



BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



DOSSIER DE PRESSE
septembre 2015





Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie 2016

5^{ème} édition - top départ donné !

Pour la première fois de son histoire la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie occupera le Cube, le prestigieux espace concours créé par EUROPAIN.

Elle sera ainsi aux côtés de la Coupe du Monde de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés.

Pour la première fois de son histoire également, elle est ouverte aux établissements ultra-marins.

Le top de lancement a été donné début Septembre avec l'envoi de **plus de 300 dossiers d'inscription** aux différents instituts de formation initiale qu'ils soient en France Métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

C'est maintenant qu'au sein des centres de formation, tous se mobilisent pour fédérer corps enseignant et élèves autour de ce projet et pour mettre en place les équipes qui porteront leurs couleurs.

Chaque établissement devra avoir constitué ses équipes et retourné ses dossiers d'inscription avant le 20 Octobre 2015.

La Coupe de France des Ecoles permet de dévoiler au monde la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et de mettre sur le devant de la scène les jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Cette belle compétition ne saurait exister sans l'investissement 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.



C'est en 2009 que les uns et les autres ont osé créer l'événement pour hisser l'avenir de la profession sur les marches du podium et dévoiler au grand public une autre voie de réussite et d'épanouissement professionnel que la filière d'enseignement général.

Petit historique des podiums depuis la création du concours.

Catégorie « ESPOIRS »

Année	Etablissement	Candidats	Formateurs
2010	CFA BPF 76 Rouen	Nathanaëlle Balandier Jacques-Henri Fontanielle Quentin Rodier	Laurent Guilbaud Pascal Gousset
2012	Lycée Pierre Simon LAPLACE 14 Caen	Alexia Leenaeme Allan Van de Velde Amandine Desfontaine	Yann Tabourel Pierre Chatigny
2014	Lycée St Joseph St Marc 29 Concarneau	Antoine Lenaff Rémy Delcambre Maïwenn Yaoul	Dominique Jegousse Julien Le Clec'h

Catégorie « EXCELLENCE »

Année	Etablissement	Candidats	Formateurs
2010	CFA François Rabelais 69 Dardilly	Amandine Riestch Eddy Vegas Nicolas Triomphe	Hervé Goudman Gilles Tissier
2012	CEFRAL Institut SP Delbe 59 Dunkerque	Delphine Joonekin Dimitri de Clerck Simon Bouloigne	Michel Cordonnier Phippe Boddaert
2014	CFA des Compagnons du Devoir 67 Strasbourg	Mélanie Bouquet Théo Dumont Joffrey Clin	François Martin Baptiste Villefranque





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, de créer des ponts entre les générations mais aussi de transmettre une passion.

Dans cette lourde tâche, il sera secondé par **Monsieur Bernard Meiss**, pâtissier. Lui aussi accompagne cette belle épreuve depuis déjà 3 éditions. Monsieur Meiss, est de son côté ancien Vice-président de la Confédération Nationale de la Pâtisserie.



Bernard MEISS



Lucie LEROUXEL

Nouveauté de cette année, un troisième membre permanent va rejoindre ce jury. Il s'agit de **Madame Lucie Lerouxel**. Elle est boulangère chez Alban Guimet à Caen (14). Pour la seconde fois de sa carrière, elle a remporté cette année le trophée de la baguette tradition de la région Normandie. En ce qui la concerne ce sera sa seconde participation à cette Coupe de France des Ecoles, puisqu'en 2014 elle avait été membre du jury de la catégorie « Espoirs ».

LE JURY EXCELLENCE :

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}. Après avoir fait son apprentissage dans de belles maisons telles que la Maison du Chocolat, l'Hôtel de Vigny entre autres, il a repris le flambeau de l'entreprise familiale et perpétue la tradition de la boulangerie viennoiserie pâtisserie alsacienne. 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'alors la qualité des barres et pépites de chocolat proposées sur le marché n'étaient gustativement pas à la hauteur.





NOUVEAUX :

Antony Terronne : Chef pâtissier au Trianon Palace à Versailles. Antony s'est illustré en remportant le « dessert d'argent » du Championnat de France des Desserts en 2007, catégorie "Professionnel".

Cyrille Van der Stuyff : Jeune boulanger, Meilleur Ouvrier de France 2015. Démonstrateur et responsable de développement à la minoterie Guiard. Entré très jeune en boulangerie, il a suivi sa formation à l'INBP de Rouen. A 27 ans, ce jeune homme combatif décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie. Ce titre, il l'a dédié à son père, boulanger disparu trop tôt. C'est pour ce dernier et l'amour du métier qu'il s'est préparé comme un sportif de haut niveau, à ce titre d'excellence.

LE JURY « ESPOIRS »

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 ».

NOUVEAUX :

Estelle Bidard : elle est « tombée » très jeune - à 15 ans - dans l'univers de la gastronomie en obtenant un CAP en cuisine. Son parcours l'a amenée à travailler dans de belles maisons comme le Grand Véfour ou encore Dalloyau où elle a tenu de main de maître son poste de pâtissière. 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 "Junior".

Waafa Lamri : Après de brillantes études de chimie à l'IUT de Poitiers, cette jeune femme originaire de Casablanca - Maroc, diplômée en poche décide de s'orienter vers la filière Agro Alimentaire et intègre l'ENSMIC (Ecole Nationale Supérieure des Métiers de l'Industrie des Céréales) avec l'option alimentation humaine et très rapidement elle se tourne vers la technologie boulangère. Après son diplôme des industries céréalières, elle passera un CAP en boulangerie et un brevet de maîtrise. Boulangère, elle a débuté sa carrière comme chef de production au Moulin de la Vierge à Paris où elle a essentiellement travaillé sur les pains biologiques au levain naturel. Depuis quelques mois, elle s'est lancée dans un nouveau challenge en ouvrant la boulangerie « La Fourmée d'Augustine » dans le quartier des Batignoles à Paris XVII^{ème}.



Cécile Farkas Moritel : Après des études en arts appliqués et un Master Mode et Création, elle devient créatrice de mode. Mais sa passion pour la pâtisserie et « sa gourmandise » comme elle le confesse avec humour, vont l'amener à relier la pâtisserie à son univers créatif. Elle met en place un blog à son image et tout naturellement elle devient styliste culinaire. C'est à ce moment qu'elle passe de l'autre côté du miroir et prépare son CAP de pâtissier en faisant des stages auprès de Pascal Caffet ou chez le chef étoilé Dan Bessoudo. Encouragée par de nombreux chefs, elle développe de nouveaux produits et crée des recettes filmées pour internet. Pour elle, la transmission est essentielle.

CE QU'ILS SONT DEVENUS :

DEPUIS DE LA COUPE DE FRANCE EXCELLENCE 2014 :

Mélanie Bouquet est Pâtissière à l'Hôtel Peninsula à Chicago (USA). Ses souvenirs : « Pour moi, la Coupe de France des Ecoles a représenté un challenge personnel. J'étais en charge du poste viennoiserie au sein de l'équipe or, avant cette préparation je n'ai jamais été très performante dans ce domaine. J'ai donc surpassé mes craintes et donné mon maximum. Le second challenge était collectif. Il nous a fallu apprendre à évoluer ensemble. » Mélanie et ses camarades ont eu une préparation commune très courte. En effet, ils n'ont eu que 2 entraînements ensemble. Mais pour elle et ses amis, devant l'ampleur de l'investissement de leurs coaches Baptiste Villefranque et François



Mélianie BOUQUET

Martin, il fallait gagner pour offrir ce cadeau à leurs formateurs.

Pendant l'épreuve ils étaient dans leur bulle et ont eu « la chance de passer en premier ». Ils n'ont pas vu les réalisations des autres et donc n'avaient pas à stresser par rapport à ce qui avait déjà été présenté.

Sur un plan personnel, la Coupe de France lui a apporté un apprentissage de nouvelles techniques mais surtout ce fut une belle aventure humaine et un vrai travail d'équipe.



Théo DUMONT



Et **Théo Dumont**, quant à lui, vient de prendre un poste de Boulanger au Canada. Pour Théo c'est plus la préparation que le concours en lui même qui lui laisse de forts souvenirs. Pour lui, c'est la joie de travailler ensemble, de « galérer » ensemble lors des préparations, de trouver des solutions aux problèmes qui se posaient. Pour lui « *la force de l'équipe c'est d'avoir été soudés* ». Les trois compétiteurs étaient en poste en entreprise à Paris et ont du se rendre à Strasbourg pour les entraînements pratiques au Centre de formation des Compagnons du devoir. Théo a « *les yeux de Chimène* » pour Baptiste et François « *deux professionnels hors norme qui nous ont soutenus et motivés, ils sont justes, droits dans le travail mais peuvent aussi être très zen lors des moments de détente* ».

DU CÔTÉ DES ESPOIRS AUSSI,

La Coupe de France semble avoir donné des ailes à **Antoine Lenaff**, du Lycée st Joseph St Marc de Concarneau (29) arrivé sur la première marche du Podium. En effet, après la course en tête sur la Coupe de France des Ecoles, il décroche le titre de Meilleur Apprenti de France région Bretagne en 2014 puis c'est le titre de Rabelais des jeunes talents en 2015, l'obtention de son bac pro avec mention Bien en 2015 également.



Antoine LENAFF

PAROLE DE COACHES... SUR LES MOTS CLÉ DE LA COMPÉTITION

Tous les formateurs plébiscitent l'engagement de leurs élèves mais tous aussi se demandent s'ils ont su transmettre leur passion du métier et les savoir-faire.

Mais au fil des différentes éditions on peut les rassurer : oui nous avons des formateurs qui insufflent passion, amour du métier et bien sûr la transmission des savoir-faire.

Equipe : « *La Coupe de France des Ecoles met vraiment en valeur l'équipe. Cela les aide à progresser et c'est une aide réelle pour les examens à venir.* »

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 entre les différents candidats mais aussi l'envie de porter haut les couleurs de leur établissement et la passion commune qu'ils ont pour leur beau métier.

PAROLES DE JURÉS

Alain Marie et Bernard Meiss : « Le jury de l'édition 2014 a été exemplaire et les compétiteurs nous ont fait vibrer, c'est formidable ! »

Raoul Maeder : « Regardez la joie que leur procure la reconnaissance de leur travail... J'étais le même à leur âge ».



UN PARRAIN

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, les bonnes pratiques liées aux problématiques environnementales.





DES SPONSORS PROCHES

Ekip - les équipementiers 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, 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.

Ce sont aussi les fournisseurs de matières premières de qualité qui soutiennent cette manifestation. Ils nous ont déjà rejoints pour 2016 :

Partenaires



Fournisseurs

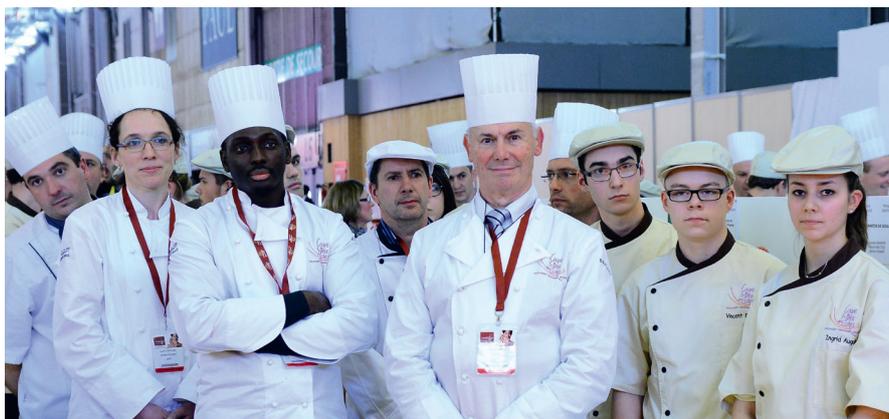


LE CONCOURS, LES CATÉGORIES ET NIVEAUX REQUIS

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 6 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » aura 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 participants à la finale de la Coupe de France des écoles auront été retenus à la suite de la présélection.



SUJET DE L'ÉPREUVE DE LA PRÉSÉLECTION

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

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).



BOULANGERIE

- **Pièce décorée** : Sur une boule ou autre forme pesée à 1 kg 500 en pâte, disposer un décor représentant le thème du « **Cirque** ». Les dimensions hors tout seront les suivantes : largeur 40 cm, longueur 40 cm, hauteur 60 cm. Le décor devra être composé de pâte à pain parti (pâte levée contenant une petite quantité d'huile), qui doit prédominer, de pâtes inertes cuites ou séchées sur place. Seuls sont autorisés les produits alimentaires. L'utilisation d'ISOMALT pour collage est autorisée. En revanche, les sucres travaillés sont interdits (ex. : pas de fleurs en sucre...).

PÂTISSERIE

- **Décor en pâte d'amande** : L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie sur un entremet factice de 20 cm de diamètre. Le décor symbolisera les « **Jeux olympiques** » et sera composé de pâte d'amandes. Pour finaliser l'entremet, il sera agrémenté par un décor fait obligatoirement au cornet. Un socle en pastillage accueillera l'entremet (plateau d'un diamètre de 35 cm et d'une hauteur maximale de 40 cm) et un décor représentera les « Jeux olympiques ».



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).

BOULANGERIE

- **Pièce décorée** : Sur une boule ou autre forme pesée à 1 kg 500 en pâte, disposer un décor sur le thème des « Jeux olympiques ». Les dimensions hors tout seront les suivantes : largeur 40 cm, longueur 40 cm, hauteur 60 cm. Le décor devra être composé de pâte à pain parti (pâte levée contenant une petite quantité d'huile), qui doit prédominer, de pâtes inertes cuites ou séchées sur place. Seuls sont autorisés les produits alimentaires. L'utilisation d'ISOMALT pour collage est autorisée. En revanche, les sucres travaillés sont interdits (ex. : pas de fleurs en sucre...).

PÂTISSERIE

- **Entremets** : L'équipe doit réaliser sur le thème du « **Cirque** », 2 entremets de 6 personnes. 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 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.





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 RESEAUX

<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>





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")

www.coupedefrancedesecoles.com