édition - CUBE Hall 5

Durant 5 jours, les meilleurs instituts de formation Métropole et Outre-mer seront représentés par des équipes mixtes qui vont s'affronter dans des joutes où la qualité de l'enseignement prodigué, la **maitrise des savoir-faire** mais également l'**esprit d'équipe** ou encore la **créativité** seront mis sur le devant de la scène.

Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie permet de dévoiler au monde, l'excellence de l'enseignement dispensé dans nos instituts.

Créée en 2009, cette belle compétition ne saurait exister sans l'investissement indéfectible de son **parrain historique ENGIE** et sans la **volonté d'EKIP** – les Equipementiers du Goût – propriétaire du salon EUROPAIN qui accueille ce concours – de promouvoir le savoir-faire et l'**excellence des métiers de la gourmandise**.

Devant les professionnels du monde entier, les jeunes talents auront à cœur de prouver qu'ils sont aptes à perpétuer l'essence de ces beaux métiers.

Les **équipes obligatoirement mixtes** sont composées de 3 candidats - Apprentis ou étudiants en Ecoles de formation initiale - qui ont moins de 22 ans le jour de la finale, et **coachés par deux formateurs** (un boulanger et un pâtissier).



Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation.

Catégorie ESPOIRS

Cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier)

Catégorie EXCELLENCE

Cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier, diplômés de niveau 4.

Le jour de la compétition les candidats ont **6 heures pour réaliser le programme** de l'épreuve réparti sur trois postes :

- BOULANGERIE,
- VIENNOISERIE,
- PÂTISSERIE.

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

Les thèmes retenus pour cette édition 2016 sont **le Cirque** et **les Jeux Olympiques**. Ces deux thèmes suffisamment ouverts permettent aux candidats de mettre en exergue leur créativité. L'esthétisme des pièces réalisées pour les pré-sélections laisse à penser que le niveau de compétition sera encore très élevé lors de la finale.



Catégorie ESPOIRS

BOULANGERIE

- Pain de tradition française,
- Pain de campagne,
- Pain viennois aromatisé sur plaque à baguette.

PIÈCE DÉCORÉE

- Un décor en pâte à pain party, de dimensions maximum : 40 cm x 40 cm pour la base et 60 cm pour la hauteur, devra symboliser "le Cirque".

VIENNOISERIE

- Pâte à pain au lait,
- Pâte à brioche,
- Pâte levée feuilletée.

PÂTISSERIE

- 3 entremets de 6 personnes sur le thème des Jeux Olympiques,
- Pâte à choux détaillée en 4 variétés de produits dont des éclairs traditionnels au café.



Catégorie EXCELLENCE

BOULANGERIE

- Pain de tradition française,
- Pain de campagne,
- Pain à la farine de meule,
- Pain aromatique.

PIÈCE DÉCORÉE

- Un décor en pâte à pain party, de dimensions maximum : 40 cm x 40 cm pour la base et 60 cm pour la hauteur, devra symboliser "les Jeux Olympiques".

VIENNOISERIE

- Pâte à brioche,
- Pâte levée feuilletée.

PÂTISSERIE

- 4 entremets de 6 personnes sur le thème du cirque,
- Un croquembouche pour 20 personnes ayant pour thème Européen.

TRAITEUR SANDWICHERIE

- 6 tartines chaudes,
- 6 sandwich froids.

L'ensemble des fabrications sera présenté sous forme d'un **buffet** pour que le jury puisse noter le travail réalisé. Après dégustation, la pièce décorée et l'entremets seront présentés aux visiteurs dans l'espace dédié.



Les **critères de notation** portent sur le respect du nombre de pièces imposées, la régularité des poids et des réalisations, l'originalité, le volume, l'aspect et le goût. Une note est également attribuée sur l'organisation du travail, l'hygiène et l'esprit d'équipe et enfin une note est donnée sur la présentation générale des produits.

Récompenser l'excellence par des dotations motivantes

L'équipe arrivée 1^{ère} de chaque catégorie se voit remettre une **coupe pour l'Ecole**, chaque candidat reçoit des **chèques cadeaux**, un **diplôme** et un **iPad**, les deux formateurs reçoivent un chèque cadeau.

Les trois premières équipes de chaque catégorie sont primées. Candidats et formateurs reçoivent des chèques cadeaux, des **bons d'achats** pour du matériel ou des manuels techniques mais aussi une invitation à découvrir un univers meunier.

Tous les autres finalistes recevront un chèque cadeau, un bon d'achat pour matériel et un diplôme qui leur seront envoyés à l'issue de la compétition.



Un jury de professionnels reconnus pour soutenir une compétition d'excellence

La Coupe de France des Ecoles peut s'enorgueillir d'avoir un **jury d'une très grande mixité**, avec des parcours de formation atypiques pour certains, enrichis par les cultures du monde, et représentatif des **valeurs de partage, de dynamisme et de créativité** de cet univers de la boulangerie pâtisserie.



Alain Marie

Pour la 4^{ème} fois, **Monsieur Alain Marie**, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, a accepté d'assurer la Présidence du Jury. Pour lui, cet engagement est une façon de passer le témoin, mais aussi de créer des ponts entre les générations.

La vice-présidence du jury est, quant à elle, assurée par **Monsieur Bernard Meiss**, Pâtissier et ancien vice-président de la Confédération Nationale de la Pâtisserie qui accompagne cette belle épreuve depuis 3 éditions.



Bernard Meiss



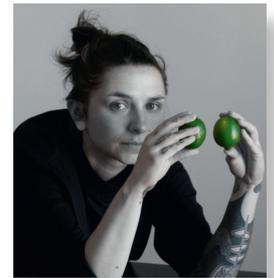
Lucie Lerouxel

Parmi les nouveautés de cette 5^{ème} édition, il y aura un troisième membre permanent dans le jury. Il s'agit de **Madame Lucie Lerouxel**, boulangère chez Alban Guilmet à Caen (14). C'est sa seconde participation en tant que juré. Par ailleurs, elle a également, pour la seconde fois de sa carrière, reçu le Trophée de la baguette de tradition de la région Normandie.



Le jury ESPOIRS

Estelle Bidard : Chef Pâtissière - "Scoop me a cookie" Paris XI^{ème}. Son parcours l'a amenée à travailler dans de belles maisons comme le Grand Véfour ou encore Dalloyau. En 2007, elle arrive 2^{ème} au trophée Lucien Ogier et en 2010, elle décroche le titre de « dessert d'argent » au Championnat de France des desserts, catégorie "Espoirs".



Estelle Bidard



Djibril Bodian

Djibril Bodian : Boulanger - Grenier à Pain - Paris XVIII^{ème}. Prix de la Meilleure baguette de Paris en 2010, il a récidivé en 2015 et est donc pour la seconde fois de sa jeune carrière devenu fournisseur officiel du Palais de l'Elysée. Lors de sa première participation en tant que jury en 2014, il avait déclaré « être bluffé par le niveau de maîtrise des différents candidats ».

Cécile Farkas Moritel : Pâtissière - Designer culinaire - Nîmes 30. Elle fait du conseil et marketing culinaire et a mis en place un blog à son image Créations by Cécile. Elle développe de nouveaux produits et crée des recettes filmées pour internet, anime des mastersclass. Pour elle, la transmission est essentielle.



Cécile Farkas Moritel



Wafaa Lamri

Wafaa Lamri : Boulangère, "La Fournée d'Augustine" Paris XVII^{ème}. Après de brillantes études universitaires, elle a choisi de vivre pleinement sa passion pour le pain en passant un brevet de maîtrise en boulangerie. Elle a beaucoup travaillé sur les pains biologiques au levain naturel.



Le jury EXCELLENCE



Keiko Nagae

Keiko Nagae : Chef pâtissière japonaise - Arôme - Société de créations sucrées Paris XV^{ème}. Elle propose également du conseil en pâtisserie et gastronomie. Déjà présente dans le jury 2014, elle apportera à nouveau un regard bienveillant sur les créations des jeunes compétiteurs.

Raoul Maeder : Boulangerie pâtisserie Alsacienne à Paris XVII^{ème} et VIII^{ème}. Régulièrement mis à l'honneur par ses pairs : meilleure baguette de Paris en 2000 et 2002, meilleure galette de Paris également en 2004. Il a récemment collaboré avec la chocolaterie Weiss pour mettre au point une collection de chocolats de haute qualité à incorporer aux viennoiseries, jugeant que jusqu'à alors la qualité des barres et pépites de chocolat proposées sur le marché n'étaient gustativement pas à la hauteur.



Raoul Maeder



Antony Terrone

Antony Terrone : Chef pâtissier au Trianon Palace à Versailles 78. Antony s'est illustré en remportant le Championnat de France des Desserts en 2010, en catégorie "Professionnels".

Cyrille Van der Stuyff : Démonstrateur et responsable de développement à la minoterie Guiard. En 2015, à 27 ans, ce jeune homme combatif décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie. L'amour de son métier et l'envie de partager son expérience avec la toute jeune génération sont garants de son implication dans la Coupe de France des Ecoles.



Cyrille Van der Stuyff



La compétition

Une vitrine de 3 fournils ouverte sur le public, où chacun pourra venir encourager ses favoris.

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 février ce sont les 9 Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 6 heures de compétition. Les 6 Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 6 heures également les lundi 8 et mardi 9 février 2016.

Remise des prix Espoirs le dimanche 7 février et Excellence le mardi 9 février 2016.



Catégorie ESPOIRS

ECOLE / SCHOOL	DATE	HORAIRES / TIMESTABLE	CANDIDAT CANDIDATE 1	CANDIDAT CANDIDATE 2	CANDIDAT CANDIDATE 3
Compagnons du Devoir Strasbourg (67)	05/02/16	9h - 15h	Orlane AMESTOY	Clément RODOT	Eloi CHAMBREUIL
Formateurs / Trainers : François MARTIN (Boulangier) - Caroline FRANCOIS (Pâtissière)					
Lycée des Métiers Concarneau (29)	05/02/16	9h - 15h	Alicia LEROY	Ema REUNGOAT	Victor LEROUGE
Formateurs / Trainers : Dominique JEGOUSSE (Boulangier) - Pierre ROGER (Pâtissier)					
Lycée Professionnel F. Mitterrand Château Chinon (58)	05/02/16	9h - 15h	Amélie BLANC	Thomas BREGGER	Maxime LEHMANN
Formateurs / Trainers : Loïc MALTERRE (Pâtissier) - Thierry BEUDET (Boulangier)					
CFA BPF Rouen (76)	06/02/16	9h - 15h	Lorenzo RENO	Germain COZIC BOP	Marie DAVID
Formateurs / Trainers : Pascal GOUSSET (Boulangier) - Patrice GUILLARD (Pâtissier)					
Lycée Hôtelier La Renaissance Saint Paul (97 Réunion)	06/02/16	9h - 15h	Alexandre GRONDIN	Marie LEBON	Saleindra MOUTAYE
Formateurs / Trainers : Richard ZEGANADIN (Boulangier) - Olivier HUSSON (Pâtissier)					
CFA Compagnons du Devoir Strasbourg (67)	06/02/16	9h - 15h	Sophierika MEHUL	Raphael CALMELS	Lucas GOOSSENS
Formateurs / Trainers : François MARTIN (Boulangier) - Caroline FRANCOIS (Pâtissière)					
Lycée Charles de Foucauld Schiltigheim (67)	07/02/16	9h - 15h	Antoine SCHUB	Magalie RIEHL	Philippe BRUNIQUÉL
Formateurs / Trainers : Christophe VIET (Boulangier) - Christian WALTHER (Pâtissier)					
Faculté des Métiers Bruz (35)	07/02/16	9h - 15h	Gaëtan JOLIVEL	Dorian LEGAVRE	Mélodie GENDRON
Formateurs / Trainers : Philippe RIAUDEL (Boulangier) - Frédéric CREPEL (Pâtissier)					
Compagnons du Devoir Reims (51)	07/02/16	9h - 15h	Léa GANGLOFF	Marion VIELFAURE	Killian PEREZ
Formateurs / Trainers : Nathan APPELSHAEUSER (Boulangier) - Jean-Jacques MARTY (Pâtissier)					

Annnonce du palmarès le dimanche 7 février 2016 à 16h30



Catégorie EXCELLENCE

ECOLE / SCHOOL	DATE	HORAIRE / TIMESTABLE	CANDIDAT CANDIDATE 1	CANDIDAT CANDIDATE 2	CANDIDAT CANDIDATE 3
CFA CM CCI 18 Bourges (18)	08/02/16	9h - 15h	Marine DESROCHES	Marc MOREL	Yoann MILLERIOUX
Formateurs / Trainers : Jean Baptiste TREILLES (Boulangier) - Philippe BARDIN (Pâtissier)					
CIFAM Sainte Luce sur Loire (44)	08/02/16	9h - 15h	Bryan GALLEE	Clément MASSICOT	Manuela FERRE
Formateurs / Trainers : Bruno GREAUD (Boulangier) - Sébastien BOURE (Pâtissier)					
Lycée Charles de Foucauld Schiltigheim (67)	08/02/16	9h - 15h	Pierre JUND	Lena CAU	Lawrence LUSTIG
Formateurs / Trainers : Jean-Claude MILLOT (Pâtissier) - Vincent DIEBOLT (Boulangier)					
CFA des Métiers de l'Indre Châteauroux (36)	09/02/16	7h - 13h	Alexandre MICOURAUD	Solenn BOUCHOT	Louis CHAUVY
Formateurs / Trainers : Francis BARBAUD (Boulangier) - Nicolas LAINE (Pâtissier)					
CFA Interpro de la Marne Chalons en Champagne (51)	09/02/16	7h - 13h	Elodie HAUSSARD	Gaétan CAMPO	Axel TOUSSAINT
Formateurs / Trainers : Sébastien HOURLIER (Pâtissier) - Florian DETANTE (Boulangier)					
Compagnons du Devoir et du Tour de France Bordeaux (33)	09/02/16	7h - 13h	Eva DELAFOSSE	Sarah PERES	Sylvain TROTIGNON
Formateurs / Trainers : Frédéric GALISSON (Pâtissier) - Gaël GRONDIN (Boulangier)					

Annnonce du palmarès le mardi 9 février 2016 à 15h30





**ENGIE, sa devise : être utile aux hommes au travers
de valeurs chères à l'entreprise : Engagement, Pugnacité et Excellence**

Notre parrain souhaite aider les talents qui feront le tissu économique de demain, leur permettre de connaître les énergies compétitives et les bonnes pratiques liées aux problématiques environnementales.

C'est ainsi que depuis de nombreuses années, ENGIE ex GDF SUEZ, met son énergie et son dynamisme au service des métiers de bouche en étant partenaire de nombreuses manifestations ou formations.

Ses équipes sont présentes sur le terrain pour mieux comprendre les besoins des professionnels et leur apporter des solutions énergétiques qui seront également de plus en plus vertueuses en matière de préservation de l'environnement.

www.gdfsuez-pro.fr



Des sponsors proches



Ekip - les Equipementiers du Goût prêtent les matériels les plus innovants afin que la compétition permette à tous d'avoir les outils qui participeront à sublimer leur talent.



L'AIPF - R. Calvel, l'Association Internationale du Pain Français, fidèle à son objet de promouvoir la culture du pain de qualité aux 4 coins du monde, a rejoint cette année le cercle des sponsors. Par ce geste elle souhaite soutenir ces jeunes professionnels qui sont les garants de l'excellence du savoir-faire et de la diffusion des bonnes pratiques en matière de boulangerie.

Sponsors et fournisseurs de matières premières accompagnent les équipes en mettant à leur disposition des produits d'exception.





L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'Europain Gestion et du Lempa.

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 Lempa

Méline Dutertre - Tél. : 02 35 58 17 75
m.dutertre@lempa.org (préciser en objet : "Coupe de France des Ecoles 2016")

Liens internet et réseaux

<http://coupedefrancedesecoles.com>

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

<https://twitter.com/cfeblog>

→ Identifiant : cfeblog

→ hashtag : #CFE

<http://www.gdfsuez.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>





BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



Contact Presse

AB3C

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

Tél. : 01 53 30 74 00

anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com

www.coupedefrancedesecoles.com