



Dossier de presse

7^{ème} édition – top départ donné

Le top de lancement a été donné mi-septembre avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

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.

Pour les 6 premières éditions, cette vitrine du savoir-faire et de la transmission a bénéficié du soutien engagé d'ENGIE qui en était le partenaire officiel.

Aujourd'hui, les choix politiques du fournisseur d'énergie ont changé et le format du concours en est modifié.

Pour que cette belle compétition puisse se dérouler avec les mêmes garanties de sérieux, c'est toute la filière professionnelle qui s'engage à soutenir l'événement. C'est d'ailleurs à cet effet qu'une cagnotte a été ouverte sur KissKissBankBank.

Depuis la rentrée, tous se mobilisent pour fédérer corps enseignant et élèves autour de ce projet et pour constituer les équipes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles dans l'une des deux catégories « Espoirs » ou « Excellence ».

Chaque établissement devra avoir constitué ses équipes et retourné ses dossiers d'inscription avant le **21 octobre 2019**



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

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.

Keiko Nagae : Chef pâtissière japonaise – Arôme- Société de créations sucrées. Paris XVème.

Antony Terrone : Chef pâtissier, Consultant international.

Cyrille Van der Stuyft : Boulanger, Consultant formateur - MOF 2015.

Le jury « Espoirs » :

Antony Bosson : Boulanger – L'Essentiel - Paris .

Estelle Bidard : Pâtissière - Paris .

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

En 2016, pour la première fois de son histoire, la Coupe de France s'ouvrait aux centres de formation ultra-marins et une équipe du Lycée Hôtelier « La Renaissance » s'était qualifiée pour la finale à Paris. En 2018, ce même établissement alignait à nouveau une équipe en finale « Espoirs » et cette fois, un prix « Coup de cœur du Jury » a été décerné aux ultramarins.



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



Parole 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.



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.



Thème retenu pour cette édition 2020 : L'ARCHITECTURE DE VOTRE REGION :

Le concours, les catégories et niveaux requis

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les DOM TOM. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes :

Il s'adresse à des jeunes de **moins de 22 ans le jour de la finale.**

Il est destiné à des jeunes en cours de formation :

Concours **catégorie « Espoirs »** (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier.

Concours **catégorie « Excellence »** (candidats en cours de formation de niveau 4 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM et Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Il s'agit d'une participation en **équipe mixte de 3 personnes** d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier.

L'équipe concourt au nom de l'établissement de formation.

L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur 5 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs.

Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...).

Les finalistes de la Coupe de France des Ecoles seront dévoilés à la suite de la présélection, sur dossiers, qui aura lieu le 14 novembre 2019 à Paris



SUJET DE L'ÉPREUVE DE LA PRÉSÉLECTION

Le même thème décliné pour tous

Les présentations devront être reproduites à l'identique à la finale.

CATÉGORIE « ESPOIRS »

BOULANGERIE

- **Pièce décorée :**

Sur un socle en bois de 50 cm x 50 cm d'une hauteur de 5 cm, réaliser une pièce sur le thème de « l'Architecture de votre région ». Les dimensions maximum de la pièce seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm, hauteur 50 cm.

PÂTISSERIE

- **Pièce décorée :**

L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat de 20 cm de diamètre sur le thème de « l'Architecture de votre région ».

CATÉGORIE « EXCELLENCE »

BOULANGERIE

- **Pièce décorée :**

Sur un socle en bois de 50 cm x 50 cm d'une hauteur de 5 cm, réaliser une pièce sur le thème de « l'Architecture de votre région ». Les dimensions maximum de la pièce seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm avec une hauteur entre 60 et 80 cm.

PÂTISSERIE

- **Entremets :**

L'équipe doit réaliser sur le thème de « l'Architecture de votre région » 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat. Ils seront présentés décorés sur un présentoir en polystyrène (dimensions maximum du présentoir : largeur 40 cm, longueur 60 cm, hauteur 80 cm).



La compétition :

Une vitrine de 2 fournils ouverte sur le public, où chacun pourra venir encourager ses favoris.

Samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020, ce sont les Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 5 heures de compétition. Les Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 5 heures également les lundi 13 et mardi 14 janvier 2020.

Remise des prix

Espoirs le dimanche 12 janvier 2020

Excellence le mardi 14 janvier 2020



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@equip.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://equip.com>

<https://www.lempa.org>

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

<https://twitter.com/EuropainFrance>

