



Dossier de presse 7^{ème} édition EUROPAIN du 11 au 14 Janvier 2020



Apollonia Poilâne : la *Marraine de cette édition 2020* porte les valeurs de transmission et d'engagement de la *Coupe de France des Ecoles* et veut encourager la jeune génération à s'épanouir dans l'univers de la Boulangerie Pâtisserie.

Boulangère et Présidente de la maison Poilâne, Apollonia représente la 3^{ème} génération de boulangers et est une des rares femmes à s'être imposées dans l'univers de la boulangerie.

Aujourd'hui le groupe a 5 adresses parisiennes et 2 adresses londoniennes, sans compter la présence des pains sur les meilleures tables du monde et dans les plus grandes enseignes de la gastronomie.

C'est en 2009 qu'EKIP – les Equipementiers du Goût - propriétaire du salon EUROPAIN a osé créer l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et pour soutenir une autre voie d'épanouissement professionnel que la filière d'enseignement général.

Devant les professionnels du monde entier, 30 jeunes talents auront à coeur de prouver qu'ils sont aptes à perpétuer l'essence de ces beaux métiers.

Pour cette édition 2020, les présélections ont été encore plus rigoureuses, puisque seules 4 équipes « Espoirs » et 6 équipes « Excellence » 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 et Pâtisserie.

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

Le thème général de cette édition 2020 : « L'architecture de votre Région ».

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 thème du concours.

Viennoiserie:

Pâte à pain au lait,

Pâte à brioche,

Pâte levée feuilletée.

Pâtisserie:

3 entremets de 6 personnes sur le thème

Petits gâteaux individuels en pâte à choux détaillée en 4 variétés de produits dont des éclairs traditionnels au chocolat.

Catégorie EXCELLENCE:

Boulangerie:

Pain de tradition française,

Pain régional,

Pain aromatique.

Pièce décorée :

Un décor en pâte à pain party, de dimensions maximum : 40 cm x 40 cm pour la base et une hauteur entre 60 et 80 cm, devra symboliser le thème.

Viennoiserie:

Pâte à brioche,

Pâte levée feuilletée.

Pâtisserie:

3 entremets de 6 personnes sur le thème

Un croquembouche de 100 à 120 choux, sur le thème du concours.

Traiteur Sandwicherie:

3 tartines chaudes et 3 tartines froides (taille lunch) à partir des produits de panification réalisés et garnis de produits d'origine noble. Les tartines devront pouvoir se déguster dans la rue « sans couverts ».

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 croque-monsieur 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 :

Stages de formation/découverte, Couteaux à génoise, petit équipement, chèques-cadeaux...

L'équipe arrivée 1ère de chaque catégorie se voit remettre une coupe pour l'Ecole. Les diplômes seront remis lors d'une cérémonie qui se déroulera dans l'établissement au cours du second trimestre 2020.

Les trois premières équipes de chaque catégorie sont primées. Les candidats reçoivent une médaille et un diplôme.

Tous les candidats finalistes recevront un couteau à génoise et un diplôme .

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.

Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier assurera comme en 2018, la lourde charge de **Président du Jury**. C'est un Président attentif et bienveillant. 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. 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.

Pour toute la durée de la compétition, il sera secondé par une **Vice-Présidente : Lucie Lerouxel**. Lucie accompagne l'épreuve depuis 2014. Elle est boulangère chez Alban Guilmet à Caen (14). Elle a par deux fois déjà, remporté le trophée de la baguette tradition de la région Normandie.



Le Jury « Excellence » :

Djibril Bodian : Boulanger – Grenier à Pain - Paris XVIIIème. Djibril a déjà remporté le Prix de la Meilleure baguette de Paris en 2010 et 2015. Ce fils de Boulanger sénégalais est un bel exemple de réussite pour la jeune génération.

Keiko Nagae : Chef pâtissière japonaise – Arôme- Société de créations sucrées. Paris XVème. Créatrice de recettes pour de grandes tables, Keiko apporte son regard bienveillant sur les créations des jeunes compétiteurs, depuis son entrée dans le jury en 2014.

Antony Terrone : Chef pâtissier – Pavillon Royal – Paris XVIème. Après s'être illustré en remportant le « Dessert d'argent Professionnel » du Championnat de France du Dessert en 2007, Antony - qui a pour devise « Apprendre et partager sa passion » - apporte son dynamisme et partage ses astuces techniques avec les jeunes concurrents.

Cyrille Van der Stuyft : Boulanger, Consultant formateur - MOF 2015. Homme de partage s'il en est, Cyrille est toujours très impliqué dans la transmission. C'est avec bienveillance qu'il jurifie depuis 2016.

Le jury « Espoirs » :

Muriel Aublet-Cuvelier : Pâtissière – Paris – Consultante formatrice, créatrice de la chaîne « Les Secrets de Muriel ». Passée par de grandes maisons : « Peninsula », « Des Gâteaux et du Pains » « Dalloyau », Finaliste du Meilleur Pâtissier - Les Professionnels M6, Muriel rejoint le jury avec toute sa fougue et son désir de transmission.

Estelle Bidard : Pâtissière - Paris. Tombée à 15 ans dans l'univers de la gastronomie, Estelle a travaillé dans de belles maisons. 2007 elle termine 2^{ème} au Trophée Lucien Ogier et en 2010, elle décroche le « Dessert d'Argent junior » au Championnat de France du dessert. Curiosité et écoute de l'autre sont ses moteurs.

Anthony Bosson : Boulanger – L'Essentiel - Paris. Fort de 4 adresses parisiennes, d'une présence sur deux marchés et des nombreuses spécialités primées (Meule bio...), Anthony et ses équipes ont pour credo d'« Offrir chaque jour l'excellence à ses clients » en travaillant des produits d'excellence. Un bel exemple de réussite pour les compétiteurs.

Wafaa Lamri : Boulangère – Aix en Provence . Elle se partage entre ses activités en Provence et au Maroc. 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.



Ce qu'ils sont devenus :

Depuis de la Coupe de France 2014 : Carolin Houdusse, de la Faculté de métiers de Kerlann – Rennes – 35 : Après avoir travaillé comme chef pâtissier dans quelques palaces d'Atlanta ou de Miami, aujourd'hui Carolin poursuit son « rêve américain » en créant sa propre enseigne au pays de l'Oncle Sam.

Depuis de la Coupe de France 2016 : Killian Perez , du CFA des Compagnons du Devoir de Reims – 51 : Après avoir fait ses 2 ans d'apprentissage « Pâtissier » dans les cuisines du Palais de L'Elysée au côté du Chef de la présidence Guillaume Gomez et « servi » deux présidents de la République, Killian a décroché le titre de Meilleur Apprenti de France 2017 « pâtisserie/dessert de restaurant ». Il intègre la Brigade du Bristol et en 2019, décroche la médaille d'argent de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers.

Depuis la Coupe de France 2018 : Imran Badin, du lycée la Renaissance à Saint Paul de la Réunion, a remporté le 3^{ème} prix du 13^{ème} Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny. Ce jeune boulanger poursuit son parcours en métropole.

Mallaurie Gallay, du lycée François Rabelais de Dardilly (69), prépare maintenant un BTM pâtisserie. Elle a intégré la brigade du Restaurant d'Anne-Sophie PIC à Valence



Paroles de coaches ... sur la compétition : Tous les formateurs se demandent s'ils ont su transmettre leur passion du métier et les savoir-faire. Mais au fil des différentes éditions, nous pouvons l'affirmer : oui nous avons des formateurs qui insufflent passion, amour du métier et bien sûr la transmission des savoir-faire.

« Un beau concours riche en stress et émotion, mais aussi un super moment et des rencontres exceptionnelles ».

Equipe : « La Coupe de France des Ecoles met vraiment en valeur l'équipe. Cela leur permet de progresser et c'est une aide réelle pour les examens à venir ». « Etre en finale est formidable, le reste n'est que bénéfique pour leur avenir »

Mixité : « Dans l'équipe, on les manage de la même façon mais les garçons ont tendance à foncer tandis que les filles réfléchissent plus et de ce fait ont besoin d'être plus rassurées. Mais ils sont véritablement complémentaires tant sur le plan de leurs capacités que de leurs talents ».



Ce qui ressort de ces journées de compétition :

Tous s'entendent à dire que ce qui est fort dans cette Coupe de France de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie c'est l'esprit d'équipe, la solidarité mais aussi l'envie de porter haut les couleurs de leur établissement et la passion commune qu'ils ont pour leur beau métier.

Planning de la Compétition

Samedi 11 janvier / Saturday 11th January - 09h00-14h00

CFA INBP - Rouen (76)	Candidats/candidates : Jérémy GUEGUEN – Camille MOREAU - Marie VAY
Formateurs /trainers : Pascal GOUSSET (boulangerie/bakery) – Damien ANDRE (pâtisserie/pastry)	
Compagnons du Devoir - Tours (37)	Candidats/candidates : Baptiste BRANCHEREAU – Alexis POULARD – Lucie TESTARD
Formateurs /trainers : Matthieu JEANNEAU (boulangerie/bakery) - Morgan BAZIRE (pâtisserie/pastry)	

Dimanche 12 janvier / Sunday 12th January - 08h00-13h00

Compagnons du Devoir - Bordeaux (33)	Candidats/candidates : Ange BLANCHET – Clara BRAY - Solveig HOYAUX
Formateurs /trainers : Julian LEROUX (boulangerie/bakery) - Frédéric GALISSON (pâtisserie/pastry)	
Lycée des Métiers St Joseph St Marc – Concarneau (29)	Candidats/candidates : Alan ETIENNE – Maëlle LE GUILLY - Marine NEDELEC
Formateurs /trainers : Dominique JEGOUSSE (boulangerie/bakery) - Julien LE CLEC'H (pâtisserie/pastry)	

Lundi 13 janvier / Monday 13th January - 06h30- 11h30

Compagnons du Devoir - Bordeaux (33)	Candidats/candidates : Jean-Baptiste GASNIER – Justine GOURLAIN – Amandine PORCHE
Formateurs /trainers : Julian LEROUX (boulangerie/bakery) - Frédéric GALISSON (pâtisserie/pastry)	
Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie - Paris (75)	Candidats/candidates : Younous DOUCOURE – Amel EUTAMENE - Loïc SAILLER-BERTHAZ
Formateurs /trainers : Olivier PEIFFER (boulangerie/bakery) - Stéphane LOLIVE (pâtisserie/pastry)	

Lundi 13 janvier / Monday 13th January - 13h00-18h00

Chambre des Métiers Hauts de France - Dunkerque (59)	Candidats/candidates : Nelson DECRUYENAERE – Pierre SAUVE - Julie VAN BRANTEGHEM
Formateurs /trainers : Michel CORDONNIER (boulangerie/bakery) – Philippe BODDAERT (pâtisserie/pastry)	
URMA du Maine et Loire – Angers (49)	Candidats/candidates : Mathieu BEAUPERE – Nicolas LEGAULT - Delphine RIPOCHE
Formateurs /trainers : Yohann BASILE (boulangerie/bakery) - Eric BIAIS (pâtisserie/pastry)	

Mardi 14 janvier / Tuesday 13th January - 08h00-13h00

Chambre des Métiers Hauts de France – Boulogne/Mer (62)	Candidats/candidates : Fabien DEBIENNE – Léa DEGOUSEE – Florian DOUCHIN
Formateurs /trainers : André GAMBLIN (boulangerie/bakery) – David LEMAIRE (pâtisserie/pastry)	
Compagnons du Devoir – Strasbourg (67)	Candidats/candidates : Andréa BERTRE – Yann du BOUAYS de COUESBOUC – Arthur SZYDLOWSKI
Formateurs /trainers : Quentin FAUDOT (boulangerie/bakery) - Aubin FAGES (pâtisserie/pastry)	

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.

De belles entreprises sont aussi entrées dans le « **Club des partenaires** » :

Meuniers, Mutuelles, Fournisseurs d'ingrédients... se mobilisent et offrent des produits de haute qualité pour que tous puissent concourir dans les meilleures conditions.



Remise des prix : sur l'Espace du Concours Hall 1 T 93

Espoirs : le dimanche 12 janvier 2020 – à 15 heures

Excellence : le mardi 14 janvier 2020 – à 15 heures



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, contrôle de process, formation ... www.lempa.org



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@ekip.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://ekip.com>

<https://www.lempa.org>

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

<https://twitter.com/EuropainFrance>

