



Coupe  
de  
France  
des  
Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



**DOSSIER DE PRESSE**  
septembre 2017





## Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie 2018

6<sup>ème</sup> édition - top départ donné !

Le top de lancement a été donné début 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.

Initiée en 2009, cette belle compétition est une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui vont défendre leurs couleurs. 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 22 octobre 2017.

La Coupe de France des Ecoles permet de dévoiler au monde la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et 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.

C'est en 2009 que les uns et les autres ont 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 cette 6<sup>ème</sup> édition du concours, **Raoul Maeder**, Boulanger Pâtissier a accepté la lourde charge de **Président du Jury**. Ce n'est pas un nouveau venu ; Raoul connaît bien cette compétition où il fut un juré attentif, rigoureux mais aussi bienveillant lors des éditions 2014 et 2016.

C'est dans cet esprit qu'il souhaite tenir son rôle de Président.

Pour toute la durée de la compétition, il sera secondé par une **Vice-Présidente : Lucie Lerouxel**. Lucie accompagne aussi cette belle épreuve depuis 2014. Elle est boulangère chez Alban Guilmet à Caen (14). Pour la seconde fois de sa carrière, elle a remporté en 2013, le trophée de la baguette tradition de la région Normandie.



Raoul Maeder et Lucie Lerouxel



## LE JURY « EXCELLENCE »

**Djibril Bodian** : Boulanger – Grenier à Pain – Paris XVIII<sup>ème</sup>. 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.

**Keiko Nagae** : Chef pâtissière japonaise – Arôme – Société de créations sucrées. Paris XV<sup>ème</sup>. Elle propose également du conseil en pâtisserie et gastronomie. Présente dans le jury depuis 2014, Keiko apporte son regard bienveillant sur les créations des jeunes compétiteurs.

**Antony Terrone** : Chef pâtissier, Consultant – Antony s'est illustré en remportant le « Dessert d'argent Professionnel » au 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<sup>ème</sup> anniversaire de l'envolée de l'aviateur américain Charles Lindbergh. Sa devise : apprendre et partager sa passion.

**Cyrille Van der Stuyff** : 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.



## LE JURY « ESPOIRS »

**Antony Bosson** : Boulanger – L'Essentiel – Paris – Il rejoint le jury de cette édition de la Coupe de France des Ecoles 2018. Entré en Compagnonnage à l'âge de 14 ans, et après avoir fait son Tour de France pour acquérir toujours plus de tours de main, de techniques, ou découvrir les spécialités tourangelles, alsaciennes, du Nord ou encore des Pays de Loire, 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.

**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<sup>ème</sup> 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.

**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.

**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. Diplômes 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 avec sa propre boulangerie « La Fournée d'Augustine » – Paris. 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.





En 2016, pour la première fois de son histoire, **la Coupe de France s'ouvrait aux centres de formation ultra-marins**. Une équipe, issue du Lycée hôtelier La Renaissance de la Réunion s'est vue sélectionnée pour la finale à Paris.

« Que d'émotion à la réception du courrier – sésame pour l'aventure – ! Mais aussi une pointe de stress. Nos jeunes élèves prendraient l'avion pour une première découverte de la métropole. La direction de l'établissement et notre partenaire meunier ont voulu féliciter l'implication et la motivation de nos élèves en leur permettant de passer une semaine à Paris avec visite des monuments et des grands musées. La Coupe de France des Ecoles a permis à Marie, Saleindra, Alexandre et Ragendra (notre suppléant) de vivre une très belle expérience : découverte du salon mondial de la boulangerie Européen, échanges et rencontres avec les étudiants et les formateurs des autres équipes de métropole... Nous sommes rentrés à Saint Paul avec des « étoiles plein les yeux » : nous avons côtoyé de grands professionnels membres du jury ou visiteurs (MOF, Champions de France du dessert, Champions du monde de Boulangerie ou de pâtisserie...) ». **Richard Zeganadin**, enseignant Boulangerie.

## CE QU'ILS SONT DEVENUS

### Depuis de la Coupe de France 2016 :

**Alicia Leroy et Ema Reungoat**, du Lycée des métiers de Concarneau – 29, ont décroché le titre départemental de MAF (Meilleur Apprenti de France) Boulangerie 2017 pour le Finistère et de ce fait étaient finalistes pour le MAF Bretagne.

**Manuela Ferré**, du CIFAM de Sainte Luce sur Loire – 44, est toujours aussi passionnée par son métier. Elle poursuit sa découverte des différentes techniques. En ce moment, pour le plaisir, elle s'entraîne sur des pièces artistiques en pain.

**Killian Perez**, du CFA des Compagnons du devoir de Reims – 51, vient de terminer ces 2 ans d'apprentissage « Pâtissier » dans les cuisines du Palais de L'Élysée au côté du Chef de la présidence Guillaume Gomez, et aura « servi » deux Présidents de la République.

**Léna Cau et Pierre Jund**, du Lycée Charles de Foucault – Schiltigheim – 67 poursuivent leur épanouissement professionnel en préparant un BTM Pâtisserie Confiserie après avoir décroché leur Bac Pro. En 2016 à 17 ans, Léna a décroché le premier prix de la Foire Européenne de Strasbourg avec sa religieuse revisitée.



## 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* ».

Et qui peut mieux exprimer cela que leurs élèves : Léna « *Merci à nos merveilleux professeurs. Sans eux nous ne serions pas aux marches du podium* ».

Après avoir remporté la Coupe de France 2014 en catégorie Excellence, c'est en catégorie Espoirs, que le CFA des Compagnons de Strasbourg est monté sur la 1<sup>ère</sup> marche du podium en 2016. « *C'est énorme, 2 fois sur le podium, et je peux dire que le niveau est de plus en plus élevé et les pièces très abouties.* » **François Martin** – formateur Boulangerie.

## ÉQUIPE

« *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* ».

« *Fiers de nos élèves. Ils ont tout donné. Ils se sont entraînés pendant des semaines sur leur temps libre pour arriver en finale. Merci pour l'esprit « Charles de Foucault » qu'ils ont si bien incarné.* ».

Marion « *une très belle expérience en équipe, que de bons souvenirs* ».



## 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.



## PAROLES DE JURÉS

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

**Cyrille Van der Stuyff** : « Des jeunes motivés et de très belles réalisations ».

**Keiko Nagae** : « Déjà deux belles collaborations en tant que jurée, et toujours ce même plaisir de partager la passion avec les équipes participantes ».





**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.

Ce sont aussi les fournisseurs de matières premières de qualité et les grands acteurs de la filière qui soutiennent cette manifestation.



## LES THÈMES DE CETTE ÉDITION 2018

**Le luxe à la française – Féminin – Masculin**

**Mode et Maroquinerie** pour la catégorie **Espoirs**

**Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie et Horlogerie** pour la catégorie **Excellence**



### 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. (À l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...). Les participants à la finale de la Coupe de France des Ecoles auront été retenus à la suite de la présélection.



## SUJET DE L'ÉPREUVE DE LA PRÉSÉLECTION

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

### CATÉGORIE « ESPOIRS »

#### BOULANGERIE

- **Pièce décorée** : Sur une boule ou autre forme pesée à 2 kg en pâte, disposer un décor représentant le thème du « Luxe à la française féminin masculin » (mode et maroquinerie).

#### PÂTISSERIE

- **Décor en pâte d'amande** : L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie sur un entremets factice de 20 cm de diamètre. Le décor symbolisera le « Luxe à la française féminin masculin » (mode et maroquinerie) et sera composé de pâte d'amandes.

### CATÉGORIE « EXCELLENCE »

#### BOULANGERIE

- **Pièce décorée** : Sur une boule ou autre forme pesée à 2 kg en pâte, disposer un décor sur le thème du « Luxe à la française féminin masculin » (bijouterie, joaillerie, gemmologie, horlogerie).

#### PÂTISSERIE

- **Entremets** : L'équipe doit réaliser sur le thème du « Luxe à la française féminin masculin » (bijouterie, joaillerie, gemmologie, horlogerie) : 2 entremets de 6 personnes.



## LA COMPÉTITION

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

Samedi 3 et dimanche 4 février ce sont les 6 Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 5 heures de compétition. Les 6 Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 5 heures également les lundi 5 et mardi 6 février 2018.

Remise des prix Espoirs le dimanche 4 février et Excellence le mardi 6 février 2018.





## 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](mailto: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](mailto:animations@ekip.com)

[www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)