



BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



DOSSIER DE PRESSE
février 2018



6^{ème} ÉDITION DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES Hall 6 - Espace Concours



Christophe DEBERSEE

Un parrain prestigieux pour encourager la jeune génération : **Christophe DEBERSEE** Champion du Monde de Boulangerie 2008 en catégorie Pièce artistique. Aujourd'hui il transmet son savoir-faire tant en France qu'à l'international.

Ses objectifs : faire évoluer le décor en boulangerie et réaliser un snacking fidèle à la profession de boulanger.



Initiée en 2009, La Coupe de France des Écoles est une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui vont défendre leurs couleurs et tenter de décrocher le titre de Champion de France des Écoles dans l'une des **deux catégories « Espoirs » ou « Excellence »**. Elle permet de dévoiler au public la vitalité des métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie où de jeunes talents s'épanouissent chaque jour.

Cette belle compétition ne saurait exister sans le **soutien** indéfectible de son **parrain historique ENGIE** et sans la volonté d'**EKIP – les Équipementiers 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, **36 jeunes talents** auront à cœur de prouver qu'ils sont aptes à perpétuer l'essence de ces beaux métiers.

Pour cette édition 2018, les présélections ont été encore plus rigoureuses, puisque seules **6 équipes par catégorie** ont décroché le sésame pour la finale nationale. Chaque établissement de formation initiale est **représenté par 3 apprentis** âgés de moins de 22 ans le jour de la finale et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

Les équipes mixtes de 3 candidats - représentant les meilleurs instituts de formation de Métropole et d'Outre-mer - mettront sur le devant de la scène la qualité de l'enseignement qui leur est prodigué, leur maîtrise des savoir-faire mais aussi leur acquisition des savoir-être.



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 **5 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.



Le thème général de cette édition 2018 : « Le luxe à la française - Masculin Féminin »

Les équipes de la **catégorie « Espoirs »** doivent plus spécifiquement travailler autour de la thématique **« Mode et Maroquinerie »**, tandis que celles de la **catégorie « Excellence »** sont amenées à s'exprimer sur la déclinaison **« Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie et Horlogerie »**.

Au vu du niveau présenté en présélection, il y a fort à parier que le jury et le public seront bluffés par les résultats. Ces thèmes ont donné des ailes aux compétiteurs qui ont magistralement illustré le sujet en déployant un bel esprit créatif tout en mettant en œuvre une grande maîtrise technique.

Cependant, pour se hisser sur le podium, outre leurs qualités artistiques ou techniques, les finalistes vont devoir travailler en équipe pour gérer les forces et les faiblesses de chacun d'entre eux, pour optimiser leur organisation afin de produire toutes les pièces imposées dans le temps imparti de 5 heures.



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 50 cm pour la hauteur, devra symboliser "Le luxe à la française - masculin-féminin : mode et maroquinerie".

VIENNOISERIE

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

PÂTISSERIE

- 2 entremets de 6 personnes sur le thème,
- Pâte à choux détaillée en 4 variétés de produits dont des éclairs traditionnels au chocolat.



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 50 cm pour la hauteur, devra symboliser "Le luxe à la française masculin-féminin : bijouterie, joaillerie, gemmologie et horlogerie".

VIENNOISERIE

- Pâte à brioche,
- Pâte levée feuilletée.

PÂTISSERIE

- 2 entremets de 6 personnes sur le thème "Le luxe à la française masculin-féminin : bijouterie, joaillerie, gemmologie et horlogerie".
- Un croquembouche pour 20 personnes sur le thème du concours.

TRAITEUR SANDWICHERIE

- 3 tartines chaudes et 3 tartines froides (taille lunch) avec des produits d'origine noble.

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 ou le croquembouche 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'École**. Un **iPad** offert par **ENGIE** et les **diplômes** seront remis lors d'une cérémonie qui se déroulera dans l'établissement au cours du second trimestre 2018.

Les trois premières équipes de chaque catégorie sont primées. Les candidats reçoivent un **diplôme**, un **couteau à génoise** offert par la **coutellerie Déglon** et **200€ sous forme de chèques-cadeaux** ; les deux formateurs reçoivent un chèque-cadeau et toutes les équipes sont invitées à une **journée de découverte avec visite des Moulins** et **stage pratique chez les Moulins VIRON**.

Tous les autres candidats finalistes recevront un couteau à génoise offert par la coutellerie Déglon, 100€ sous forme de chèques-cadeaux et un diplôme qui leur seront envoyés à l'issue de la compétition.

Tous les autres formateurs recevront 100€ sous forme de chèques-cadeaux.

Des diplômes seront adressés à tous les établissements finalistes après le concours.



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

La Coupe de France des Écoles 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.



Raoul MAEDER

Raoul MAEDER, président du Jury 2018. Sa Boulangerie Alsacienne n'est plus à présenter. Ode à la gourmandise, ses créations, que l'on retrouve sur les tables des plus grands, obtiennent régulièrement des prix prestigieux. Toujours en quête d'excellence, Raoul participe volontiers à l'élaboration de nouvelles associations de textures ou à la recherche de matières premières premium. Il exporte également son savoir-faire à l'international toujours dans le respect de la culture gastronomique française.

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 **Lucie LEROUXEL**, Boulangère chez Alban GUILMET à Caen (14). Lucie a déjà reçu à plusieurs reprises, le Trophée de la baguette de tradition de la région Normandie, elle accompagne le concours depuis 2014.



Lucie LEROUXEL



Le jury ESPOIRS

Estelle BIDARD : Pâtissière -Wild and the moon- Paris. Tombée à 15 ans dans l'univers de la gastronomie, 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 junior » au Championnat de France du dessert. S'il ne fallait que trois mots pour définir Estelle, ce serait certainement : curiosité, écoute de l'autre, partage.



Estelle BIDARD



Anthony BOSSON

Anthony BOSSON : Boulanger -L'Essentiel - Paris- Il rejoint le jury de cette édition 2018. Entré en Compagnonnage à l'âge de 14 ans, et après avoir fait son Tour de France. Il y a sept ans déjà qu'Anthony a posé ses valises à Paris. Avec la fougue de la jeunesse et le travail de matières premières d'excellence (Bio, Filière CRC...), il propose aujourd'hui une large gamme de pains, de pâtisseries ou encore de snacking chaud et froid dans les trois adresses de sa boulangerie mais aussi sur les marchés. Son crédo : offrir chaque jour l'excellence à ses clients.

Cécile FARKAS MORITEL : Pâtissière Consultante - Créations by Cécile. Nîmes. En quelques années, Cécile a su s'imposer dans l'univers de la pâtisserie. Master « Mode et Création » en poche, sa passion pour la pâtisserie et « sa gourmandise » vont l'amener à passer son CAP et à partager le laboratoire de quelques grands noms. Aujourd'hui, Consultante internationale, elle dévoile ses tours de mains et recettes lors de masters class.



Cécile FARKAS MORITEL



Wafaa LAMRI

Wafaa LAMRI : Boulangère - Aix en Provence. Un parcours atypique pour cette jeune femme qui croque la vie à pleines dents. Originaire de Casablanca – Maroc, Wafaa s'est tout d'abord tournée vers un cursus universitaire scientifique, pour rapidement se diriger vers la technologie boulangère. Diplômée en poche, elle débute sa carrière comme directrice de production au Moulin de la Vierge à Paris où elle exerce ses talents sur les pains biologiques au levain naturel. En 2016, elle se lance dans l'aventure avec sa propre boulangerie. En parallèle, elle multiplie contacts et échanges avec d'autres professionnels, participe à divers événements autour de la gastronomie en France ou à l'international. Aujourd'hui elle se partage entre ses activités en Provence et au Maroc.



Le Jury EXCELLENCE

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'Élysée. Pour Djibril le pain est l'aliment universel, la matière première de la nourriture et la base du partage. Ce fils de boulanger sénégalais est un bel exemple de réussite pour la jeune génération.



Djibril BODIAN



Keiko NAGAE

Keiko NAGAE : Chef pâtissière japonaise – Arôme - Société de créations sucrées. Paris XV^{ème}. Après des études de droit au Japon, elle arrive en France pour y étudier la langue et la culture et se lancer « corps et âme » dans sa passion pour la pâtisserie. Très vite elle excelle au poste de chef pâtissière aux côtés de très grands noms : Pierre GAGNAIRE, Yannick ALLENO ou encore Michel TROISGROS. Aujourd'hui, elle propose du conseil en pâtisserie et gastronomie et crée des recettes pour des grandes marques ou restaurants. Présente dans le jury depuis 2014, elle apportera à nouveau un regard bienveillant sur les créations des jeunes compétiteurs.

Antony TERRONE : Chef pâtissier, Consultant - Antony s'est illustré en remportant le « Dessert d'argent Professionnel » Championnat de France du Dessert en 2007. Pour l'un des derniers palaces parisiens – Le Peninsula - il a créé en 2016 la bûche « L'oiseau Blanc » - hommage pour le 90^{ème} anniversaire de l'envolée de l'aviateur américain Charles LINDBERGH. Sa devise : apprendre et partager sa passion.



Antony TERRONE



Cyrille VAN DER STUYFT

Cyrille VAN DER STUYFT : Boulanger, Consultant formateur - MOF 2015. Responsable du laboratoire école Le Fournil GUIARD. Entré très jeune en boulangerie, c'est à 27 ans que ce jeune homme combatif a décroché son titre de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie. Les mots qui le définissent le mieux : échange, partage et transmission.



La compétition

Une vitrine de 2 fournils ouverte sur le public

Catégorie "Espoirs"

ÉCOLE / SCHOOL	DATE	HORAIRES TIMESTABLE	CANDIDAT CANDIDATE 1	CANDIDAT CANDIDATE 2	CANDIDAT CANDIDATE 3
IFI 03 Avermes (03)	03/02/18	6h30 - 11h30	Sylvain BORD	Corentin KIEPURA	Elise MARATRAT
Formateurs / Trainers : Grégoire BARDET (Boulangier) - Philippe GAULMIN (Pâtissier)					
INBP CFA Rouen (76)	03/02/18	6h30 - 11h30	Esteban BOTTAGISI	Aurore CARRARA	Laura HEBERT
Formateurs / Trainers : Pascal GOUSSET (Boulangier) - Patrice GUILLARD (Pâtissier)					
CFA Centre Alsace Marcel Rudloff Colmar (68)	03/02/18	13h - 18h	Colin MARQUES	Emma MULLER	Céline PARISOT
Formateurs / Trainers : Michel HERRMANN (Boulangier) - Jean-Claude VOGEL (Pâtissier)					
Faculté des Métiers de Kerlann Bruz (35)	03/02/18	13h - 18h	Maëlys CUSSONNEAU	Alexandre GAUTIER	Lucas JEHANNIN
Formateurs / Trainers : Philippe RIAUDEL (Boulangier) - Frédéric CREPEL (Pâtissier)					
Lycée Charles de Foucauld Schiltigheim (67)	04/02/18	6h30 - 11h30	Céline CARDAO	Tim LOURENCO	Antoine PEREIRA
Formateurs / Trainers : Vincent DIEBOLT (Boulangier) - Jean-Claude MILLOT (Pâtissier)					
Lycée La Renaissance Saint Paul de la Réunion (974)	04/02/18	6h30 - 11h30	Annecy FONTAINE	Souondia HOUMADI	Imran BADIN
Formateurs / Trainers : Olivier TECHER (Boulangier) - Laurent MANG (Pâtissier)					

Annnonce du palmarès le dimanche 4 février 2018 à 14h30



Catégorie "Excellence"

ÉCOLE / SCHOOL	DATE	HORAIRES TIMESTABLE	CANDIDAT CANDIDATE 1	CANDIDAT CANDIDATE 2	CANDIDAT CANDIDATE 3
École de Boulangerie et de Pâtisserie Paris (75)	05/02/18	6h30 - 11h30	Kyllian GRASTEAU	Axelle HEMMERLIN-BEST	Florian MICHEL
Formateurs / Trainers : Olivier PEIFFER (Boulangier) - Jean-Marc SERRA (Pâtissier)					
Faculté des Métiers de Kerlann Bruz (35)	05/02/18	6h30 - 11h30	Louise-Marie COURTEILLE	Aurélien LOMET	Tugdual OLLIVIER
Formateurs / Trainers : Anthony OLIVIER (Boulangier) - Gaëtan BOUGEARD (Pâtissier)					
Compagnons du Devoir et du Tour de France Bordeaux (33)	05/02/18	13h - 18h	Caroline CASSY	Mickaël GUYADER	Hugo HENRY
Formateurs / Trainers : Gaël GRONDIN (Boulangier) - Frédéric GALISSON (Pâtissier)					
URMA CIFAM Sainte Luce sur Loire (44)	05/02/18	13h - 18h	Manon BELLEIL	Charly HARDY	Charline MAROILLEY
Formateurs / Trainers : Bruno GREAUD (Boulangier) - Sébastien BOURE (Pâtissier)					
Institut des Métiers et des Techniques Grenoble (38)	06/02/18	6h30 - 11h30	Romain AVIGNON	Jérémy DAGUET	Wendy GIROT
Formateurs / Trainers : Christophe BERTEAU (Boulangier) - Emmanuel AVOND (Pâtissier)					
Lycée Hôtelier François Rabelais Dardilly (69)	06/02/18	6h30 - 11h30	Mallaurie GALLAY	Julien GIRARD	Corentin MOLINA
Formateurs / Trainers : Cyrille MARTIN (Boulangier) - Daniel GONON (Pâtissier)					

Annnonce du palmarès le mardi 6 février 2018 à 14h30



ENGIE, Parrain officiel

**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 met son énergie et son dynamisme au service des métiers de bouche en étant partenaire de nombreuses manifestations ou formations.



Des sponsors proches

Les équipementiers mettent à disposition des candidats les matériels les plus innovants pour permettre à tous d'avoir les outils qui sublimeront leur talent.

Sponsors équipementiers



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

Sponsors argent



Sponsors bronze





L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'EKIP et du LEMPA.

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>





BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



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

www.coupedefrancedesecoles.com