



DOSSIER DE PRESSE
octobre 2013



Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie 2014, Le top départ a été donné !

Un seul mot d'ordre : **l'EXCELLENCE...**

Excellence des dossiers, des réalisations, des comportements, des finitions, de la créativité. La barre a été mise très haut !

Les organisateurs ont en effet pleinement conscience du fait que les jeunes qui concourent représentent la boulangerie et la pâtisserie de demain. C'est donc aujourd'hui que se définissent les critères de qualité qui serviront de base pour ces métiers dans le futur.

Le règlement a été diffusé et tous les CFA et les écoles de formation initiale ont maintenant été contactés. La mobilisation commence pour cet événement qui permet aux jeunes, à leurs formateurs et aux centres de formation, de mettre en avant leur talent au service de trois professions complémentaires du monde de l'Artisanat : la Boulangerie, la Viennoiserie et la Pâtisserie.

Prochaine étape pour l'avancement du projet : la présentation des dossiers d'inscription avant le 10 Octobre 2013.

UNE PROFESSION EN PLEINE EVOLUTION



Comme le disait Jean-Pierre CROUZET, Président de l'Union Professionnelle Artisanale (UPA), sur une chaîne de télévision privée en Juin 2013 : "dans nos professions de l'alimentation, les professionnels sont là pour donner la confiance aux jeunes". Tout indique, en effet, que la profession a gagné la confiance des jeunes. Celle des hommes, bien sûr, mais aussi celles des femmes.

Travailler en confiance pour obtenir le meilleur de chacun : Venant en complément de la formation dispensée dans les écoles, des compétitions telles que la Coupe de France des Ecoles contribuent à construire la confiance en soi. Quel que soit le palmarès, il permet à chaque participant de prendre la mesure de son propre talent, ainsi que de sa capacité à travailler en équipe.

La relève est assurée ! La formation en Boulangerie-Pâtisserie en France est en forte progression depuis ces dernières années : Nos métiers ont regagné leurs lettres de noblesse et prennent, enfin, toute leur dimension.

→ Le 2 Juillet 2009 voyait en effet la création du BAC PRO en Boulangerie-Pâtisserie. Le succès fut rapide, avec une progression vertigineuse de participation, essentiellement par le biais d'un apprentissage, puisque 1486 candidats se sont présentés à la formation en 3 ans contre 93 en 2011 avec un taux de réussite moyen de 92,6% en 2011 et de 90% en 2012.

→ Quant aux CAP en Boulangerie et en Pâtisserie et à la Mention Complémentaire en Boulangerie-Pâtisserie également susceptibles de se présenter à la Coupe de France des Ecoles, ils se développent de façon stable chaque année :

CAP BOULANGERIE	Candidats inscrits	Candidats lauréats	% de candidats admis
2010	5170	4229	81,80%
2011	5906	4905	83,10%
2012	5927	5015	84,60%



CAP PÂTISSERIE	Nombres d'inscrits	Candidats lauréats	% de candidats admis
2010	5821	4558	78,30%
2011	7805	6325	83,00%
2012	8137	6829	83,90%

MC en Boulangerie Pâtisserie	Nombres d'inscrits	Candidats lauréats	% de candidats admis
2010	165	143	86,67%
2011	154	115	74,70%
2012	107	81	75,70%

La part belle est faite à l'enseignement par l'apprentissage qui est une valeur sûre pour démarrer dans la profession. Les autres moyens d'apprendre étant la voie scolaire, la formation continue, l'enseignement à distance et l'apprentissage individuel.



Une parité qui évolue dans le bon sens ! Si la parité est assurée depuis bien longtemps entre le magasin et le fournil ou le laboratoire – la profession “peut encore mieux faire” au sein des fournils. Les laboratoires de pâtisserie, quant à eux, se sont enrichis d’une population féminine qui rétablit dans les réalisations et le travail au quotidien l’équilibre Yin-Yang cher à la culture asiatique. Les mentalités ont toutefois évolué, et la boulangerie se féminise, comme le faisait remarquer Jean-Pierre CROUZET, en sa qualité de Président de la Confédération de la Boulangerie-Pâtisserie Française en Juillet dernier. Les femmes sont maintenant présentes sur tous les fronts : au fournil, plus largement encore au laboratoire mais aussi sur les premières marches des podiums des concours professionnels et en tant que chefs d’entreprises.

Pour illustrer ces faits, voici les chiffres d’un CFA de l’Ile de France :

Année 2012 – 2013

	Femmes	Hommes	Effectif total	% femmes	% hommes
CAP pâtisserie en 2 ans	44	137	181	25	75
CAP pâtisserie en 1 an (adultes)	14	11	25	56	44
Bac pro Boulangerie pâtisserie (3 ans)	18	63	81	22	78
CAP chocolatier	17	29	46	37	63

Total des apprentis pour ces sections : 333 (dont 28% de femmes et 72% d’hommes)

Année 2012 – 2013

	Femmes	Hommes	Effectif total	% femmes	% hommes
CAP pâtisserie en 2 ans	33	120	153	21,5	78,5
CAP pâtisserie en 1 an (adultes)	18	13	31	59	41
Bac pro Boulangerie pâtisserie (3 ans)	14	59	73	20	80
CAP chocolatier	21	40	61	34,5	65,5

Total des apprentis pour ces sections : 318 (dont 27% de femmes et 73% d’hommes)



BIEN COMPRENDRE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Des chiffres et quelques lettres :

- Moins de 24 ans** C'est l'âge qu'il faut avoir le jour de la compétition.
- Niveau 5** de formation à l'inscription, soit être étudiant en CAP, MC, en seconde ou première de BAC PRO en Boulangerie-Pâtisserie pour concourir dans la catégorie ESPOIRS.
- Niveau 4** de formation à l'inscription, soit être étudiant en BP, BTM, BM ou terminale de BAC PRO en Boulangerie-Pâtisserie pour concourir dans la catégorie EXCELLENCE.
- 3 personnes** doivent constituer l'équipe dont au moins une fille soit 2 garçons et 1 fille ou 2 filles et 1 garçon.
- 2 formateurs** pour chaque équipe : 1 formateur en boulangerie, 1 formateur en pâtisserie.
- 10.10.2013** Date limite d'envoi du dossier d'inscription.
- 15.11.2013** au plus tard, envoyer 2 photos des pièces réalisées pour la présélection à EUROPAIN (réf. Coupe de France des Ecoles), 64 rue de Caumartin, 75009 - Paris.
- 22.11.2013** Réunion de sélection des dossiers au LEMPA à Rouen.
- Début 12.2013** Communication de la liste des équipes sélectionnées.
- 10 équipes** seront sélectionnées pour la catégorie ESPOIRS,
- 8 équipes** pour la catégorie EXCELLENCE.
- 01.2014** Communication des dates de passage pour le salon EUROPAIN.
- Du 8 au 12.03.2014** Salon EUROPAIN au Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte.
- Du 8 au 9.03.2014** Déroulement des épreuves pour la catégorie EXCELLENCE.
- Du 10 au 12.03.2014** Déroulement des épreuves pour la catégorie ESPOIRS.



3 sujets imposés à chaque équipe : Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie.

2 thèmes distincts selon la catégorie :

→ Catégorie "Espoirs" : épreuve de boulangerie : le pain décoré devra être réalisé avec un décor symbolisant un "sport de glisse" - épreuve de pâtisserie : la pièce devra être réalisée avec un décor symbolisant un "sport collectif".

→ Catégorie "Excellence" : épreuves de boulangerie et de pâtisserie : le thème retenu est celui des "Super Héros" (Univers des jeux vidéo).

5 heures pour tout réaliser pendant les épreuves (hormis la présentation).

3 notes et 10 critères de notation 1 note sur chacun des sujets imposés rassemblant les critères 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.

9.03.2014 Proclamation des résultats pour la catégorie EXCELLENCE.

12.03.2014 Proclamation des résultats pour la catégorie ESPOIRS.

L'ensemble de ces éléments, ainsi que des informations pratiques complémentaires, se trouvent regroupés dans le **règlement** téléchargeable sur le site de la Coupe de France des Ecoles : www.coupedefrancedesecoles.com/reglement.php



UN PROPRIETAIRE DE SALON, UN PARRAIN, DES PARTENAIRES, UN ORGANISATEUR... INVESTIS AUPRES DES JEUNES

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 **EUROPAIN**, 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.



Jean-Pierre HERVÉ, Directeur des Relations Extérieures de GDF SUEZ répond à nos questions :

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 évènements impliquant les métiers de l'alimentation, qu'avez-vous pu découvrir au contact des jeunes et des professionnels ?

“ Tout d'abord les professionnels ; je suis épaté par leur enthousiasme, leur engagement professionnel... c'est exaltant de les voir à l'œuvre. 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 préparation des jeunes par les CFA est faite de mieux en mieux et on sent cette volonté des CFA de mettre en avant 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 une passion, l'amour de la qualité, du beau produit et de l'excellence. De fait, les réalisations des jeunes 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 aider les jeunes à créer une relation avec 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 en période de crise où nous devons démontrer que l'envie est un moteur essentiel. Si nous sommes plus nombreux à le faire, c'est important. ”



DES PARTENAIRES

Dans son travail de soutien, ce parrain est épaulé pour l'édition 2014 de la compétition par des **partenaires** dont la liste est susceptible d'être étoffée :



pour les matières premières de Pâtisserie



pour la levure de boulanger



pour la farine



pour les ingrédients alimentaires

BRAGARD

pour les vestes



Un **organisateur**, le **LEMPA** qui met en place, régule, définit et accompagne l'évènement avec toute la rigueur dont il fait preuve dans ses activités professionnelles.



LES PIONNIERS DE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE AUJOURD'HUI

En 2009, ce sont eux qui ont fait la Coupe de France des Ecoles ; tant les CFA que les formateurs et les étudiants. Ils ont osé et ils ont créé l'évènement. Comment ont-ils vécu cette période ? Quel impact sur le centre de formation ? Que sont-ils devenus ?

Didier ANFRAY, formateur et principal responsable de l'évènement pour le CFA St.-Hilaire-de-Chardonnet à Besançon :

“L'expérience a été vraiment intéressante. On en parle encore d'ailleurs ! Bien sûr, pour s'inscrire il faut avoir une équipe qui tient la route c'est-à-dire à la fois des étudiants dont chacun est susceptible de concourir avec succès, des personnes auxquelles on croit. En somme, l'équipe doit avoir un bon niveau, chacun doit être capable de contribuer à amener l'équipe à la victoire et l'équipe doit être soudée afin que chaque membre sache qu'il peut compter sur les autres. Ce n'est pas toujours le cas. On décide de participer lorsqu'on sait qu'on a une chance de gagner. Sinon, on attend qu'une nouvelle opportunité se présente.”

Des trois compétiteurs en 2009, deux sont actuellement toujours investis dans le métier quand le troisième, Nikola SENNERICH a changé d'orientation.

Lydie PELLETIER est partie s'installer en Suisse. Quant à Victor WATIOTIENNE, après avoir été Meilleur Apprenti de France en 2007 puis Lauréat de la première Coupe de France des Ecoles en 2009, il a participé à deux reprises aux Olympiades des Métiers. Une fois son Brevet Professionnel en poche, il a pris la responsabilité d'une grosse boulangerie pendant 3 ans. Puis, il a accepté un poste de technico-commercial pour la société IREKS, ce qui lui permet de rencontrer beaucoup de monde, de dispenser des conseils aux professionnels, de valoriser de bons produits boulangers par le biais de démonstrations.

“En fait” dit-il, “J'aime le contact et ce qui me plaît aussi, c'est d'enseigner, de rencontrer d'autres personnes et puis le fait d'apporter un plus, de nouvelles connaissances. Dans le futur je me vois bien enseigner dans un CFA. C'est vraiment la relation humaine que j'aime.”

Puis il ajoute à propos de la Coupe de France des Ecoles : “Participer à une telle expérience, c'est une aventure humaine. C'est aussi une grande satisfaction personnelle. Je suis toujours en contact aujourd'hui avec mon professeur, Mr. ANFRAY, et le directeur du CFA. Et puis c'est aussi important sur un C.V.”



LE PALMARÈS DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES DE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES

CATEGORIE "EXCELLENCE"

	ETABLISSEMENT DE FORMATION	CANDIDATS	FORMATEURS
2010	CFA François Rabelais Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY Tél. : 04 78 66 88 88	Amandine RIESTCH Eddy VEGAS Nicolas TRIOMPHE	Hervé GOUDMANN Gilles TISSIER
2012	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 Philippe BODDAERT

CATEGORIE "ESPOIRS"

	ETABLISSEMENT DE FORMATION	CANDIDATS	FORMATEURS
2010	CFA BPF 150 Bd de l'Europe 76171 ROUEN Cedex 1 Tél. : 02 35 58 17 75	Nathanaëlle BALANDIER Jacques-Henri FONTANIELLE Quentin RODIER	Laurent GUILBAUD Pascal GOUSSET
2012	Lycée Pierre Simon De Laplace (CAEN-14) 130 rue de la Delivrande BP 5183 - 14075 - CAEN Cedex Tél. : 02 31 93 04 30	Alexia LEENAEME Allan VAN DE VELDE Amandine DESFONTAINES	Yann TABOUREL Pierre CHATIGNY





Bernard MEISS & Alain MARIE

UN JURY QUI PASSE LE TEMOIN POUR CREER UN PONT ENTRE LES GENERATIONS

Passer le témoin ce n'est pas dire, je suis trop vieux, place aux jeunes !... Non, passer le témoin c'est affirmer son expérience et en faire bénéficier les plus jeunes en acceptant que ceux-ci puissent avoir des techniques différentes, un sens de l'esthétique différent et peut-être une façon d'être différente. Passer le témoin, c'est créer un pont entre les générations et seules quelques personnes savent le faire.

Cet état d'esprit, deux hommes l'ont. Depuis des années, ils s'attachent à communiquer la passion qui les a animés pendant tant d'années parce que cette passion est toujours vivante au plus profond d'eux-mêmes. Ils sont toujours heureux de donner de leur temps parfois en parallèle de leur activité professionnelle, ou pour certains en complément d'une retraite bien méritée. Deux hommes d'excellence au service d'une profession accompagneront donc nos jeunes, pendant la compétition.

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 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.

Tous ces jeunes méritent 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. ”



Nous avons également posé à Alain MARIE trois questions essentielles puisque la façon dont se déroule une compétition dépend bien sûr de l'organisation matérielle mais surtout de l'attitude du Président du Jury :

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, sur l’initiative du Salon EUROPAÏN est une belle réussite, outre la mise en avant des jeunes, elle sensibilise l’action collective mise en place pour bien les former, 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.

(*) L’Ecole de boulangerie du Lycée Laplace de Caen a été créée en 1938 par le Syndicat de la Boulangerie du Calvados et sous l’égide de l’Education Nationale depuis 1957. La section Boulangerie-Pâtisserie du lycée LAPLACE va intégrer un nouveau Lycée dédié à l’alimentation. Lycée des Métiers par excellence, il est conçu pour accueillir toutes les filières de l’Hôtellerie/Restauration ainsi que la Boulangerie / Pâtisserie : projet régional où toutes les équipes ont participé à la conception. Alain Marie accompagne ce projet avec ses collègues en suivant les travaux et les aménagements durant une partie de l’année.



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. Il a été décoré de l'Ordre National de Mérite en 2008.

Une fois son CAP en poche, Bernard MEISS a commencé son parcours professionnel en 1954 chez son père à Deauville (4^{ème} génération de pâtissiers). Il a souhaité ensuite se perfectionner à la COBA pendant 2 mois. Puis, il a eu la chance de travailler aux côtés de l'un des grands maîtres de la pâtisserie, Gaston Lenôtre. Il s'est ensuite établi avec son épouse, Renée, à Coutances dans la Manche et ce, pendant 31 ans. Très investi auprès des jeunes, il a passé son Brevet de Maîtrise tout en étant responsable au niveau national du Concours des Meilleurs apprentis de France. Bernard MEISS a également accompagné des jeunes au Championnat du Monde de la Pâtisserie. Dans cette dimension plus internationale, il est également intervenu en Tunisie avec pour mission la mise aux normes de laboratoires et aux Etats-Unis, au restaurant le Bec Fin à Philadelphie, pour lequel il a mis en place une gamme de chocolats. Outre l'aide active qu'il propose pour de nombreux évènements professionnels en Pâtisserie, Bernard MEISS représente la Confédération Nationale de la Pâtisserie au Concours Goût et Santé organisé par l'assurance MAAF.

C'est donc un homme d'expérience, qui pérennise l'essence de son métier, qui se tiendra au côté des membres du jury et des jeunes. Un rôle qui lui tient à cœur 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 nos jeunes qui sont le tremplin pour l'avenir de la profession. Notre rôle auprès des jeunes est la transmission du savoir, de l'envie de réussir, et de les accompagner dans leurs intentions. Nous leur apportons la connaissance du métier et tentons de les aider à contourner les difficultés pour réussir. Pour les candidats de ce concours, il faut qu'ils restent humbles à leur niveau, qu'ils assurent leur travail en réalisant du simple, du beau et surtout du bon pour répondre aux attentes du client. ”



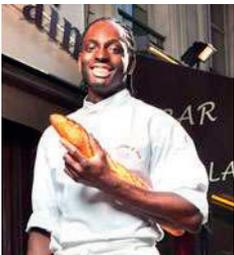
Aux côtés de ces hommes de qualité, un jury jeune (de 30 à 40 ans), et pourtant prestigieux par son expérience professionnelle ; bien représentatif de l'évolution de la profession en 2014 :

Pour la catégorie ESPOIRS



Jonathan BLOT, ACIDE MACARON et ACIDE SALON DE THÉ, Paris XVII^{ème}

Après avoir travaillé en qualité de **pâtissier** à l'Hôtel Plaza-Athénée (Alain DUCASSE) et au Jules VERNE, Jonathan BLOT est devenu le magicien des macarons. En Mai 2009, il crée "Acide Macaron", une boutique principalement dédiée à ces 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 anime dorénavant la célèbre émission lancée par Christophe MICHALAK : "Le gâteau de mes rêves" sur TEVA.



Djibril BODIAN, LE GRENIER A PAIN, Paris XVIII^{ème}

Djibril BODIAN a obtenu en 2010 le prix de la "Meilleure Baguette de Paris". A ce titre il a été pendant un an le fournisseur officiel du Palais de L'Elysée. Fils de boulanger, Djibril est titulaire d'un CAP de boulangerie ainsi que d'un CAP en pâtisserie obtenus au CIFAP de Pantin (93). Il exerce au Grenier à Pain, au pied de la butte Montmartre, rue des Abbesses à Paris.



Claire DAMON, DES GÂTEAUX ET DU PAIN, Paris XV^{ème}

Après avoir effectué ses classes chez Pierre Hermé, Ladurée, au Bristol, au Plaza-Athénée, à l'Hôtel Costes, Claire DAMON a décidé qu'il était temps de se lancer. **Chef pâtissière**, Claire DAMON a ouvert "Des Gâteaux et du Pain", une boulangerie-pâtisserie, en 2011.



Lucie LEROUXEL, ALBAN GUILMET, Caen (14)

Boulangère, Lucie LEROUXEL exerce chez Alban GUILMET, Chocolatier-Pâtissier à Caen en Basse-Normandie. Elle a remporté le Trophée de la Baguette Tradition.



Pour la catégorie EXCELLENCE



Christelle BRUA, LE PRÉ CATELAN, LENÔTRE, Paris XVI^{ème}

Originaire 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 le Pré Catelan. Christelle est également diplômée 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.



Christophe CRESSANT, M.O.F. en Boulangerie 2000, MA BOULANGERIE, Rouen (76)

Formateur en boulangerie à l'I.N.B.P. de 1997 à 2006, puis Responsable Technique aux Grands Moulins de Paris jusqu'en 2010, Christophe CRESSANT 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 jouer sur les couleurs et les formes : tarte au chocolat carrée, par exemple, tout en sachant rester classique... sur les grands classiques, justement. 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.





Keiko NAGAE, ARÔME , Paris XV^{ème}

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. 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.



Raoul MAEDER, Boulangerie Pâtisserie Alsacienne, Paris XVII^{ème} et VIII^{ème}

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 d'un ancien chef de chez Lenôtre, avant d'être formé en boulangerie par son père. 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 les boutiques de Raoul Maeder, on ne sait pas où donner de la tête ; on achèterait tout !





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")

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")

www.coupedefrancedesecoles.com