



## **PRESSBOOK 2014**

**Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 1<sup>er</sup> septembre 2013**  
**Parution dans le Journal du Pâtissier - 20 septembre/20 octobre 2013**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - septembre/octobre 2014**  
**Parution dans Pains Services Gâteaux Edition Boulangers - octobre 2013**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - novembre/décembre 2013**  
**Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 décembre 2013**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - janvier/février 2014**  
**Parution dans Pains Services Gâteaux Edition Boulangers - février 2014**  
**Parution dans Pains Services Gâteaux Edition Pâtissiers - février 2014**  
**Parution dans le Journal de la Haute-Marne - 08 février 2014**  
**Parution dans Ouest France - 08 février 2014**  
**Parution dans Le Télégramme Brest - 10 février 2014**  
**Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 février 2014**  
**Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie - mars 2014**  
**Parution dans La Toque Magazine - mars 2014**  
**Parution dans le journal de la Faculté des Métiers de Rennes - mars 2014**  
**Parution sur mcetv.fr - 02 mars 2014**  
**Parution sur capcampus.com - 04 mars 2014**  
**Parution dans Le Berry Républicain - 05 mars 2014**  
**Parution dans l'Alsace Républicaine - 08 mars 2014**  
**Parution dans L'Est Républicain - 15 mars 2014**  
**Parution dans le Journal du CFA de la Marne - 16 mars 2014**  
**Parution sur france2.fr - 17 mars 2014**  
**Parution dans Ouest France - 17 mars 2014**  
**Parution dans Le Télégramme Brest - 17 mars 2014**  
**Parution dans Le Télégramme Brest - 21 mars 2014**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - mars/avril 2014**  
**Parution dans Le Monde des Boulangers - mars/avril 2014**  
**Parution dans Le Monde des Pâtissiers - mars/avril 2014**  
**Parution dans La Toque magazine - avril 2014**  
**Parution dans Ouest France - 28 mai 2014**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - mai/juin 2014**  
**Parution dans le Journal de la Haute-Marne - 3 juillet 2014**  
**Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 1<sup>er</sup> octobre 2014**  
**Parution dans La Tribune des Métiers - septembre/octobre 2014**  
**Parution dans le Journal du Pâtissier - octobre/novembre 2014**  
**Parution dans Fidèles au bon pain - décembre 2014**

## CONCOURS

# LA 4<sup>e</sup> COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE PÂTISSERIE EST LANCÉE



>> CETTE COMPÉTITION DESTINÉE AUX JEUNES EN FORMATION, EST ORGANISÉE PAR LE SALON EUROPAIN ET LE LEMPA\*, AVEC LE SOUTIEN DE GDF-SUEZ ENERGIE FRANCE.

La 4<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles se déroulera dans le cadre du salon Européen qui se tiendra au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte du 8 au 12 mars 2014. Plus qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles permet aux jeunes, comme aux formateurs et aux CFA, de prendre la mesure de la qualité de l'enseignement dispensé.

## UN CONCOURS QUI MET EN AVANT LA MIXITÉ PROFESSIONNELLE

La Coupe de France des Ecoles est ouverte aux apprentis ou étudiants en CFA ou écoles professionnelles, ayant moins de 24 ans le jour de la finale. Elle s'adresse à des équipes mixtes composées de 3 jeunes dont au moins une jeune fille, chaque équipe étant accompagnée de deux formateurs (un boulanger et un pâtissier). Les jeunes concourent dans deux catégories selon leur niveau de formation : La catégorie « Espoirs » destinée aux jeunes de niveau CAP, Mention complémentaire ou première et deuxième année du Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

La catégorie « Excellence » s'adresse aux élèves en Brevet Professionnel, BTM, BM ou terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

## UN CONCOURS EXIGEANT

Les jeunes disposeront de 5 heures pour réaliser l'épreuve du concours qui comporte des produits de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. Ils devront se mesurer à leurs concurrents dans un esprit sportif et devront prouver leur aptitude à travailler en équipe face à un public de connaisseurs, le salon Européen étant réservé aux visiteurs professionnels.

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

## UN JURY PROFESSIONNEL

Présidé par Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France et Président de l'Association Nationale des Formateurs en Boulangerie (aainb.com), le jury, mixte, sera composé de professionnels issus d'horizons très divers dont la composition sera communiquée ultérieurement.

## UN CONCOURS GÉNÉREUSEMENT DOTÉ

Les lauréats de la Coupe de France des écoles recevront, dans chaque catégorie, une dotation sous forme de chèques-cadeaux s'élevant à 800€ pour les premiers, 400€ pour les seconds et 200€ pour les troisièmes, ainsi que des i.pad offerts par GDF-SUEZ.

\*LEMPA : Laboratoire d'Essai des Matériels et Produits Alimentaires situé à Rouen (76)

## >> INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Les règlement complet du concours est disponible auprès du Lempa.

>> Contact :

Méline DUTERTRE

Tél. : 02 35 58 17 75

e-mail : m.dutertre@lempa.org

(Préciser en objet : « Coupe de France des Ecoles 2014 »)





## CONCOURS

Page 1/1

# La 4<sup>ème</sup> Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Pâtisserie est lancée

*Le salon Européen donne une nouvelle chance aux jeunes talents en boulangerie et en pâtisserie de démontrer la valeur de l'enseignement suivi et leur faculté à le mettre en œuvre. Epaulée dans cette mission par GDF SUEZ, parrain de la compétition, le Salon EUROPAIN souhaite accompagner les jeunes dans leur développement professionnel. Une quatrième édition de la Coupe de France des Ecoles, lancée en 2010, se tiendra lors du prochain salon Européen, du 8 au 12 mars 2014.*

**D**'avantage qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles est un baromètre qui permet aux jeunes, comme aux formateurs et aux CFA, de prendre la mesure de la qualité de l'enseignement dispensé. Outre les récompenses obtenues et le plaisir de concourir, la Coupe de France des Ecoles est l'occasion : de travailler en équipe, de se mesurer aux autres, de se mesurer en préservant l'harmonie à d'autres étudiants de l'hexagone partageant la même passion que soi, mais aussi de se mêler aux professionnels de tous horizons, membres du jury et visiteurs du salon EUROPAIN. Le dossier d'inscription, le règlement et le sujet de la compétition est adressé aux établissements (téléchargement possible sur le site). Le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie-Pâtisserie [www.coupedefrancedes-ecoles.com](http://www.coupedefrancedes-ecoles.com)

Remise des dossiers d'inscription à EUROPAIN DEVELOPPEMENT Coupe de France des Ecoles, 64 rue de Caumartin - 75009 - Paris

Nos jeunes ont du talent et ils sont prêts à le prouver. Ils sont apprentis ou étudiants en CFA ou en école de formation initiale et ils ont moins de 24 ans le jour de la finale. Organisés en équipes mixtes composées obligatoirement de 3 jeunes dont au moins une fille, accompagnés par deux for-



mateurs (un boulanger et un pâtissier) ils concourent en deux catégories distinctes selon leur niveau. Jusqu'à il y a quelques années, les femmes en boulangerie tenaient la boutique. C'était elles, et elles le font encore, qui donnaient le ton et met-

taient en valeur les produits de leur époux. Aujourd'hui, ce sont elles qui, parfois, sont au fournil ou au laboratoire, apportant leur créativité, leur opiniâtreté et un certain raffinement. Elles s'organisent en réseau, insufflent une énergie toute nouvelle et mettent leur talent au service de la profession. Leur touche féminine vient en complément parfait au travail de l'homme, car elles s'investissent d'une autre façon, allant toujours au fond des choses, ainsi qu'il en a été le cas depuis la nuit des temps.

## Les Masters 2014 au salon Européen

Cet événement vient clore un cycle de compétitions comprenant la Coupe Louis Lesaffre 2009/2011 et la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012. Ce concours aura lieu du 8 au 12 mars 2014 dans le cadre du salon Européen au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte en France. Il se déroulera sur "le Cube" espace dédié aux animations. Seuls les meilleurs candidats de ce cycle ont le privilège d'accéder à cette 2<sup>ème</sup> édition des Masters. Le challenge sera d'envergure puisque les candidats seront seuls et non plus en équipes. Ils engageront ainsi directement leur renommée internationale, convoitant le prestigieux titre de "Master Baker 2014" !

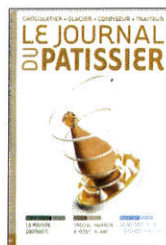
Il s'agit non seulement de réaliser les produits demandés par le règlement mais aussi d'incarner pour la profession les tendances de la boulangerie de demain. Imagination, créativité, ingéniosité, innovation sont donc au programme. Trois catégories seront représentées : pain, viennoiserie et pièce artistique ; chaque catégorie ayant ses propres challenges !

### Candidats sélectionnés pour 2014

Catégorie pain : M. Brett Noy (Australie), M. Cristiano da Silva Meirelles (Brésil), M. Michael zakowski (USA), M. Gianfranco Fagnola (Italie), M. Yuki Nagata (Japon), M. Daan hesseling (Pyas-Bas), M. Wayne Caddy (UK), M. Chang Tai-Chien (Taiwan)

Plus d'infos, plus de photos sur <http://www.latdm.fr/europain-14>





## AGENDA DES CONCOURS

### Le salon Européain

Le salon Européain donne une nouvelle chance aux jeunes talents en pâtisserie et en boulangerie de démontrer la valeur de l'enseignement suivi et leur faculté à le mettre en œuvre.

Épaulé dans cette mission par GDF-SUEZ, parrain de la compétition, le Salon EUROPAIN souhaite accompagner les jeunes dans leur développement professionnel. Une quatrième édition de la coupe de France des Ecoles, lancée en 2010, se tiendra lors du prochain salon Européain, du 8 au 12 mars 2014. Davantage qu'une compétition, la coupe de France des Ecoles est un baromètre qui permet aux jeunes, comme aux formateurs et aux CFA, de prendre la mesure de la qualité de l'enseignement dispensé. Outre les récompenses obtenues et le plaisir de concourir, la coupe de France des Ecoles est l'occasion :

- de travailler en équipe,
- de se mesurer aux autres,
- de se mesurer en préservant l'harmonie avec d'autres étudiants de l'Hexagone partageant la même passion que soi,
- mais aussi de se mêler aux professionnels de tous horizons, membres du jury et visiteurs du salon EUROPAIN.

#### LES DATES À RETENIR :

Le règlement est disponible sur le site de la coupe de France des Ecoles en boulangerie-pâtisserie [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)  
Septembre 2013

Le dossier d'inscription, le règlement et le sujet de la compétition sont adressés aux établissements (téléchargement possible sur le site).

#### Le 10 octobre 2013 au plus tard

Remise des dossiers d'inscription à EUROPAIN DÉVELOPPEMENT Coupe de France des Ecoles.  
64, rue de Caumartin 75009 Paris

## Concours de l'Éclair au Chocolat 2013

Levallois-Perret,  
mercredi 9 octobre de 14 à 16h

Organisé par la Fédération des pâtisseries de Paris Île-de-France, ce concours est ouvert aux pâtisseries et boulangers-pâtisseries de l'Île-de-France. L'inscription est limitée à deux candidats par entreprise.

L'éclair doit être réalisé avec de la pâte à choux. La taille de l'éclair doit être comprise entre 12 et 14 cm maximum. Le glaçage doit être de couleur chocolat, uniforme, et sans aucun signe distinctif. La garniture intérieure de l'éclair doit

être une crème pâtissière chocolat. Chaque concurrent devra déposer cinq éclairs au chocolat, dans un emballage fermé, sans signe distinctif, mercredi 9 octobre 2012, entre 14 heures et 16 heures, à la Fédération des pâtisseries, 31, rue Marius-Aufan, 92300 Levallois-Perret. Métro Louise-Michel. Tél. : 01 40 89 92 95. Tout signe distinctif, comme les caissettes de présentation ou sur les éclairs, autre que le glaçage au chocolat entraînera la disqualification du candidat. Les membres du jury attribueront aux produits une note sur 40, selon la grille de notation suivante :

Aspect :	10 points
Garniture :	10 points
Crème :	10 points
Dégustation :	10 points

## Les Challenges des Ducs

Nantes, parc exposition  
de la Beaujoire, du 20 au 23 octobre

Dans le cadre du salon Serbotel, Les Challenges des Ducs comprennent plusieurs compétitions sur le thème de l'automne gourmand, organisées par l'Union patronale des pâtisseries confiseurs glaciers chocolatiers de Loire-Atlantique et la Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de Loire-Atlantique qui organise justement un concours de Boule de Tradition ainsi qu'un concours du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie.

À découvrir donc dans le hall XXL, les concours « Chocolat Cacao Barry », « Croquebouché », « Pièce en Chocolat », « Pièce artistique pour présentation d'une boule de tradition », « Sculpture sur glace », « Pain Floral », « Pièce artistique », ainsi que le Trophée international Cointreau de la pâtisserie.

Tous les détails dans l'article sur Les Challenges des Ducs.

L'inscription des candidats devra parvenir pour le 10 octobre 2013 à l'adresse suivante :

UPPCGC44  
10, rue de la Jalousie - 44985 Ste-Luce-sur-Loire Cedex - France  
INFORMATION, CONTACT :  
Tél. / Fax : 33 (0) 2 51 13 77 64  
j.blardone-UPPCGC44@orange.fr

## Romorantin- Lanthenay

26 et 27 octobre (avant le 12 octobre)

#### 2<sup>e</sup> trophée Gérard BARSE

Parrainé par Monceau Générale Assurances

- Réalisation d'une pièce artistique en sucre devant le public le samedi 26 octobre 2013, de 8h00 à 16h30, sur le thème : « contes et légendes »
- Ce concours aura lieu sous la halle de Romorantin. Il est demandé un minimum de trois ans d'expérience pour pouvoir participer. Le droit d'inscription est gratuit.
- L'hébergement sera pris en charge par l'organisation. Pour vos déplacements internes dans la ville de Romorantin, du lieu de l'hébergement au pôle concours, une voiture avec chauffeur sera à votre disposition.
- Le socle, qui servira à présenter votre œuvre, ne devra pas dépasser 20 cm de hauteur sur 40 cm au carré. La hauteur de la pièce, hors socle, sera de 1,10 m maximum.

- Le matériel autorisé pour la réalisation de la pièce : lampe à sucre [rampel] ou 4 ampoules maximum, 2 micro-ondes, une plaque à induction, 1 ou 2 sèche-cheveux (de préférence) plutôt qu'un ventilateur pour ne pas gêner les autres candidats. Prévoir le petit matériel pour œuvrer dans de bonnes conditions et des rallonges électriques. Un petit réfrigérateur sera mis à votre disposition par l'organisation pour aider à refroidir certaines sphères et autres.

- Un plan de travail inox de 2 m sur 0,75 m sera mis à la disposition de chaque candidat ainsi qu'un espace supplémentaire de 0,50 m sur le côté.
- La pièce devra être composée de trois fleurs en sucre tiré, d'un ruban, de sucre soufflé et de sucre coulé. Le tout représentera 70% de la pièce.

- Le candidat pourra utiliser 15% de pastillage blanc ou teinté dans la masse. Le pastillage peut être détaillé, séché ou en bloc mais toute coloration de surface devra être faite sur place (éponge, pinceau, aérographe ou autre). 15% de la pièce seront consacrés à la recherche, la technicité et à l'innovation (sucre rocher, tassé, candy, etc.).

- Le sirop de sucre ou le sucre en palais non satiné pourra être apporté. Seront également autorisés les tiges, le pastillage et l'isomalt.

Important : le plan de travail devra être libre et propre à 16h30 avec la pièce de présentation sous peine de pénalité. 1<sup>er</sup> prix : 500 €, 2<sup>e</sup> : 400 €, 3<sup>e</sup> : 300 €, et 50 € du 4<sup>e</sup> au 10<sup>e</sup> prix. Attention, il sera demandé de joindre au bulletin de participation, trois photographies de chefs-d'œuvre réalisés exclusivement et entièrement par le candidat.

INFORMATION ET INSCRIPTION :  
Tél. : 06 83 12 57 23  
[gerard.barse@sucrepassion.com](mailto:gerard.barse@sucrepassion.com)

Dimanche 27 octobre de 7h30 à 16h  
trophée Jean-Claude LECHAUDÉ, sélection France Chocolate Master. Réalisation d'une pièce artistique en chocolat devant le public, sous la présidence de Bruno Cordier, sur le thème « contes et légendes ». Le droit d'inscription est gratuit. Le concours sera composé de 3 épreuves : 40 bonbons en chocolat à apporter (20 bonbons pralinés tournois et 20 bonbons intérieurs originaux à base de fruits, au choix) qui pourront être moulés ou enrobés et 10 bonbons de chaque feront partie de la pièce artistique ; 2 entremets identiques à terminer sur place et 1 pièce artistique en chocolat à réaliser entièrement sur place également. Le socle, qui servira à présenter votre œuvre, ne devra pas dépasser 20 cm de hauteur sur 40 cm au carré. La hauteur de la pièce, hors socle, sera de 1,10 m maximum. Chaque candidat devra apporter le matériel nécessaire pour la réalisation de la pièce : deux conches au maximum, un micro-ondes, un robot-coupe, un compresseur et des pistolets. Prévoir le petit matériel à main pour œuvrer dans de bonnes conditions et des rallonges électriques. Il sera mis à votre disposition : un congélateur pour stocker les entremets ; un plan de travail inox de 2 m sur 0,75 m par candidat ainsi qu'un espace supplémentaire de 0,50 m sur le côté (le candidat peut apporter une plaque en marbre si besoin) ; une cabine de pulvérisation commune à tous les candidats sera installée sur l'espace concours.

Attention, il sera demandé de joindre au bulletin de participation, trois photographies de chefs-d'œuvre réalisés exclusivement et entièrement par le candidat.

#### INFORMATION ET INSCRIPTION

Virginie APPERT :  
secrétaire aux Journées  
gastronomiques de Sologne  
Tél. : 02 54 96 99 88  
Fax : 02 54 96 99 90  
[jgs@romorantin.fr](mailto:jgs@romorantin.fr)

Concours Exposition artistique  
de pièces chocolat (plus de 21 ans)

Pièce en chocolat et 3 sortes  
de bonbons de chocolat

Patronné par BARRY CALLEBAUT.  
Thème libre.

Pièce : 0,70 m profondeur x 1 m largeur  
hauteur libre. Avec l'inscription, il est  
demandé aux candidats de fournir un  
descriptif de leur réalisation sur lequel  
sera précisée la ou les raisons du choix  
du sujet.

48 bonbons seront présentés au total :

- 24 pour la dégustation
- 24 seront présentés dans la pièce  
artistique
- un bonbon libre parfum au choix
- un bonbon avec intérieur à base  
de framboise, produit du terroir  
de Sologne.

Et, en plus, une barre goûter au chocolat  
deux textures, au choix, de 30 à 45 g,  
minimum 30% de chocolat.

Concours Exposition artistique  
(moins de 21 ans) de pièces en chocolat  
et bonbons de chocolat

Thème libre.

La pièce de présentation devra comporter  
un assortiment de 15 bonbons chocolat  
(5 de chaque). Le chef-d'œuvre présenté  
devra être sous vitrine dont les dimen-  
sions seront de :

- largeur 1 m, profondeur 0,70 m  
et hauteur libre.

Pour la dégustation :

Les participants devront apporter, à part,  
les trois sortes de bonbon :

- un praliné parfum au choix
- un bonbon libre parfum au choix
- un bonbon avec intérieur à base de  
framboise, produit du terroir  
de Sologne.

48 bonbons seront présentés au total :

- 24 pour la dégustation
- 24 seront présentés dans la pièce  
artistique.

INSCRIPTION AVANT LE 12 OCTOBRE  
avec un chèque de caution de 50€ à :  
Journées Gastronomiques de Sologne  
13, rue du Tour-de-la-halle  
41200 Romorantin-Lanthenay

Concours Exposition artistique  
de pièces en sucre  
Patronné par les CARTONNAGES  
THIOLAT

Le classement sera effectué en deux  
catégories : moins de 21 ans et plus  
de 21 ans. Thème libre. La pièce ou des  
éléments de cette pièce ne devront pas  
avoir été présentés à un autre concours  
auparavant, sous peine d'élimination.

L'apport de pastillage ne devra pas  
excéder 40 % de la composition de  
la pièce.

INSCRIPTION ET INFORMATION :  
avant le samedi 12 octobre avec  
un chèque de caution de 50€ à :  
Journées Gastronomiques de Sologne  
13, rue du Tour-de-la-halle  
41200 Romorantin-Lanthenay  
Tél. : 02 54 96 99 88  
Fax : 02 54 96 99 90  
[www.romorantin.fr/jgs](http://www.romorantin.fr/jgs)



## Concours

## Concours à venir

## 33 / BORDEAUX

## Trophée Criollo

Les 17, 18 et 19 novembre, le salon Exp'Hôtel de Bordeaux accueillera l'épreuve de pré-sélection du World Chocolate Masters au parc des expositions de Bordeaux. Le trophée Criollo sera placé sous la présidence de Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011 et Champion du monde des desserts glacés 2010. Le jury, composé de MOF et de chefs pâtissiers, évaluera les artisans chocolatiers venus de la France entière. Ceux-ci devront réaliser une pièce artistique à base de chocolat et produits dérivés du cacao sur le thème « la magie du chocolat ». Parmi les membres du jury : Pierre Mirgalet MOF chocolatier-confiseur créateur du trophée Criollo, Didier Gaborit, chef chocolatier de la Maison Adam (Saint-Jean-de-Luz) et Bruno Le Derf, MOF chocolatier-confiseur à Rennes, Jean-François Castagné MOF chocolatier-confiseur (Mazamet) et Guillaume Mabilieu MOF pâtissier (La Rochelle). **Inscriptions sur le site [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr).**



Thierry Bamas, MOF Pâtissier 2011



## 2 catégories :

Espoirs (CAP, mention complémentaire, seconde et première du bac pro boulanger-pâtissier niveau 5).

Excellence (brevet professionnel, BTM, BM, terminale du bac pro boulanger-pâtissier).

Les thèmes retenus seront le sport pour la catégorie Espoirs et l'univers des jeux vidéo pour la catégorie Excellence. **Inscriptions à Européen Développement 64 rue de Caumartin 75009 Paris et règlement complet disponible auprès du Lempa au 02 35 58 17 75.**

## Tarte aux pommes

Mercredi 23 octobre : concours de la tarte aux pommes et remise des prix le 24 octobre à la Chambre professionnelle des artisans boulangers 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

## 93 / SEINE SAINT-DENIS

## Bocuse d'Or France

Les inscriptions sont ouvertes pour le Bocuse d'Or France 2014 qui aura lieu les 11 et 12 mars dans le cadre du salon Européen-Successfood. Huit professionnels français se retrouveront pendant 5h35mn en compétition et le meilleur d'entre eux succédera à Thibaut Ruggeri, sacré Bocuse d'Or 2013. De nouveaux critères de notation dynamiseront la sélection comme le non-gaspillage, le respect du produit et l'originalité de la recette. L'épreuve poisson aura lieu cette année « à l'assiette » sur le modèle de la finale au Sirha de Lyon. Le prochain candidat français bénéficiera du réseau des anciens gagnants du concours et d'un soutien moral, financier et logistique.



## 70 / HAUTE-SAONE

## Trophée des talents du conseil et de la vente

La finale de ce concours national aura lieu le jeudi 14 novembre à Vesoul. Pour y participer, les candidats doivent répondre aux critères suivants : Etre âgé de 16 à 26 ans avant la fin de l'année. Avoir obtenu un diplôme de niveau V dans le domaine de la vente en juin de l'année du concours. Etre employé en qualité de vendeuse ou vendeur en boulangerie-pâtisserie (code NAF 1071C) au moment du concours ou être en formation en alternance ou préparer le CQP vendeuse vendeur conseil en boulangerie-pâtisserie.

## 75 / PARIS

## Coupe de France des Ecoles

Il est temps de s'inscrire à la prochaine Coupe de France des Ecoles qui aura lieu à [Europain](http://Europain) du 8 au 12 mars 2014. Organisée avec le soutien de GDF Suez, cette compétition mettra en valeur des jeunes boulangers et leurs formateurs. Les équipes doivent être mixtes (-de 24 ans) et composées obligatoirement de 3 jeunes (dont au moins une fille) accompagnés par 2 formateurs (un boulanger et un pâtissier).

## 94 / VAL DE MARNE

## Meilleure baguette

Jeudi 7 novembre, rendez-vous pour le concours de la meilleure baguette du Val de Marne à la Chambre de métiers et remise des prix le mercredi 13 novembre. Renseignements à la Chambre professionnelle des artisans boulangers 7 quai d'Anjou 75004 Paris.



## SALONS ET CONCOURS

# Europain & Intersuc 2014, des tendances à décrypter

*Europain et Intersuc, c'est aujourd'hui le rendez-vous incontournable de la filière, qui réunit tous les deux ans fournisseurs exposants et visiteurs professionnels du métier, venus de toute la France et du monde entier. C'est la plus grande boulangerie pâtisserie du monde pendant 5 jours.*



Six grands événements vont couronner cette rencontre professionnelle hors du commun. Si le salon en lui-même est un lieu d'échanges incontournable, il doit aussi sa notoriété aux concours et démonstrations en tous genres. Nous allons donc nous pencher sur le Mondial des Arts Sucrés, la Coupe de France des Ecoles, les Masters de la Boulangerie,

breuses expériences à l'international de Jean-François Langevin - Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 1982 et Bruno Pastorelli - Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 1989. Ces deux passionnés décident de créer le premier concours international de pâtisserie réunissant pendant plusieurs jours, seize équipes venues du monde entier. La particu-



SuccessFood, le Bocuse d'Or et finir par le salon Européen dans son ensemble. Sachez une chose, c'est maintenant qu'il faut se dire «J'y serai», même si le salon est programmé début mars 2014.

## LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Résolument élitiste, le Mondial des Arts Sucrés est la pépinière des talents de demain, jugés et coachés par leurs pairs. Cette compétition est née en 2008 de l'imagination et des nom-

larité de cette compétition, c'est la mixité imposée par les organisateurs, avec un binôme composé d'un Chef homme et d'un Chef femme. Trois éditions plus tard, ces jeunes talents de la pâtisserie rivalisent d'audace, de créativité et s'affrontent devant un public conquis. Tous les passionnés de pâtisserie issus du monde professionnel peuvent participer. Pour cela, ils doivent remplir un dossier complet de présentation et effectuer des sélections pratiques. Et ce dans le but de représenter avec fierté leur pays. Une fois sélectionnées par le comité d'organisation, les équipes doivent



justifier de leur thème, ce dernier étant le fil conducteur de toutes les créations qu'elles devront réaliser : 1 pièce en sucre, 1 pièce en pastillage, 1 pièce en chocolat, 1 tarte revisitée, 1 entremets, 3 bonbons chocolat, 1 dessert de restauration chaud/froid...

Plus d'infos sur <http://www.mdas2014.com>



### COUPE DE FRANCE DES ECOLES

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 haute ! 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. 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 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 est un homme qui fait confiance à la nouvelle génération.

Plus d'informations sur  
<http://www.coupedefrancedesecoles.com>

### LES MASTERS DE LA BOULANGERIE 2014



Avec les Masters, les boulangers inventent l'avenir ! Pour la deuxième fois, l'unique et fabuleuse aventure des Masters de la Boulangerie mettra en compétition les meilleurs boulangers du monde, moment original très attendu dans l'histoire de la boulangerie. Ce challenge, organisé au salon Européen à Paris Nord Villepinte, clôture le cycle de compétitions de la Coupe Louis Lesaffre 2009-2011 et de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012. Les Masters de la Boulangerie sont plus exigeants, ils récompensent les performances individuelles des candidats. Comme si la perfection n'étant pas de ce monde, il fallait toujours tendre vers plus de professionnalisme, de

## CONCOURS JEUNES

# COUPE DE FRANCE DES ECOLES : 18 ÉQUIPES SÉLECTIONNÉES POUR LA GRANDE FINALE À EUROPAIN



Cette 4<sup>e</sup> Coupe de France des écoles bénéficie de nouveau du fidèle soutien de GDF-Suez qui en est le parrain. Les concurrents seront répartis en deux catégories :

> Catégorie Espoirs, pour les apprentis titulaires d'un CAP, d'une mention complémentaires ou d'une seconde et d'une première du bac pro boulanger-pâtissier.

> Catégorie Excellence pour les apprentis en brevet Professionnel, BTM, BM ou Terminale du Bac Pro boulanger-pâtissier.

Les sélections ont eu lieu le 22 novembre au Lempa (Laboratoires d'Essais des Matières et des Produits Alimentaires) situé à l'INBP de Rouen. Dix Centres de formation ou Lycées professionnels ont été sélectionnés dans la catégorie « Espoirs » et huit établissements dans la catégorie « Excellence » (voir encadré ci-contre).

Les finales se dérouleront dans le cadre du salon Européen : les 8 et 9 mars pour la catégorie Excellence, les 10, 11 et 12 mars pour la catégorie Espoirs.

Les équipes disposeront de 5 heures pour faire la preuve de leur talent dans les domaines de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Elles seront notées par un jury composé de professionnels, présidé par Alain Marie, MOF boulanger, président de l'Association des Formateurs en Boulangerie, avec comme vice-président Bernard Meiss, ancien vice-président de la Confédération nationale des artisans pâtisseries.

### PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Les résultats de la catégorie « Excellence » seront proclamés le dimanche 9 mars. Ceux de la catégorie « Espoirs », le mercredi 12 mars. Tous les candidats devront se présenter en tenue professionnelle à ces cérémonies.

>> DANS LE CADRE DU SALON EUROPAIN, 54 FILLES ET GARÇONS ÉLÈVES EN FORMATION, PAR ÉQUIPES MIXTES DE TROIS, REPRÉSENTANT LEUR ÉCOLE PROFESSIONNELLE, VONT TENTER DE GAGNER LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES.

### LES 18 ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION FINALISTES DE LA COUPE DES ÉCOLES

#### CATÉGORIE ESPOIRS

CFA Interpro de Chartres.

Lycée Professionnel St Joseph St Marc à Concarneau.

CMA 35 Faculté des Métiers Campus de Ker Lann à Bruz.  
CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours.

CFA Interpro de la Marne à Châlons en Champagne.

CFA Interpro Chaumont

Lycée Professionnel François Mitterrand Château Chinon

CFA BPF de l'INBP de Rouen.

Les Compagnons du Devoir à Wintzenheim.

CAMPUS des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

#### CATÉGORIE EXCELLENCE

CMA 35 Faculté des Métiers Campus de Ker Lann à Bruz.

CFA Interpro de la Marne (Equipe 1) de Châlons-en-Champagne.

CFA Interpro de la Marne (Equipe 2) de Châlons-en-Champagne.

CFA Interpro de Chaumont.

Université des Métiers - Cepal de Laxou.

Lycée Professionnel François Mitterrand de Château Chinon.

CFA de St Martin-de-Boulogne.

CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg.



# Coupe de France des écoles, les jeunes loups sont lâchés...

*Travail et imagination de la part des équipes sélectionnées augurent une rude compétition pour gagner la Coupe de France des Écoles 2014 ! Vendredi 22 novembre au matin, s'est tenue au LEMPA à Rouen, organisateur de l'évènement, en présence du parrain historique GDF-SUEZ, la sélection des finalistes de la 4ème Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.*

## UN REGARD EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL

Il y avait cinq grands professionnels pour sélectionner les équipes finalistes de la Coupe de France des Écoles qui se tiendra lors du salon **Europain** du 8 au 12 mars 2014. Alain Marie, M.O. F. en Boulangerie, et Bernard MEISS, Chef Pâtissier, Djibril Bodian, Boulanger-Pâtissier, Le Grenier à Pain à Paris XVIII<sup>e</sup> et Christophe Cressent, M.O.F. en Boulangerie, Ma Boulangerie à Rouen, ainsi que, pour la partie Pâtisserie, Jean-Pierre Etiennevre, M.O.F. Pâtissier, propriétaire de Dupont avec un Thé, une belle maison situé à Deauville mais aussi Cabourg, Dives-sur-Mer et Trouville-sur-Mer.

Notons au passage que l'ensemble des réalisations permettait à chacun de plonger dans l'univers favori de la jeunesse, Les Sports collectifs et Sports de glisse, pour la Catégorie ESPOIRS et l'Univers des jeux vidéo,

pour la Catégorie EXCELLENCE, ces derniers représentés pour la plupart par The Avengers, Super Mario et Zelda...

## DES CRITÈRES DE SÉLECTION SIMPLES

Après un discours succinct mais précis du Président du jury, Alain Marie, chacun des jurés a étudié individuellement, l'ensemble des photographies des pièces réalisées en Boulangerie et en Pâtisserie avant de confronter leurs impressions. Trois critères principaux ont été retenus pour la sélection des finalistes. Les Matières premières utilisées, le Respect du thème (et son rendu), puis en dernier la Vision globale de la pièce. En boulangerie, le jury a privilégié le respect de la



matière, qu'elle soit déclinée en pâte morte, en pâte levée ou autre ; l'utilisation de colorants ou ingrédients aussi naturels que possible, l'originalité et le soin apporté à l'ensemble de la présentation.

Côté pâtisseries, ce sont la finesse du trait, des décors, la variété des matières et des techniques utilisées (sucre tiré, pastillage, pâte d'amande, glace royale, glaçage...), la complexité





des présentations sans oublier la qualité des finitions.

Qu'en sera-t-il de la cohésion dans les équipes entre la Boulangerie et La Pâtisserie ?

La Coupe de France des Écoles est un travail d'équipe. La cohésion des équipes doit s'appliquer à l'intérieur d'un même corps de métier mais aussi « entre » les corps de métiers. De fait, chacun des jurés participant à la sélection n'a pu s'empêcher de remarquer la cohérence, ou son manque, selon les établissements et les présentations réalisées par les équipes en Boulangerie et en Pâtisserie.

Pour favoriser leur succès, les membres des équipes et leur entraîneur doivent instaurer entre eux un état d'esprit de collaboration efficace. Ce qui ne manquera certainement pas de transparaître lors de la finale.

18 équipes sélectionnées pour la finale en deux catégories : Espoirs & Excellence !

Elles viendront de quatre coins de France et devront être prêtes le 8 mars pour la catégorie EXCELLENCE et le 10 mars pour la catégorie ESPOIRS.

### EN ROUTE POUR LA FINALE !

Les jeunes, ainsi que leurs formateurs, soutenus par leurs responsables d'Etablissements vont maintenant pouvoir s'entraîner pour les différentes épreuves Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie de la compétition qui se déroulera sur 5 heures.

Dans quelques jours, ils seront informés de leur ordre de passage dans chacune des épreuves tant pour les ESPOIRS que pour les jeunes

concourant dans la catégorie EXCELLENCE.

### Voici la liste des établissements :

CFA Interpro de Chartres, Lycée professionnel St. Joseph St. Marc de Concarneau, CMA 35 Faculté des métiers de Bruz, CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours, CFA Interpro de Chaumont, Lycée professionnel François Mitterrand de Château Chinon, CFA interpro de la Marne de Chalons en Champagne, Les compagnons du devoir de Wintzenheim, CFA BPF de l'INBP de Rouen, Campus des métiers et de l'entreprise de Bobigny, l'Université des métiers CEPAL de Laxou, CFA St. Martin de Boulogne de St Martin de Boulogne (62), le CFA des compagnons du devoir et du tour de France de Strasbourg.



Plus d'infos sur :  
<http://www.latdm.fr/coupe-ecole-16>



## 4ème Coupe de France des Ecoles



18 équipes en finale



Crédit photo : J. Lannier / INBP

Organisée par le Lempa de Rouen et parrainée par GDF-SUEZ, la 4<sup>ème</sup> Coupe de France des Ecoles aura lieu le 8 mars (finale de la catégorie Excellence) et le 10 mars (finale de la catégorie Espoirs) sur le salon Européen. Elle réunira 18 équipes soit 54 filles et garçons par équipes mixtes de 3 représentant leur école professionnelle. La compétition se déroulera sur 5 heures.

### • Catégorie Espoirs

Le CFA Interpro de Chartres, le lycée professionnel St-Joseph St-Marc de Concarneau, la faculté des métiers Campus de Ker Lann à Bruz, le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours, le CFA Interpro de la Marne à Châlons-en-Champagne, le CFA Interpro de Chaumont, le lycée professionnel François Mitterrand de Château Chinon, le CFA boulangerie-pâtisserie de l'INBP de Rouen, les Compagnons du Devoir de Wintzenheim et le Campus des métiers et de l'entreprise de Bobigny.

### • Catégorie Excellence

La faculté des métiers Campus de Ker Lann à Bruz, le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg, le CFA Interpro de la Marne de Châlons-en-Champagne (équipes 1 et 2), le CFA Interpro de Chaumont, le lycée professionnel François Mitterrand de Château Chinon, l'université des métiers (Cepal de Laxou) et le CFA de St-Martin-de-Boulogne.

## Grand Prix de littérature culinaire

A l'occasion du salon, la remise officielle des prix du 30<sup>ème</sup> Grand Prix national de littérature culinaire aura lieu le lundi 10 mars à partir de 17h15 dans le hall 5 près de l'espace du Cube et de l'Arena Joël Robuchon. Plusieurs catégories : des ouvrages de cuisine grand public, des livres professionnels et d'enseignement ainsi que des ouvrages culinaires sélectionnés par l'Académie nationale de cuisine.

## Nouveautés 2014 à découvrir

**Moteur de la croissance et preuve du dynamisme de la profession, l'innovation sera au rendez-vous du salon professionnel Européen 2014 ! Profitez de votre venue pour trouver des solutions en matière d'équipements ou de matières premières pour le fournil ou le labo pâtisserie ou chocolat. Pains Services Gâteaux Edition Boulangers a dressé une liste de nouveautés en attendant les Trophées Européen qui seront dévoilés le 8 mars sur l'espace Innovations et Nouveautés dans le hall 5.**

### ÉQUIPEMENTS

## CUISSON

### Four à granulés de bois

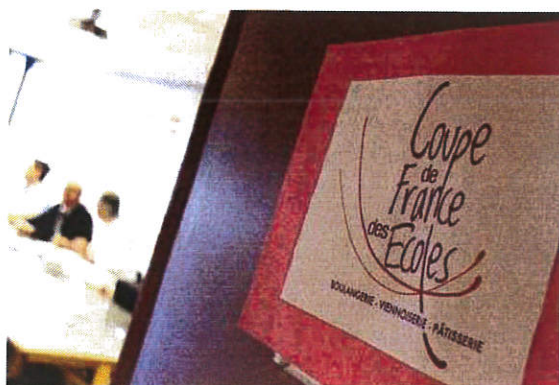
Le constructeur Polin propose un four Tv (Tubes vapeur) Synchron à granulés de bois avec un étage électrique de type « electrodrago » avec résistance céramique. Ce four à sole équipé de tubes annulaires est alimenté par un silo horizontal de granulés de bois. L'économie réalisée en énergie de 30 à 60% permet d'amortir rapidement le four. Les coûts d'installation sont inférieurs aux autres fours. Il nécessite uniquement 2mn pour le nettoyage grâce à la petite quantité de cendres produites par le pellet et le rendement du brûleur Polin. L'impact du four sur l'environnement est égal à zéro et classé sans émissions. Les panneaux de commande d'un four TV Polin permettent de contrôler et d'optimiser la chaleur. Plusieurs technologies disponibles (électromécanique, numérique ou tactile). Chacune permet un contrôle rapide et intuitif de toutes les fonctions du four. En utilisant ce four, vous pourrez utiliser le logo « cuisson écologique » sur vos emballages papier et sur le ticket de caisse.



### Four rotatif

Werner et Pfleiderer présentera en avant-première son nouveau four rotatif Rototherm. Il est à la fois performant en matière de cuisson et d'économie d'énergie. Venez le découvrir sur le stand WP !



**Dossier / Spécial Européain**

Du 8 au 12 mars, la profession a rendez-vous à Européain & Successfood à Paris-Nord Villepinte. Vous découvrirez les nouvelles tendances de demain et les futures stars de la boulangerie-pâtisserie à l'issue de concours prestigieux !

**EUROPAIN 2014 : CONCOURS ET ANIMATIONS**

Ces deux salons professionnels présenteront les meilleures Offres en matière d'équipements, de matières premières et de services en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration commerciale. 2014 s'annonce comme une année très importante pour la profession soumise à une concurrence de plus en plus présente. Que ce soit en boulangerie, en pâtisserie ou en restauration, la technique et la créativité vont se matérialiser au salon Européain avec les concours professionnels où l'on retrouvera les meilleurs boulangers-pâtisseries du monde ! Masters de la Boulangerie, Mondial des Arts Sucrés, Coupe de France des Ecoles, le Bocuse d'Or France, etc... Ces trois concours d'exception permettront à chacun de donner le meilleur de soi et de découvrir les techniques de professionnels étrangers. Rendez-vous au Cube qui fera le lien entre Européain et SuccessFood ! Cet espace magique de 4 000m² sera à la fois festif et convivial !

*Jean-Pierre Deloron*

**4<sup>ème</sup> COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES****18 ÉQUIPES EN FINALE**

Organisée par le Lempa de Rouen et parrainée par GDF-SUEZ, la 4<sup>ème</sup> Coupe de France des Ecoles aura lieu le 8 mars (finale de la catégorie Excellence) et le 10 mars (finale de la catégorie Espoirs) sur le salon Européain. Elle réunira 18 équipes soit 54 filles et garçons par équipes mixtes de 3 représentant leur école professionnelle. La compétition se déroulera sur 5 heures.

**Catégorie Espoirs**

Le CFA Interpro de Chartres, le lycée professionnel St-Joseph St-Marc de Concarneau, la faculté des métiers Campus de Ker Lann à Bruz, le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours, le CFA Interpro de la Marne à Châlons-en-Champagne, le CFA Interpro de Chaumont, le lycée professionnel François Mitterrand de Château Chinon, le CFA boulangerie-pâtisserie de l'INBP de Rouen, les Compagnons du Devoir de Wintzenheim et le Campus des métiers et de l'entreprise de Bobigny.

**Catégorie Excellence**

La faculté des métiers Campus de Ker Lann à Bruz, le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg, le CFA Interpro de la Marne de Châlons-en-Champagne (équipe 1 et 2), le CFA Interpro de Chaumont, le lycée professionnel François Mitterrand de Château Chinon, l'université des métiers (Cepal de Laxou) et le CFA de St-Martin-de-Boulogne.





## ENSEIGNEMENT

# Ils offrent la galette au maire

Deux apprentis boulangers-pâtisseries du CFA ont offert au maire, Christine Guillemy, une belle galette des Rois. Invités en mairie avec leur formateur et leur chef d'établissement, Xavier Niollet et Clément Gallois ont été félicités pour leur savoir-faire. Le maire a mis l'accent sur l'efficacité de la formation professionnelle.



Les deux apprentis du CFA perpétuent la tradition de la profession : offrir la galette aux élus.

Ils n'étaient pas peu fiers ces deux-là. Mercredi 29 janvier, Xavier Niollet et Clément Gallois ont offert au maire la traditionnelle galette des Rois. Tous deux, en ambassadeurs de la formation professionnelle, apprentis boulangers-pâtisseries au CFA. Ils sont venus accompagnés de leur chef d'établissement, Maxime Bordier, et Olivier Suc, leur formateur.

Ces deux jeunes, ainsi que Jessica Coeffier, absente ce jour-là, formeront l'équipe mixte qui représentera le centre de formation professionnelle des apprentis de Chaumont à la prochaine coupe de France des écoles qui se déroulera à Villepinte à l'occasion du prochain salon inter-

national de la boulangerie et de la pâtisserie : Europain-Intersuc. Ils se sont qualifiés parmi les seules huit équipes retenues qui s'affronteront. Leur encadrement a d'ailleurs remercié, pour leur soutien, les employeurs, maîtres de stage, qui leur offrent les meilleures conditions de travail possibles pour favoriser leur réussite.

Dans ses remerciements, le maire a exprimé sa fierté pour la ville de posséder un établissement de la qualité du CFA. Elle tenait à faire état de toute l'efficacité de la formation professionnelle et à réaffirmer sa légitimité en tant que formation à part entière qu'il convenait de mieux faire connaître.



# Trois futurs boulangers en coupe de France

Finistère - 08 Février 2014

[écouter](#)



Remy Delchambre, Antoine Lenaff et Maïwenn Ayoul avec Dominique Jegousse. |

- Facebook
- Twitter
- Google+
- <http://www.ouest-france.fr/mail?type=share&id=1921025>
- [Achetez votre journal numérique](#)

Jad CHACRA.

## Les apprentis boulangers et pâtissiers représenteront le lycée Saint-Joseph à Paris en mars pour la coupe France des écoles.

Ils ont 16 ans et déjà la passion des choses bien faites. Maïwenn, Remy et Antoine sont apprentis au lycée Saint-Joseph. Cette année, avec le soutien de leurs professeurs, ils se sont engagés dans une compétition nationale : la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie.

Entraînement de sportif

En décembre, ils sont sélectionnés pour participer à la finale prévue le 10 mars, lors du salon Européen, à Villepinte, « **le plus gros au monde** », clairotte leur professeur Dominique Jegousse. « **C'est la quatrième année que ce concours est organisé et notre première participation**, explique-t-il. **Dix écoles sur 35 ont été choisies pour participer à la finale.** » Pour atteindre ce niveau, les trois apprentis avaient réalisé deux pièces : l'une en boulangerie sur le thème des sports de glisse, l'autre en pâtisserie sur les sports collectifs. C'est sur photo que la sélection s'est faite.

À l'image des sportifs de haut niveau, ils enchaînent et répètent les gestes afin de maîtriser dans le moindre détail les recettes, depuis le début de l'année. Et pour cause, le jour J, ils n'auront que cinq heures pour réaliser pain traditionnel, viennoiseries, entremets, pâte à chou, ainsi que la reproduction des deux pièces du premier concours.

L'objectif, lui, est très clair : « **Nous y allons avec l'intention de gagner** », annonce Dominique Jegousse. Les résultats seront connus le 12 mars, dernier jour du salon. Enfin, lors des portes ouvertes du 22 mars au lycée, les trois apprentis feront la démonstration de leur savoir-faire devant le public.

Paru dans Ouest France du 08 février 2014



## Saint-Joseph. Une coupe de France en ligne de mire

Trois lycéens de 16 ans de Saint-Joseph participent à la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie. Une première pour l'établissement.



*Dominique Jegousse (à gauche) a confiance en son équipe composée de Remy Delchambre, Antoine Lenaff et Maiwenn Ayoul.*

Trois lycéens en section boulangerie-pâtisserie de l'établissement Saint-Joseph vont porter les couleurs de Concarneau à l'Europain, salon mondial de la boulangerie, qui se déroulera à Villepinte (93) du 9 au 12 mars.

Pour la première fois, des élèves du lycée ont été sélectionnés pour la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie. « Il y a 4 ans, le salon a créé une coupe de France des écoles afin de valoriser le travail des jeunes en boulangerie-pâtisserie. Nous avons eu une sélection fin novembre avec en lice une quarantaine d'écoles dans toute la France. Les candidats ont dû confectuer une pièce en boulangerie sur le thème des sports de

glisse et une pièce en pâtisserie sur le thème des sports collectifs. Des photos ont été envoyées afin de sélectionner les meilleurs. Et nous avons été retenus, la seule école du Finistère. Nous sommes dix à concourir pendant le salon », explique Dominique Jegousse, formateur en boulangerie.

### Rendez-vous le 10 mars

Depuis quelques semaines, les trois élèves retenus, Remy Delchambre, en CAP 2<sup>e</sup> année de boulangerie, âgé de 16 ans, Antoine Lenaff, 16 ans, en 1<sup>re</sup> année bac pro de boulangerie-pâtisserie et Maiwenn Ayoul, 16 ans, seule représentante féminine, en 1<sup>re</sup> année bac pro boulangerie-pâtisserie se sont entraînés sous l'œil

vigilant de leurs professeurs, Julien Le Clech, Alexandre Bodennec et Dominique Jegousse. Ils vont devoir, pendant cinq heures, subir plusieurs épreuves, la fabrication de pains, viennoiseries, un entre-met cacao fruits rouges et cinq sortes de gâteaux en pâte à choux. Le concours aura lieu le 10 mars et le jury sera formé de professionnels. L'ultime répétition aura lieu le 22 février lors des portes ouvertes de l'établissement. Pendant cinq heures, sur un stand de fabrication spécialement aménagé, ils auront la lourde tâche de combattre leur stress et de réaliser devant le public pains, viennoiseries et gâteaux. Des dégustations sont prévues.



## ET AUSSI

### Concarneau. Une coupe de France pour Saint-Joseph

Trois étudiants de la section boulangerie-pâtisserie du lycée Saint-Joseph participeront à la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie à Europain, le salon mondial de la boulangerie, à Villepinte, du 9 au 12 mars. Une première pour le lycée concarnois. Sélectionnés en novembre, les heureux élus sont Rémy Delchambre, en CAP deuxième année de boulangerie ; Antoine Lenaff, en

première année bac pro de boulangerie-pâtisserie ; Maïwenn Ayoul, en première année bac pro de boulangerie-pâtisserie. Ils devront, pendant cinq heures, fabriquer du pain, des viennoiseries, un entremets cacao et fruits rouges et cinq sortes de gâteaux à base de pâtes à choux. Le samedi 22 février, ils s'entraîneront, lors des portes ouvertes de l'établissement.



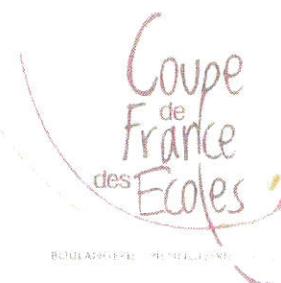
Europain

## La Coupe de France des Ecoles



Thierry Cazin / Europain

LA 4<sup>E</sup> ÉDITION DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES, INITIÉE PAR **EUROPAIN** EN PARTENARIAT AVEC LE LEMPA ET SPONSORISÉE PAR GDF-SUEZ ENERGIES FRANCE, METTRA EN VALEUR LES INSTITUTS DE FORMATION PRÉPARANT LES BOULANGERS-PÂTISSIERS DE DEMAIN.



À l'occasion du salon Europain, ils seront 54 filles et garçons, élèves en formation, à tenter de gagner la Coupe de France des Écoles. Regroupés en équipe de trois – mixité obligatoire – deux garçons une fille ou deux filles un garçon et en deux catégories, "Espoirs" et "Excellence", ils devront pendant 5 heures démontrer tous leurs talents dans les domaines de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Ils prouveront ainsi aux membres du jury, à leurs pairs, à la profession, mais aussi à leurs enseignants, amis, famille, leurs capacités créatives et gustatives, leur originalité et leur maîtrise des techniques alliant tradition et modernité.

### 18 équipes sélectionnées pour la finale en deux catégories :

#### Espoirs et excellence

Les équipes viendront des quatre coins de France et devront être prêtes le 8 Mars pour la catégorie « Excellence » et le 10 Mars pour la catégorie « Espoirs ».

Les établissements finalistes, suite à la présélection du 22 novembre 2013 sont, pour la catégorie ESPOIR :

- Le CFA Interpro, de Chartres (28)
- Le Lycée Professionnel St Joseph St Marc, de Concarneau (29)
- Le CMA 35 Faculté des Métiers, de Bruz (35)
- Le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France, de Tours (37)
- Le CFA Interpro de la Marne, de Châlons-en-Champagne (51)
- Le CFA Interpro de Chaumont (52)
- Le Lycée Professionnel François Mitterrand, de Château-Chinon (58)
- Le CFA BPF de l'INBP, de Rouen (76)
- Les Compagnons du Devoir, de Wintzenheim (68)
- La Campus des Métiers et de l'Entreprise (93)

... et pour la catégorie EXCELLENCE :

- Le CMA 35 Faculté des Métiers, de Bruz (35)
- Le CFA Interpro de la Marne (Equipe 1), de Châlons-en-Champagne (51)
- Le CFA Interpro de la Marne (Equipe 2), de Châlons-en-Champagne (51)
- Le CFA Interpro, de Chaumont (52)
- L'université des Métiers - CEPAL, de Laxou (54)
- Le Lycée Professionnel François Mitterrand, de Château-Chinon (58)
- Le CFA St Martin de Boulogne, de Saint Martin Boulogne (62)
- Le CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg (67)



## COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

# LE CFA DES COMPAGNONS DE STRASBOURG ET LE LYCÉE PROFESSIONNEL ST JOSEPH DE CONCARNEAU, CHAMPIONS DE FRANCE



La 4<sup>e</sup> Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, a constitué l'une des principales animations du salon Européen. Organisée par le LEMPA avec la participation des équipementiers (EKIP) et le partenariat de GDF-SUEZ, cette compétition mettait en lice des écoles, CFA et lycées professionnels selon

deux niveaux :

- La catégorie Espoirs, niveau CAP, Mention complémentaire, seconde et Première du Bac Pro Boulanger-Pâtissier ;
- La catégorie Excellence, niveau Brevet Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Chaque équipe participante devait être composée de trois jeunes, dont au moins une jeune fille.

## Le lycée professionnel St Joseph de Concarneau, champion de France catégorie Espoirs

Antoine Ienaff, Rémy Delchambre et Maïwenn Ayoul sont les lauréats de cette catégorie. Ils étaient accompagnés de leurs formateurs Dominique Jegousse et Julien Le Clec'h.

2<sup>e</sup> : Le CFA interpro de Chartres, équipe composée de Mickaël Flahaut, Emilie Da Silva et Wannapha de Bibikoff.

3<sup>e</sup> : Les Compagnons de devoir de Wintzenheim, équipe composée de Justin Brocq, Erell Carn et Mathilde Bayet.



## Le CFA des Compagnons du devoir de Strasbourg, champion de France catégorie Excellence

Théo Dumont, Mélanie Bouquet et Joffrey Clin sont les lauréats de cette catégorie. Ils étaient accompagnés de leurs formateurs François Martin et Baptiste Villefranche.

2<sup>e</sup> : Le CFA Interpro de Chaumont, équipe composée de Xavier Niollet, Clément Gallois et Jessica Coeffier.

3<sup>e</sup> : La Faculté des Métiers de Bruz, équipe composée de Charlotte Foulon, Carolin Houdusse et Alexandre Cosnier.

## CE QU'IL EN DIT

### Patrice Jacquelin, président d'Europain



« La Coupe de France des Écoles met en avant la jeunesse, la mixité et le talent. Les membres de l'EKIP travaillent depuis longtemps à améliorer les équipements des boulangeries-pâtisseries afin de diminuer la pénibilité du métier. Les candidats ont fait le bon choix en décidant de faire ce métier.

Chaque Coupe de France des Écoles nous permet de voir un niveau en constante évolution ce qui prouve la qualité de l'enseignement dispensé par les formateurs qui les accompagnent afin de gravir les marches de l'excellence, de l'exigence. Ils seront les patrons et patronnes de demain ».

### Alain Marie, président du Jury

« Bernard Meiss et moi sommes très satisfaits du travail de nos deux jurys, très professionnels et conscients du fait que la Coupe de France des Écoles est l'une des plateformes de la profession...

Nous sommes là pour aider les jeunes à se construire et pour ça, il faut les encourager. Ces jeunes nous ont fait vibrer, c'est formidable ! »





## Coupe de France des Écoles: place aux jeunes!

**Réservée aux moins de 24 ans**, cette compétition met en lumière les élèves de lycées professionnels et de CFA. Les épreuves concernent la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie.

**D**U 8 AU 12 MARS, LES MITRONS sont invités à quitter les bancs de leur école pour comparer leur savoir-faire à celui de leurs petits camarades. Pas si petits en réalité : la condition, pour participer, est de ne pas avoir atteint ses 24 ans le jour de la finale. Chaque équipe est composée de trois personnes (dont au moins une fille). Dans la catégorie « Espoirs » (CAP, MC, seconde et première de bac pro Boulanger-Pâtissier), dix équipes ont été sélectionnées. Huit équipes s'ajoutent pour la catégorie « Excellence » (BP, BTM, BM, terminale de bac pro).

### Sports et super-héros

Chacun de ces trios dispose de cinq heures pour réaliser un programme sur trois postes : boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Les Espoirs devront, entre autres, concocter un pain décoré représentant un sport de glisse et une pièce en pâtisserie symbolisant un sport collectif. Dans la catégorie « Excellence », les super-héros ont été retenus pour les épreuves de boulangerie et de pâtisserie.



**Des créations originales, fabriquées par de jeunes professionnels qui ne manquent pas d'imagination !**

Lors des trois éditions précédentes, le jury avait salué la créativité de ces jeunes professionnels... Une bonne raison de venir les encourager et – qui sait – de piocher dans leurs réalisations quelques bonnes idées? ♦ **C. R.**

### POUR INFORMATION

Épreuves visibles sur la zone concours de la Coupe de France des Écoles, de 9h30 à 11h30, puis de 12h30 à 17h30 les 8, 9, 10 et 11 mars. Le 12 mars de 9h30 à 11h30. Remise des prix le 9 mars à 18 h pour la catégorie Excellence, le 12 mars à 14 h pour la catégorie Espoirs.



# Coupe de France des Ecoles : des boulangers pâtisseries au top

Le pôle Pâtisserie/boulangerie de la Faculté des Métiers a participé à la Coupe de France des Ecoles, le 8 mars dernier, conduit par les enseignants Stéphane Aubry, Gaëtan Bougeard, Samuel Secher et Philippe Riaudel.

Il a concouru sur deux catégories : Espoir réservé au niveau V et Excellence réservé au niveau IV. Les équipes mixtes boulangerie et pâtisserie ont été sélectionnées parmi de nombreux dossiers à la finale nationale, dans le cadre du salon Européen à Villepinte.

- L'équipe Excellence a fini 3ème sur 8 équipes sélectionnées : **Charlotte Foulon, Carolin Houdusse** en BTM Pâtisserie et **Alexandre Cosnier** en BP Boulangerie. Thème des super héros en lien avec l'univers des jeux vidéo.
- L'équipe Espoir a fini 4ème sur 10 équipes sélectionnées : **Ingrid Auguin, Antoine Chopin** en MC Pâtisserie et **Vincent Bourdet** en MC Boulangerie. Thème des sports de glisse pour le pain décoré, et les sports collectifs pour la pièce en pâtisserie.



De gauche à droite: Philippe Riaudel, enseignant en boulangerie, Charlotte Foulon, Antoine Chopin, Ingrid Auguin, Carolin Houdusse, Samuel Secher et Stéphane Aubry, enseignants en pâtisserie. Absents ; Gaëtan Bougeard, enseignant en pâtisserie, Alexandre Cosnier et Vincent Bourdet

- See more at: <http://www.fac-metiers.fr/fr/actualite/Coupe-de-France-des-Ecoles-des-boulangers-patisseries-au-top-a19.aspx#sthash.LjCce3vR.dpuf>

Paru dans journal de la Faculté des Métiers de Rennes



Date : 02/03/2014

Auteur : -

## Salon Européen & Intersuc 2014 : les Compagnons du devoir et du Tour de France parmi les exposants



*Le Salon réservé aux professionnels Européen & Intersuc 2014, qui a lieu du samedi 8 au mercredi 12 mars prochains au Parc des Expositions de Villepinte, comptera parmi ses participants actifs plusieurs représentants des Compagnons du devoir et du Tour de France*

L'expertise des Compagnons du Devoir et du Tour de France sera sur le devant de la scène du 8 au 12 mars lors du Salon Européen & Intersuc 2014, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Avec 770 exposants répartis sur 68 000 m<sup>2</sup> et 82 690 visiteurs en 2012, ce salon international réservé aux professionnels est aujourd'hui l'unique événement dédié à la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie.

Les Compagnons du Devoir présenteront leur savoir-faire grâce à des démonstrations et à la présence de trois CFA de Compagnons du Devoir dans deux concours de renommée internationale : la Coupe de France des Écoles et les Masters de la Boulangerie !

Les Compagnons au cœur de la transmission des savoirs

## Évaluation du site

Le site Internet de la chaîne de télévision Ma Chaîne Étudiante propose des articles concernant l'actualité générale et insolite.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 79  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Les Compagnons du Devoir et du Tour de France installeront leur stand de 60 m<sup>2</sup> dans la Rue des Écoles. Cet espace met en lumière les écoles ayant les mêmes valeurs de professionnalisme et de qualité du travail. Plaçant la transmission des savoirs et l'expérience au cœur de leur formation, les Compagnons du Devoir apprennent aux jeunes à maîtriser parfaitement les bases du métier et à anticiper les évolutions de leur filière.

Afin de mettre en avant les compétences et connaissances acquises durant leur apprentissage, de nombreux Compagnons réaliseront, chaque jour, par demi-journées, des démonstrations en Boulangerie et Pâtisserie – Chocolaterie – Sucre d'Art. Les présences de Laëtitia Moreau (3e à la Coupe du Monde de Pâtisserie féminine en janvier 2014) et de Lorrain Daubinet (formateur pâtissier de l'école de pâtisserie de Christophe Michalak) seront particulièrement attendues !

Dimanche 9 mars, le design culinaire s'associe à la boulangerie dans l'espace "Success Food". Guillaume Dagoreau, responsable de l'Institut des Métiers du Goût des Compagnons du Devoir, présentera avec le designer culinaire Emmanuel Chevalier un nouveau produit : le pain gourmandise.

Un engagement mutuel : la soirée de labellisation

Le lundi 10 mars 2014 à 17h, les Compagnons du Devoir remettront à plusieurs sociétés le Label "Entreprise partenaire des Compagnons du Devoir". Ce dernier distingue la qualité de l'accompagnement professionnel que ces entreprises mettent en place en faveur des jeunes. Véritable gage de qualité, ce label permet à chaque entreprise d'afficher, pendant 5 ans, son engagement envers la formation et l'emploi des jeunes. Les talents que les entreprises partenaires intègrent aujourd'hui sont ceux qui relèveront les défis de demain !

Une séance de dédicaces du livre « Devenir Compagnon », écrit par Jean Mopin (Compagnon maréchal-ferrant) sera également organisée. Cet ouvrage permet de tout comprendre sur l'association, son histoire, son organisation et ce que signifie être Compagnon en ce début de 21e siècle.

Les concours : un gage de la qualité de la formation des Compagnons

La finale de la 4e édition de la Coupe de France des Écoles réunira cette année sur le salon Européen, des équipes de 3 jeunes apprentis qui vont s'affronter sur le thème de la boulangerie – pâtisserie artisanale. Les candidats, âgés de moins de 24 ans, auront 5 heures pour réaliser un programme sur trois postes : boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Accompagnés de deux formateurs (un boulanger et un pâtissier), ils concourent en deux catégories distinctes, selon leur niveau d'étude :

**#Catégorie Espoirs** (CAP, Mention complémentaires Seconde et Première du Bac Pro Boulanger Pâtissier). Sur 10 établissements inscrits, deux CFA de Compagnons du Devoir seront présents :  
– CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours (37)  
– CFA des Compagnons du Devoir de Wintzenheim (68)

**#Catégorie Excellence** (Brevets Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger – Pâtissier). Sur 8 établissements inscrits, un CFA de Compagnons du Devoir sera présent :  
– CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg (67)



Date : 04/03/2014

Auteur : -

## Les Compagnons du Devoir et du Tour de France présents au salon Européen & Intersuc 2014

**Du 08 au 12 mars 2014** Catégorie : Salons Formation

Horaire : 9h30 à 18h30

### Résumé

Du samedi 8 au mercredi 12 mars 2014, le salon Européen & Intersuc revient à Paris avec plus de 770 exposants répartis sur 68 000m<sup>2</sup>. Parmi eux, les Compagnons du Devoir auront une place de choix pour mettre un coup de projecteur sur leur formation, mais aussi pour montrer l'excellence de leur savoir-faire aux professionnels présents.

Sur leur stand, les Compagnons du Devoir mettront l'accent sur leurs formations initiales et continues à destination des jeunes. Ils présenteront leur savoir-faire grâce notamment à des démonstrations et à la présence de trois CFA de Compagnons du Devoir dans deux concours de renommée internationale : la Coupe de France des Écoles et les **Masters** de la **Boulangerie** !

Informations pratiques :

Salon réservé aux professionnels

Stand des Compagnons du Devoir et du Tour de France : Hall 4 - Allée 4B20 ( Rue des Écoles du salon)

Présentation

***L'expertise des Compagnons du Devoir et du Tour de France sera sur le devant de la scène du 8 au 12 mars lors du Salon Européen & Intersuc 2014, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Avec 770 exposants répartis sur 68000 m<sup>2</sup> et 82690 visiteurs en 2012, ce salon international réservé aux professionnels est aujourd'hui l'unique événement dédié à la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie.***

Les Compagnons du Devoir présenteront leur savoir-faire grâce à des démonstrations et à la présence de trois CFA de Compagnons du Devoir dans deux concours de renommée internationale : la Coupe de France des Écoles et les **Masters** de la **Boulangerie** !

**Les Compagnons au cœur de la transmission des savoirs**

## Évaluation du site

Ce site s'adresse aux jeunes diplômés. Il diffuse des interviews de personnalités impliquées dans le domaine de la formation, de l'emploi ou de la jeunesse. On y trouve également des articles concernant l'actualité culturelle et ludique du moment.

**Cible**  
**Grand Public**

**Dynamisme\*** : 60  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Les Compagnons du Devoir et du Tour de France installeront leur stand de 60 m<sup>2</sup> dans la **Rue des Écoles**. Cet espace met en lumière les écoles ayant les mêmes valeurs de professionnalisme et de qualité du travail. Plaçant la transmission des savoirs et l'expérience au cœur de leur formation, les Compagnons du Devoir apprennent aux jeunes à maîtriser parfaitement les bases du métier et à anticiper les évolutions de leur filière.

Afin de mettre en avant les compétences et connaissances acquises durant leur apprentissage, de nombreux Compagnons réaliseront, chaque jour, par demi-journées, des démonstrations en Boulangerie et Pâtisserie - Chocolaterie - Sucre d'Art. Les présences de Laëtitia Moreau (3e à la Coupe du Monde de Pâtisserie féminine en janvier 2014) et de Lorrain Daubinet (formateur pâtissier de l'école de pâtisserie de Christophe Michalak) seront particulièrement attendues !

Dimanche 9 mars, le design culinaire s'associe à la boulangerie dans l'espace «Success Food». Guillaume Dagoreau, responsable de l'Institut des Métiers du Goût des Compagnons du Devoir, présentera avec le designer culinaire Emmanuel Chevalier un nouveau produit : le pain gourmandise.

#### **Un engagement mutuel : la soirée de labellisation**

Le lundi 10 mars 2014 à 17h, les Compagnons du Devoir remettront à plusieurs sociétés le Label «Entreprise partenaire des Compagnons du Devoir». Ce dernier distingue la qualité de l'accompagnement professionnel que ces entreprises mettent en place en faveur des jeunes. Véritable gage de qualité, ce label permet à chaque entreprise d'afficher, pendant 5 ans, son engagement envers la formation et l'emploi des jeunes. Les talents que les entreprises partenaires intègrent aujourd'hui sont ceux qui relèveront les défis de demain !

Une séance de dédicaces du livre « Devenir Compagnon », écrit par Jean Mopin (Compagnon maréchal-ferrant) sera également organisée. Cet ouvrage permet de tout comprendre sur l'association, son histoire, son organisation et ce que signifie être Compagnon en ce début de 21e siècle.

#### **Les concours : un gage de la qualité de la formation des Compagnons**

##### **La Coupe de France des Écoles**

La finale de la 4e édition de la Coupe de France des Écoles réunira cette année sur le salon Européen, des équipes de 3 jeunes apprentis qui vont s'affronter sur le thème de la boulangerie - pâtisserie artisanale. Les candidats, âgés de moins de 24 ans, auront 5 heures pour réaliser un programme sur trois postes : boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Accompagnés de deux formateurs (un boulanger et un pâtissier), ils concourent en deux catégories distinctes, selon leur niveau d'étude

- Catégorie Espoirs (CAP, Mention complémentaires Seconde et Première du Bac Pro Boulanger - Pâtissier), sur 10 établissements inscrits, deux CFA de Compagnons du Devoir seront présents : CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Tours (37)  
CFA des Compagnons du Devoir de Wintzenheim (68)



- Catégorie Excellence (Brevets Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger - Pâtissier), sur 8 établissements inscrits, un CFA de Compagnons du Devoir sera présent : CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France de Strasbourg (67)

La cohésion d'équipe dont font preuve les CFA de Compagnons du Devoir sera un atout précieux pour la compétition. De même, leur formation centrée sur la mobilité, l'échange, l'adaptabilité et la découverte aidera les jeunes dans leur collaboration avec différents corps de métiers.

### **Masters de la Boulangerie**

Le salon **Europain** accueille également les **Masters** de la Boulangerie. Cette compétition sélectionne les meilleurs participants des catégories «Pains du Monde», «Viennoiseries» et «Pièce Artistique», ayant participé à la **Coupe Louis Lesaffre** et à la **Coupe du Monde de la Boulangerie**.

Les **Masters** de la Boulangerie leur offrent une chance de se défier pour obtenir le prestigieux titre de «Master Baker». Pour de ce concours mondial, un seul représentant français a été retenu : Antoine Robillard, Compagnon du Devoir Boulanger qui concourra dans la catégorie «Pièce artistique».

### **Informations pratiques**

Salon Européen & Intersuc 2014 (réservé aux professionnels)

Parc des Expositions Paris Nord Villepinte

Du 8 au 12 mars 2014 de 9h30 à 18h30

Tarif : gratuit lors d'un pré-enregistrement en ligne ou 30 € par personne sur place

Stand des Compagnons du Devoir et du Tour de France : Hall 4 - Allée 4B20 (Rue des Écoles du salon)

Démonstration Boulanger et Designer : dimanche 9 mars de 10h55 à 11h35, dans l'espace Success Food

Soirée de labellisation : lundi 10 mars 2014 à 17h, sur le stand des Compagnons du Devoir

Finale de la Coupe de France des Écoles et Masters de la Boulangerie : du 8 au 12 mars 2014

### **À propos des Compagnons du Devoir et du Tour de France**

L'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France (AOCDTF) est une association de loi 1901 reconnue d'utilité publique, qui réunit des femmes et des hommes de métier mobilisés autour d'un même idéal professionnel : permettre à chacun de s'épanouir dans et par son métier.

L'originalité de leur formation repose sur le Compagnonnage, dont le concept est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Les Compagnons du Devoir proposent des formations en alternance allant du CAP à la licence professionnelle.

Ils forment actuellement 10000 jeunes suivant un parcours de formation en alternance en entreprise dont la spécificité est la mobilité. Avec 6 filières regroupant 28 métiers, les Compagnons du Devoir et du Tour de France sont présents dans quatre secteurs d'activités : bâtiment, industrie, matériaux souples et métiers de bouche.

**Pour plus d'informations :**



## VITE DIT

### RÉGION CENTRE ■

#### Des compagnons du Devoir au Salon

#### Europain et Intersuc

Le Salon Européain et Intersuc se tient du 8 au 12 mars à Paris, avec plus de 770 exposants. Les compagnons du Devoir mettront leurs formations initiales et continues à destination des jeunes, mais présenteront aussi leur savoir-faire avec des démonstrations et la participation à deux concours : la Coupe de France des écoles et les Masters de la boulangerie. Sur les trois CFA de compagnons engagés pour la Coupe de France des écoles, l'un vient du Centre : les jeunes de Tours (Indre-et-Loire) défendront le savoir-faire des compagnons du Devoir mais aussi de leur Région. ■



# **Boulangerie Trois jeunes en lice à la coupe de France des écoles**

**Trois jeunes en formation à la maison des Compagnons du devoir de Wintzenheim sont en lice dans la Coupe de France des Écoles, à l'occasion du salon Européen à Paris. Une compétition où sont mises à l'honneur la boulangerie et la pâtisserie.**

Le 08/03/2014 05:00 par Camille Bluntzer



Paru dans l'Alsace Républicaine du 08 mars 2014





■ L'équipe des Laxoviens est revenue avec le 4<sup>e</sup> prix, un résultat tout à fait honorable pour une épreuve de haut niveau.

## Concours

### Coupe de France des écoles au salon **Europain** à Villepinte

Le plus grand salon mondial de la boulangerie, pâtisserie se tenait le week-end dernier à Villepinte en région parisienne. Huit équipes finalistes présélectionnées sur des pièces artistiques en décembre étaient en compétition. Pour sa deuxième participation, le Cepal s'est inscrit dans la catégorie excellence (bac pro terminale, BP, BTM, BM). Les concurrents devaient constituer une équipe mixte (minimum une fille) avec un pâtissier, un viennoisier, un boulanger, un formateur en boulangerie et un formateur en pâtisserie pour les coacher et avoir au maximum 24 ans. L'épreuve, qui a duré cinq heures, comportait une fabrication de pain de tradition française, de pain de campagne, de pain de seigle, trois pains aromatiques, des croissants, pains au chocolat, brioches et sept sortes de viennoiseries garnies, une

pièce artistique en pâte levée sur le thème des super-héros, un présentoir pour montrer les entremets sur le même thème, des entremets et un croquembouche sur le thème Européen.

L'équipe du Cepal de Nancy Laxou était composée de Marine Châtelain (BTM pâtissier) travaillant chez M. Thibault à Nancy, Nicolas Schmitt (BP boulanger) chez M. Georges à Nancy et Arthur Charton (BM Boulanger) chez son père à Granges-sur-Vologne (Vosges).

Le jury était composé de deux boulangers, meilleurs ouvriers de France, Alain Marie et Christophe Cressent, Bernard Meiss de la Confédération de la pâtisserie, Kelko Nagae, chef chez Arôme à Paris et Raoul Maeder à la boulangerie alsacienne à Paris. L'équipe laxovienne s'est honorablement défendue : elle est revenue avec le quatrième prix.



16mar/14 Dans le Journal du CFA de la Marne

## Coupe de France des écoles 2014

Après deux mois d'entraînement intense, sous la direction des professeurs Olivier SUC (boulangerie), Cizia BULLE (boulangerie, pâtisserie), et Jean-François DESHENRY (pâtisserie), nos deux équipes des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie ont été sélectionnées pour la finale de la coupe de France des Ecoles qui s'est déroulée du 08 au 12 mars 2014 au Salon International Européen Intersuc à Villepinte Paris.

L'équipe en catégorie excellence (Brevet Professionnel, Brevet Technique des Métiers) a brillamment terminé VICE CHAMPIONNE DE FRANCE ! elle était composée de :

- Jessica COEFFIER, apprentie chez Jean Jacques JOLY à Montier-en-Der,
- Xavier NIOLLET, apprenti chez Jean-François Henriot à Chaumont,
- Clément GALLOIS, apprenti chez Franck Moulleron à Nogent.



L'équipe de la catégorie Espoirs (CAP, Mention Complémentaire) a honorablement terminé 4<sup>ème</sup> ECOLE de France ! elle était composée de :



- Noémie CLAVEL apprentie chez Thierry TOURETTE à Chateauvillain,
- Quentin BELTRAMELLI, apprenti chez Jean-Jacques JOLY à Montier-en-Der,
- Paul SAGET, apprenti chez Philippe CAILLET à Chaumont.

Félicitation à tous nos champions, à leurs formateurs ainsi qu'à leurs maîtres d'apprentissage.

Olivier SUC

RÉGION  
CHAMPAGNE  
ARDENNE





Date : 17/03/2014

Auteur : Isabelle Martinet

## Coupe de France des Ecoles au Salon Européain

Le salon Européain s'est tenu au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte du 08 au 12 Mars 2014.

Cet événement unique, propriété d'EKIP et organisé par GL events Exhibitions, accueille également la 2e édition de **SuccessFood**, le salon de la restauration contemporaine.

Seul salon entièrement dédié à la boulangerie-pâtisserie et aux arts sucrés, Européain met en scène l'innovation et les tendances du secteur sur 68 000 m2 ! C'est aujourd'hui LE rendez-vous incontournable de la filière, qui réunit tous les 2 ans fournisseurs exposants et visiteurs professionnels du

### La coupe de France des Ecoles

Pour l'ensemble des professionnels qui gravitent autour de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie, mais aussi pour les participants de ce challenge, c'est la reconnaissance d'un excellent travail, de la créativité et de l'esprit d'équipe de cette belle compétition accueillie par Européain.

Parrainée par GDF SUEZ, et par des fournisseurs de matériel à la pointe de l'innovation, membres de l'EKIP, les compétiteurs devront une fois de plus démontrer que la relève de la profession est assurée.

Sur l'événement international qu'est Européain, et devant des professionnels du monde entier, ils seront fiers de prouver qu'ils sont aptes à perpétuer le savoir-faire de leur métier.

Pour tenir compte de l'évolution de la profession, un des points essentiels.

Les participants du concours :

## Évaluation du site

Ce site internet de la chaîne de télévision France 2 diffuse la station ainsi que sa grille de programmes.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 20

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Ils sont apprentis ou étudiants en CFA ou en Ecoles de formation initiale et ont moins de 24 ans le jour de la finale.

Organisés en équipes mixtes composées obligatoirement de 3 jeunes accompagnés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier), ils concourent en deux catégories distinctes selon leur niveau :

- Les CAP, Mention complémentaire, Seconde et Première du Bac Pro Boulanger-Pâtissier (niveau 5) concourront en catégorie ESPOIRS ;
- Quant aux élèves en Brevet Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier, ils se présenteront en catégorie EXCELLENCE.

Le jour de la compétition, les candidats disposent de 5 heures pour réaliser le programme, hors présentation.

L'épreuve comporte trois postes :

- BOULANGERIE
- VIENNOISERIE
- PATISSERIE

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

En 2014, les thèmes dynamiques et d'actualité retenus vont à nouveau inspirer les équipes en lice.

3 notes et 10 critères de notation :

- 1 note sur chacun des sujets imposés rassemblant les critères de notation 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.

Récompenser l'excellence par des dotations motivantes :

Participer à une compétition telle que la Coupe de France des Ecoles, c'est avant tout le plaisir de se confronter aux autres et prendre la mesure de son talent.

Mais le fait d'être remarqué pour l'excellence de son travail mérite d'être récompensé.

La Coupe de France des Ecoles souhaite récompenser les grands vainqueurs de la compétition qui recevront, dans chaque catégorie, une dotation sous forme de chèques cadeaux s'élevant à 800 € pour les premiers, 400 € pour les seconds et 200 € pour les troisièmes, ainsi que des Ipad offerts par GDF SUEZ.

Remerciements à GL Events Exhibitions et à l'agence AB3C



# Un titre national pour le lycée Saint-Joseph

Concarneau - 17 Mars 2014

[écouter](#)



- L'équipe du lycée Saint-Joseph, mercredi, lors de la remise du trophée. | DR.
- Facebook
- Twitter
- Google+
- <http://www.ouest-france.fr/mail?type=share&id=2014178>
- [Achetez votre journal numérique](#)

Première participation, première victoire. Les trois lycéens de Saint-Joseph ont frappé fort en remportant la Coupe de France des écoles, mercredi, au salon Européen, à Villepinte (Seine-Saint-Denis).

Rémy Delchambre, en CAP deuxième année de boulangerie, Antoine Lenaff et Maïwenn Ayoul, en première année bac pro de boulangerie-pâtisserie, ont brillamment décroché le trophée en catégorie espoirs, après cinq heures d'épreuves.

Au menu : réalisation d'une pièce, en pâtisserie, sur le thème des sports collectifs et, en boulangerie, sur les sports de glisse. Ainsi que la création d'entremets, de croissants, de pains au chocolat, de pains au lait, de brioches tressées ou encore de pains de tradition française, de différentes formes, et de pains de campagne.

**« Cette récompense donne un nouvel élan à l'établissement et permet de valoriser le travail des élèves auprès des acteurs économiques de la filière et des professionnels, se réjouit Julien Le Clec'h, professeur de pâtisserie au lycée Saint-Joseph. Ce titre a une signification symbolique car on le gagne l'année des 30 ans de la section boulangerie-pâtisserie de l'établissement. »**

Le lycée gardera le trophée sur ses étagères pendant deux ans, avant de le remettre en jeu au prochain salon Européen, en 2016.

Edition du 17 mars 2014 Ouest France

## Noyal-Pontivy Pâtisserie. Maiwenn, championne de France

Lors du salon Européen (mondial de la boulangerie pâtisserie et viennoiserie), qui s'est déroulé à Paris Nord Villepinte du 8 au 12 mars, la Noyalaise Maiwenn Ayoul, 16 ans, a remporté la Coupe de France des écoles catégorie espoirs, avec deux camarades avec lesquels elle représentait le lycée Saint Joseph de Concarneau. Maiwenn est en première bac pro alimentation dans l'établissement. Avec Antoine Lenaff dans sa classe et Remy Delchambre en CAP 2 boulangerie, elle s'était inscrite en novembre à la préselection.

« Retenue avec dix autres équipes venues de toute la France, notre équipe a eu deux mois pour se préparer. On devait faire une pièce en pastillage sur le thème des sports collectifs et des pains sur les sports de glisse »

### Cinq heures de travail

L'objectif du concours était de démontrer ses capacités créatives et gustatives, l'originalité et la maîtrise des techniques alliant tradition et modernité. « J'avais le trac, il y avait plein de monde, des spectateurs sur estrade, les caméras de télé, les professionnels. Durant cinq heures de travail, nous étions tous les trois dans le même labo, la pâtisserie pour moi, la viennoiserie et la boulangerie pour les garçons. Mais on s'entraidait, on était dans la compétition en travaillant le plus rapidement possible sans penser à rien d'autre. Au lycée, on n'a jamais reus



Maiwenn Ayoul et son équipe ont remporté la Coupe de France des écoles à Paris mercredi.

si à finir dans les temps, là, on a fini pile à l'heure ! »

Le pêche mignon de Maiwenn a toujours été la pâtisserie, quand on la voit fine et longiligne, on comprend que plutôt que la dégustation, dont elle laisse le soin à sa famille, c'est la fabrication qui l'intéresse.

« Toute petite, j'adorais faire des gâteaux le dimanche. J'ai toujours voulu être pâtissière, ça tombe bien, la profession s'ouvre de plus en plus aux filles, dans ma classe, nous sommes sept filles pour 25 garçons.

J'ai déjà fait deux stages à Noyal-Pontivy, j'adore travailler le chocolat et les entremets »

### Envie de parcourir le monde

Ce titre sera un signe fort pour démarrer une belle carrière. « Ils veulent qu'on revienne dans deux ans pour le concours en excellence. J'ai envie, après mes études, de parcourir le monde pour découvrir d'autres savoir-faire et de faire connaître les délicies françaises au monde entier ! »



## Saint-Joseph. Des élèves couronnés au salon mondial de la boulangerie

La semaine dernière, trois élèves de l'établissement Saint-Joseph ont participé à la prestigieuse coupe de France des écoles qui se déroulait à Villepinte lors du Salon Européen le salon mondial de la boulangerie et de la pâtisserie. Et ils ont gagné dans la catégorie Espoir.

*Remy Delchambre, Maiwenn Ayoul et Antoine L'Hennaff, ci-contre entourés de leurs coaches Julien Le Clec'h et Dominique Jegousse, sont très fiers de cette victoire nationale.*



Maiwenn Ayoul et Antoine L'Hennaff, tous deux élèves en 1<sup>re</sup> pro boulangerie pâtisserie, et Remy Delchambre, en deuxième année de CAP boulangerie pâtisserie, ont beaucoup travaillé en amont. Pendant des semaines, assistés par les professeurs de l'établissement, ils ont préparé inlassablement les pièces imposées. Préselectionnés sur photos, ils ont eu cinq heures pendant le salon pour refaire leurs créations, sous l'œil attentif du jury, composé de professionnels et du public.

### Sur le thème des sports de glisse ou collectifs

Il s'agissait de préparer une pièce en boulangerie sur le thème des sports de glisse, une pièce en pâtisserie sur le thème des sports collectifs, cinq produits en pâte à choux, un entremets au chocolat et fruits

rouges, un Paris-Concarneau, des viennoiseries (brioche au sarrasin et à la pomme entre autres) et des pains. Dans chaque création, les élèves avaient apporté la touche bretonne, utilisant du sable breton, du caramel au beurre salé.

### Succès du Paris-Concarneau

« Maiwenn s'est concentrée sur les pâtisseries, Remy sur la boulangerie et Antoine sur les pains. Notre Paris-Concarneau, une version du Paris-Brest à la sauce bretonne, a beaucoup plu. Les élèves ont fait preuve d'un grand esprit d'équipe, s'aidant mutuellement lors de l'épreuve. C'est ce qui a fait notre force », ont expliqué Julien Le Clec'h et Dominique Jegousse, coaches des élèves sur le salon. Et les gagnants de cette première place dans la catégorie Espoir, ils en pensent quoi ?

« Nous étions un peu stressés au début. Lors des entraînements collectifs, il nous manquait toujours du temps. En plus, nous avons concouru le lundi après-midi, quasiment les premiers sur les dix écoles présentes. On rêvait d'un podium et pas de la victoire », a expliqué Antoine.

### Un clin d'œil au trentenaire

« On a un peu regardé le travail des autres, un peu critique aussi. Nous avons une bonne pression et nous avons travaillé ensemble, surtout pour le collage des pièces », a précisé Maiwenn. « C'est notre façon de travailler en équipe et la petite note bretonne dans nos créations qui a fait la différence », a renchérit Remy. Cette récompense nationale est un clin d'œil à l'établissement qui fête ses 30 ans de formation cette année.

# Bien comprendre la Coupe de France des Écoles



**V**ous êtes artisans et désirez connaître le déroulement d'une compétition réservée exclusivement aux jeunes, voici quelques informations. 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 équipes seront sélectionnées pour la catégorie ESPOIRS, 8 équipes pour la catégorie EXCELLENCE.

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.

Que doivent réaliser nos jeunes :

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 1 note sur chacun des sujets imposés rassemblant les

critères de notation 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.



## LES CONCOURS



© CLÉMENTINE BÉJAT

### Masters de la Boulangerie

Cette compétition internationale a rassemblé 24 candidats du monde entier. Organisé par Lesaffre et EKIP, le concours des Masters a récompensé les professionnels suivants : Yuki Nagata (Japon) pour la catégorie Pain. Hakan Johansson (Suède) pour la catégorie viennoiserie. Antoine Robillard (France) pour la pièce artistique.



### Coupe de France des Écoles


**Catégorie Excellence :** 1<sup>er</sup> Théo Dumont, Mélanie Bouquet, Joffrey Clin (CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France à Strasbourg), 2<sup>e</sup> Xavier Niollet, Clément Gallois, Jessica Coeffier (CFA Interpro de Chaumont), 3<sup>e</sup> Charlotte Foulon, Carolin Houdusse et Alexandre Cosnier (Faculté des métiers de Bruz).

**Catégorie Espoirs :** 1<sup>er</sup> Antoine Lenaff, Rémy Delchambre, et Maïwenn Ayoul (lycée professionnel St-Joseph St-Marc de Concarneau), 2<sup>e</sup> Mickaël Flahaut, Émilie Da Silva, Wannapha de Bibikoff (CFA Interpro de Chartres) et 3<sup>e</sup> Justin Brocq, Erel Carn et Mathilde Bayet (Les compagnons du Devoir à Wintzenheim).

### BOULANGER PÂTISSIER SNACKING


Problème de main d'œuvre ? Problème d'irrégularité ?  
Vous recherchez la précision, le gain de temps,  
un retour sur investissement rapide ?

CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE !



**NOUVEAU**

Mini doseuse ELF  
dosage multi-produits  
au pistolet, injection.




**NOUVEAU**

dresseuse  
ALIMAT MINI PLUS COUPE-FIL  
la plus petite du marché  
pâtes molles / pâtes dures :  
cookies, sablés...

**Et également**

- d'autres dresseuses-pocheuses
- machines à napper
- doseuses multiproduits
- fonceuses tartelettes / tartes / quiches
- garnisseuses pâte à chou
- rotatives à biscuits
- turbo-cuiseurs
- diviseuses-bouleuses
- nettoyeuses à plaques



**NOUVEAU**

JUNIOR MINI  
petite machine  
à napper  
aspiration directe  
du nappage.

**ALimat**  
**TREMBLAY**

80 rue Henri Farman 93297 TREMBLAY EN FRANCE  
Tél. (33) 01 41 51 17 17 Fax (33) 01 41 51 17 10  
e-mail : [infos@alimat-tremblay.fr](mailto:infos@alimat-tremblay.fr) [www.alimat-tremblay.fr](http://www.alimat-tremblay.fr)

### Mondial des Arts Sucrés



Après 20 heures de travail et 4 jours intenses, l'équipe de France a remporté le prestigieux concours international de haute pâtisserie. Organisé par

DGF et EKIP, le Mondial des Arts Sucrés a tenu ses promesses avec une compétition très disputée où la France termine en haut du podium, suivie du Japon et de Singapour. Johanna Le Pape et Gaëtan Fiard représentant la France ont conquis le jury composé entre autres de Claire Heitzler chef pâtissière chez Lasserre et Guillaume Mabilieu, MOF pâtissier 2011. 2<sup>e</sup> Yuko Sato et Takahiro Yamashita (Japon) et 3<sup>e</sup> Cheri Ong et Chee Leong NG (Singapour).





## LES CONCOURS

### MONDIAL DES ARTS SUCRÉS



**A**près 20 heures de travail et 4 jours intenses, l'équipe de France a remporté le prestigieux concours international de haute pâtisserie. Organisé par DGF et EKIP, le Mondial des Arts Sucrés a tenu ses promesses avec une compétition très disputée où la France termine en haut du podium, suivie du



Japon et de Singapour. Johanna Le Pape et Gaëtan Fiard représentant la France ont conquis le jury composé entre autres de Claire Heitzler chef pâtissière chez Lasserre et Guillaume Mabilieu, MOF pâtissier 2011. 2° Yuko Sato et Takahiro Yamashita (Japon) et 3° Cheri Ong et Chee Leong NG (Singapour).

### COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

#### Catégorie Excellence :

1° Théo Dumont, Mélanie Bouquet, Joffrey Clin (CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France à Strasbourg)

• 2° Xavier Niollet, Clément Gallois, Jessica Coeffier (CFA Interpro de Chaumont)

• 3° Charlotte Foulon, Carolin Houdusse et Alexandre Cosnier (Faculté des métiers de Bruz).

#### Catégorie Espoirs :

• 1° Antoine Lenaff, Rémy Delchambre, et Maiwenn Ayoul (lycée professionnel St-Joseph St-Marc de Concarneau)

• 2° Mickaël Flahaut, Emilie Da Silva, Wannapha de Bibikoff (CFA Interpro de Chartres)

• 3° Justin Brocq, Erel Carn et Mathilde Bayet (Les compagnons du Devoir à Wintzenheim).



### FESTIVAL SENS & GOÛT

Le Festival Sens & Chocolat organisé par Planetgout, a réuni des experts et de nombreux amateurs de la fève de cacao. Ce rendez-vous professionnel inédit a mis en scène toute la richesse du cacao et du chocolat, avec Master Class professionnelle, comptoirs d'information, ateliers de dégustations, une école du goût et deux concours. Le prix du bonbon Design & Goût Chocolat a été remporté par Jacques Bellanger, MOF chocolatier (Le Mans). Le prix International de la tablette Grand Cru a été remporté par Pierre Marcolini (Bruxelles).





# O-tentic

Créez une baguette rustique savoureuse, croustillante et dorée

- **O-TENTIC** : l'authenticité du goût d'antan, un pain frais et croustillant plus longtemps et un process de fabrication court !
- **PRATIQUE** : base au pouvoir fermentaire, O-tentic s'utilise en ajoutant farine + eau + sel. Dosage à 4% du poids de farine.
- **UNIQUE EN GOÛT** : un arôme de longue fermentation, rustique et qui sera réclamé par vos clients !
- **CONSERVATION** : une fraîcheur prolongée dans le temps, un pain qui reste optimal à la vente plus longtemps
- **FLEXIBLE** : s'adapte à toutes les conditions de travail et apporte les caractéristiques d'une longue fermentation avec un process de fabrication court

**O-tentic ORIGIN** :  
arôme fermentation

**O-tentic DURUM** :  
arôme blé dur



PATISFRANCE-PURATOS  
Parc d'Affaires Silic - 40 rue de Montlhéry  
BP 80179 - 94563 Rungis Cedex France - Tél : 01 45 60 83 83  
[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

## Des jeunes motivés à la Coupe de France des Écoles

Le lycée professionnel Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau et le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg ont remporté la Coupe de France des Écoles.



Les gagnants « Espoirs » (de g. à d.), Rémy Delchambre, Maïwenn Ayoul, Antoine Lenaff et le formateur Dominique Jegousse.



Les vainqueurs « Excellence » (de g. à d.), Théo Dumont, Mélanie Bouquet et Joffrey Clén.

L'EXPÉRIENCE, VOICI CE QU'ÉTAIENT VENUS chercher les apprentis à la Coupe de France des Écoles. Faire partie d'une équipe, travailler en temps et en heure, respecter la tradition tout en faisant preuve de créativité... Ces capacités ont à coup sûr été acquises !  
« Ce genre d'épreuves montre à nos jeunes ce qu'est la boulangerie actuelle, témoigne Dominique Jegousse, professeur de boulangerie au lycée professionnel de Concarneau (29). Participer les transforme : ils gagnent en confiance en eux. C'est très stimulant ! »

### Le palmarès

Si tous les participants ont gagné à concourir, restent les podiums. Chez les « Espoirs » (CAP, Mention complémentaire, Seconde et Première du

Bac Pro boulanger-pâtissier), c'est l'équipe du lycée professionnel Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau (29) qui est arrivée première, devant le CFA interprofessionnel de Chartres (28) et les Compagnons de Wintzenheim (68). Dans la catégorie « Excellence » (Brevet Professionnel, BTM, Terminale du Bac Pro boulanger-pâtissier), l'or a été remporté par le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg (67). Il est suivi par le CFA Interprofessionnel de Chaumont (52) et le CMA-Faculté des Métiers de Bruz (35).

Gageons que ces médailles donneront aux apprentis envie d'aller plus loin et de transmettre la flamme au sein de leurs établissements ! ♦

C.R.



# Remise du prix espoir des boulangers à Saint-Joseph

Concarneau - 28 Mai 2014

[écouter](#)



Les lauréats du prix espoir en boulangerie-pâtisserie 2014, accompagnés de leurs professeurs et de Michel Pelé. |

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- <http://www.ouest-france.fr/mail?type=share&id=2581565>
- [Achetez votre journal numérique](#)

Après avoir participé à la Coupe de France des boulangers-pâtisseries à Villepinte, en mars dernier, le lycée professionnel Saint-Joseph fêtait, mardi après-midi, la victoire de trois de ses élèves.

Deux élèves en 1<sup>re</sup> année de bac professionnel, Antoine Lenaff et Maïwenn Ayoul, et l'élève de seconde année de CAP Rémy Delchambre, ont ainsi remporté la première place dans la catégorie espoir, grâce à l'aide de leurs professeurs de pâtisserie et boulangerie Julien Le Clec'h et Dominique Jegousse.

Dans le self de l'établissement, tous les élèves des deux sections étaient réunis pour applaudir les trois lauréats. «

**Ils ont fourni un beau travail après une longue préparation**, remarque Michel Pelé, directeur de l'établissement. **Nous sommes heureux et fiers d'avoir des élèves ainsi motivés.** »

Les trois élèves ont reçu un certificat et une tablette tactile en plus de la coupe de la catégorie espoir 2014 des mains de Jean-Pierre Hervé, le directeur des relations externe de GDF Suez, partenaire du concours.

Paru dans Ouest France du 28 Mai 2014



# EUROPAIN & INTERSUC - SUCCESSFOOD 2014

## Un excellent climat d'affaires et une audience internationale !

*Voici maintenant 7 semaines que notre salon international Européain/intersuc a fermé ses portes. L'heure a donc sonné pour une bonne analyse, et ce recul autorise quelques observations positives. Le monde des affaires reste satisfait car de nombreux exposants reconnaissent avoir des rendez-vous à suivre et une petite visibilité... même si elle est à court terme. Il faut maintenant concrétiser.*

Mesdames et messieurs les artisans, ne soyez pas frileux ! Si votre projet est d'investir, participez à cette dynamique qui remet tout le monde au travail. La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde a fermé ses portes sur des notes positives. 804 exposants ont accueilli 76 950 professionnels, dont 30% d'internationaux qui se sont fortement mobilisés pour découvrir les offres et nouveautés du salon.

Le savoir-faire et la créativité des acteurs de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie étaient au rendez-vous, mis en avant lors de 2480 démonstrations proposées aux visiteurs sur les 5 jours de salon ! A l'image du dynamisme du secteur, et malgré une conjoncture économique générale en demi-teinte, cette édition d'Europain & Intersuc a été marquée par un riche programme d'échanges, de business, d'événements et de concours pour l'artisanat comme pour l'industrie. La deuxième édition de SuccessFood, quant à elle, a permis aux visiteurs de trouver



quelques offres en restauration boulangère qui répondent à l'évolution du marché de la boulangerie et à la demande du consommateur d'aujourd'hui.

Il s'est dégagé également une formidable ambiance près des zones de concours, théâtres des Masters de la Boulangerie, du Mondial des Arts Sucrés, de la Coupe de France des Ecoles (notre stand se trouvait juste en face du concours des jeunes), des sélections aux Championnats de France du Café et de la sélection France du Bocuse d'Or qui a clôturé le salon en beauté. Cette réussite a été rendue possible grâce à l'implication des Confédérations et de partenaires forts et essentiels autour d'EKIP, propriétaire du salon Européain.

### CHIFFRES CLÉS EUROPAIN & INTERSUC - SUCCESSFOOD

Au total, 138 pays ont été rassemblés autour de 9 concours français et internationaux, 170 candidats, 2 480

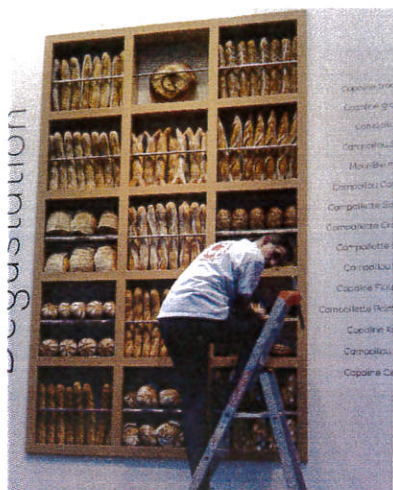
démonstrations pendant les 5 jours du salon ; 130 281 pièces de pains ont été produites sur le salon par les exposants et les candidats des concours, ainsi que 35 086 pièces de viennoiseries, 89 614 gâteaux, 23 650 pièces salées, confectionnées avec plus de 19 tonnes de farine utilisées pendant les 5 jours du salon. Près de 6 tonnes de pains, gâteaux et autres denrées alimentaires ont été offertes par les exposants à la Croix Rouge à l'issue du salon.

### UNE ÉDITION SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION

Sur les stands, les visiteurs ont pu découvrir les nouveautés du salon et les innovations, et toucher du doigt les produits et équipements qui font la boulangerie-pâtisserie de demain. Le futur de la boulangerie s'est illustré à travers les 8 lauréats des Trophées Européain Innovation. Catégorie équipement Matériel de production : VMI CONTINUUM - REVENT INTERNATIONAL FOUR CYLINDRIQUE. Ins-

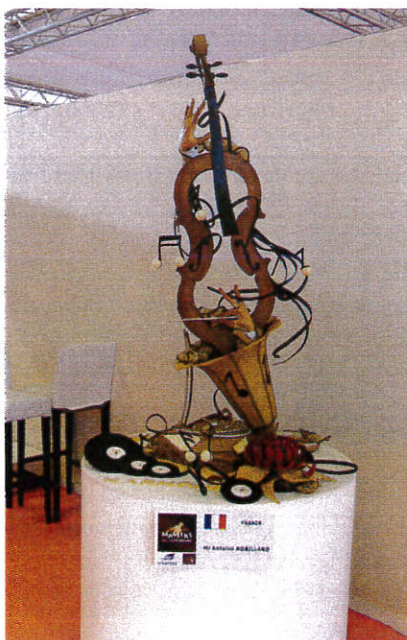






truments de mesure : CHOPIN TECHNOLOGIES. Catégorie équipement du magasin, mobiliers, présentoirs, vitrine : OCF - IGLOO. Catégorie : Services « Ouverture d'un nouveau débouché » : ACTITOUCH - MIDI EXPRESS. Coup de Coeur ! Catégorie équipement - Procédé de fabrication : SCARITECH - poste de tranchage sandwichs. INVENTEUR - Prix spécial FRÉDÉRIC ITEY - Fermeture rapide sur une boîte poignée. Les métiers de la chocolaterie et du sucre ont également été distingués avec les lauréats des Collections Intersuc 2014 : WEISS - Poudre de Praline, APIDIS - Fleur de Pain d'Epices au miel, VALRHONA - Coffret Echantillons Pralines

Des talents couronnés sur des concours d'excellence. Cette année encore, Le Cube a été la scène de grands moments d'émotion.



Pièce artistique d'Antoine Robillard



## LES CONCOURS EUROPAIN & INTERSUC :

### LES MASTERS DE LA BOULANGERIE

Les 24 meilleurs internationaux des Coupes Louis Lesaffre 2009/2011 et de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012 se sont rencontrés au cours de cette compétition d'élite, avec comme objectif le prestigieux titre de Master Baker 2014.

Podium : Catégorie Pain :

Yuki NAGATA (Japon).

Catégorie Viennoiserie :

Hakan JOHANSSON (Suède).

Catégorie Pièce Artistique : Antoine ROBILLARD (France).

### LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Le concours international de pâtisserie mixte a réservé de très beaux moments sucrés. Parmi les 16 équipes venues du monde entier pour s'affronter, l'équipe composée de

Johanna LE PAPE et Gaëtan FIARD a remporté le titre pour la France.

Podium :

1. France 2. Japon 3. Singapour

### LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Les équipes de compétiteurs, encore étudiants, mais déjà très professionnels, ont pu se confronter les unes aux autres face à un jury de boulangers/pâtisseries reconnus.

Podium : Catégorie Espoirs :

1<sup>er</sup> Lycée Professionnel Saint Joseph Saint Marc à Concarneau (29).

2<sup>e</sup> CFA interpro de Chartres (28).

3<sup>e</sup> Compagnons du Devoir à Wintzenheim (68)

Catégorie Excellence :

1<sup>er</sup> CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France, Strasbourg (67).

2<sup>e</sup> CFA Interpro Chaumont (52).

3<sup>e</sup> CMA 35 Faculté des Métiers Bruz (35).



### LES CONCOURS SUCCESSFOOD :

#### LE BOCUSE D'OR FRANCE

Ils étaient cinq candidats dans les starting blocks pour une seule place qui permet d'accéder à la sélection européenne. A l'issue de 5h35 d'épreuves, le jury d'exception de cette édition 2014 a désigné le gagnant ! Nicolas Davouze participera à la Sélection Europe du Bocuse

Suite page 8



## Chaumont

### enseignement

## Les apprentis du CFA, vice-champions de France

Pour la quatrième édition de cette coupe de France des écoles qui a lieu tous les deux ans à l'occasion du salon [Europain-Intersuc] de Paris-Villepinte, le CFA de Chaumont était représenté par deux équipes mixtes l'une en catégorie «Espoir», (CAP, Mention Complémentaire), composée de Noémie Clavel, Quentin Beltraméti et Paul Saget, et l'autre en catégorie «Excellence» (Brevet Professionnel, Brevet Technique des Métiers), composée de Jessica Coeffier, Xavier Niolet et Clément Gallois. Ces deux équipes ont d'abord eu à se qualifier pour cette finale parmi les huit autorisées à concourir dans chaque catégorie. Cette épreuve était jugée par huit maîtres boulangers et pâtisseries, professionnels de renom et des meilleurs ouvriers de France (MOF) parmi lesquels Bernard Meiss, Président de l'institut national supérieur de la pâtisserie et Alain Marie, MOF, Président du concours en boulangerie. L'équipe «Excellence» a brillamment terminé vice-championne de France et l'équipe «Espoir» a

honorablement terminé quatrième école de France. Ces jeunes qui ont eu le mérite de venir s'entraîner après leur travail, gardent tous en mémoire cette expérience collective exceptionnelle qui les a fait grandir professionnellement et humainement et fait prendre conscience de la valeur solidarité. Ils ont remercié avec reconnaissance et spontanéité leurs formateurs Olivier Suc, Cizia Bulle et Jean-François Deshenry pour leur dévouement, leurs maîtres de stage, artisans boulanger-pâtisseries les maisons Moulleron à Nogent, Henriot et Caillet à Chaumont, Joly à Montier-en-Der et Tourette à Châteauvillain, pour leurs encouragements. Les deux équipes finalistes (Espoirs à gauche, Excellence à droite) entourées de leurs formateurs et des personnalités.





Fonderie pour four à bois,  
accessoires et pièces

ANCIENNES PRODUCTIONS LOISELET

**Pétrins**  
**Rénovation de pétrins**



Actuellement  
disponibles sur stock :  
pétrins d'occasion  
révisés

Pièces de fonderie  
100% françaises

Accessoires & pièces

Réparation Entretien



Pétrins révisés en stock.

Appelez-nous au

tél. 02 37 46 01 89

Consultez nos petites  
annonces sur

[www.tkservices.fr](http://www.tkservices.fr)



sera présent au salon d'Arcachon du 5 au 7 octobre  
et au salon de Grenoble du 17 au 20 octobre

**GROUPE AUTOMATIQUE**

FABRIQUÉ ENTièrement  
EN FRANCE

gain de temps,  
meilleure gestion  
du personnel,  
pour vos pâtes  
avec hydratation  
élevée.



Avant d'acheter, interrogez un utilisateur de  
notre groupe automatique "spécial artisan".  
Pour une visite chez un artisan,  
contactez Philippe Gabillaud  
au 06 45 38 29 49.

Mise en service  
par l'usine

ASSISTANCE PAR  
UN TECHNICIEN  
DEMONSTRATEUR  
LA PREMIERE  
SEMAINE

Usine :

24, rue du Marcellly - 74950 SCIONZIER

Tél. 06 45 38 29 49

Mail : [equipfournil@gmail.com](mailto:equipfournil@gmail.com)

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

**BRÈVE**

## Coupe de France des Ecoles 2014 / Remise des prix



CONCARNEAU

Comme il est de tradition depuis la création de ce beau concours dédié aux jeunes talents et à leurs instituts de formation, des représentants du Salon Européen et de GDF SUEZ, Parrain de la compétition se sont rendus dans les établissements Vainqueurs de cette Edition 2014 pour les remises des prix aux compétiteurs et à leurs formateurs.

Pour la 4<sup>ème</sup> fois, le Salon Européen 2014, fût le cadre de la Coupe de France des Ecoles. 54 équipes mixtes se sont affrontées durant 5 heures pour décrocher le titre convoité tant en catégorie Excellence qu'en catégorie Espoirs.

Le salon Européen souhaite accompagner les talents de demain dans leur développement professionnel en mettant en valeur la qualité de la transmission des savoir-faire et de l'enseignement dispensé dans les centres de formation initiale qu'ils soient publics ou privés sur tout le territoire français. La Coupe de France des Ecoles, c'est un moment fort en émotion, où les jeunes gens prennent plaisir à concourir et travailler en équipe, à se mesurer aux autres, et où ils vont rencontrer des professionnels venant de tous les horizons (Jury ou visiteurs). C'est aussi un moment de fierté pour les enseignants qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour transmettre savoir, savoir-faire et savoir être, à leurs élèves durant les mois de préparation, mais aussi tout au long des épreuves, ainsi que les instituts de formation qui se retrouvent en finale.



STRASBOURG



## CONCOURS

## LES LAURÉATS DE LA COUPE DES ÉCOLES ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS

La 4<sup>e</sup> Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, organisée par le LEMPA\*, s'était déroulée dans le cadre du salon Européen du 8 au 12 mars 2014. Cette compétition mettait en lice des écoles, CFA et lycées professionnels selon 2 niveaux :

- La catégorie Espoirs, niveau CAP, Mention complémentaire, Seconde et Première du Bac Pro Boulanger-Pâtissier ;
- La catégorie Excellence, niveau Brevet Professionnel, BTM, BM et Terminale du Bac Pro Boulanger-Pâtissier.



Le 27 mai les partenaires de ce concours, Jean-Pierre Hervé, Directeur des Relations externes de la Direction Énergie France de GDF-SUEZ et Corinne Goumand, Responsable administrative d'Ekip-Europain, se sont rendus au Lycée professionnel St Joseph de Concarneau afin de remettre la coupe, les diplômes et les cadeaux à l'équipe lauréate de la catégorie « Espoirs » composée d'Antoine Lenaff, Rémy Delchambre et Maïwenn Ayoul et leurs formateurs Dominique Jegousse et Julien Le Clec'h.



Le 25 juin, Jean-Pierre Hervé et Corinne Goumand se rendirent au CFA des Compagnons du devoir de Strasbourg pour remettre les récompenses à l'équipe lauréate de la catégorie « Excellence » composée de Théo Dumont, Mélanie Bouquet et Joffrey Clin et leurs formateurs François Martin et Baptiste Villefranque.

Au cours de ces deux cérémonies, Corinne Goumand et Jean-Pierre Hervé, ont félicité les jeunes pour leur engagement et la qualité dont ils font déjà preuve dans leur jeune carrière professionnelle et souligné l'excellent travail réalisé par les équipes pédagogiques au sein des écoles de formation professionnelle.

\*LEMPA, Laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires, est le laboratoire de référence de la boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, dépendant de l'INBP.

NOUVEAU

DIJON CÉRÉALES  
Meunerie

Le Petit Mitron®  
Boulangier - Artisan

présentent

# Natur'O'lin\*



Source d'Oméga 3  
et de fibres

“ Le lin, une plante aux  
bienfaits reconnus pour  
la Terre et l'Homme ”

**BLEU  
BLANC  
COEUR**  
OUI on a tous le droit  
de bien manger.fr

N° Vert 0 800 26 69 06



# COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2014

Comme il est de tradition depuis la création de ce beau concours dédié aux jeunes talents et à leurs instituts de formation, des représentants du salon Européen et de GDF-SUEZ, parrain de la compétition, se sont rendus dans les établissements vainqueurs de cette édition 2014 pour les remises des prix aux compétiteurs et à leurs formateurs.



© EUROPAIN • Concarneau, remise des prix, de gauche à droite : J.-P. Hervé, J. Le Clec'h, P.-T. Fleury, D. Jégousse, R. Delchambre, Maiwenn Ayoul, A. Lenaff et C. Goumand.

Ainsi, tous les élèves du **lycée Saint-Joseph St-Marc de Concarneau** (29) sous la direction de Michel PELLE, étaient fiers d'accueillir Corinne Goumand (Salon Européen), Jean-Pierre Hervé (GDF-SUEZ), Pierre-Tristan Fleury (Lempa) autour d'un agréable cocktail préparé par les étudiants en boulangerie pâtisserie. L'équipe constituée de Maiwenn Ayoul, Antoine Lenaff et Rémy Delchambre, et coachée par Dominique Jégousse et Julien Le Cle'h (enseignants), s'est hissée sur la première marche du podium de la catégorie Espoirs. Cette journée fut l'occasion pour les trois vainqueurs de recevoir diplôme, iPad et chèques-cadeaux tandis que la coupe reste le trophée de l'Établissement. De leur côté, les enseignants qui n'ont pas ménagé temps et énergie pour que leur établissement soit reconnu se sont vu remettre des chèques-cadeaux.



© EUROPAIN • Strasbourg, équipes : F. Martin, J. Clin, E. Carn, E. Abraham, T. Dumont, M. Bayet, M. Bouquet, B. Villefranche, G. Dagoreau.

Puis, ce fut au tour de la **Maison des Compagnons du Devoir de Strasbourg** (67) (vainqueur de la catégorie Excellence) d'accueillir Corinne Goumand (salon Européen), Jean-Pierre Hervé (GDF-SUEZ), Méline Dutertre (Lempa) lors d'une cérémonie chaleureuse en présence de Guillaume Dagoreau et d'Eugène Abraham (responsables de L'Institut des métiers du goût des Compagnons du Devoir) et d'Antoine Robillard, compagnon boulanger et master baker 2014 en pièce artistique. Monsieur Carol Konecny directeur de l'établissement de Strasbourg mais aussi de celui de Wintzenheim (68), avait tenu à remercier tous les partenaires et entreprises qui participent au parcours de formation de ses protégés. Était également invitée l'équipe de Wintzenheim (finaliste en catégorie Espoirs et montée sur la troisième marche du podium). L'équipe vainqueur en catégorie Excellence était composée de Mélanie Bouquet, Joffrey Clin et Théo Dumont. L'équipe arrivée troisième de la catégorie Espoirs était quant à elle composée de Mathilde Bayet, Errel Carn et Justin Brocq. Tous ces jeunes gens ont été coachés par François Martin et Baptiste Villefranche. Ce fut l'occasion de remettre à tous – vainqueurs de la catégorie Excellence ou troisièmes de la catégorie Espoirs –, leurs diplômes et cadeaux, ainsi que les chèques cadeaux aux formateurs.

# PRIME

*De l'exigence  
du détail*

*Naît une fête  
d'exception*

## En exclusivité pour l'Artisan

*N'hésitez pas à nous contacter ou  
demander la visite de notre représentant  
sur votre secteur.*

PRIME - 22 bis Rue Sadi Carnot - BP1 - 70160 FAVERNEY

Tél : 03 84 91 31 00 - [www.prime.fr](http://www.prime.fr)





## Le point de vue du ferronnier

Les spécialistes en ferronnerie d'art sont unanimes pour vanter la qualité d'exécution de ces étagères porte-pain, certains d'entre eux sont d'ailleurs sollicités pour des travaux de restauration. Manifestement les volutes devaient être réalisées en séries puis assemblées. Les forgerons portaient à blanc le métal rond d'un diamètre de 10 à 12 mm, (plus le diamètre est grand plus il faut chauffer avant d'étirer). Il faut commencer par réaliser le noyau de la volute puis l'enrouler autour d'un gabarit.

Sur les modèles très anciens, certaines volutes possèdent un petit prolongement monté à chaud car à l'époque la soudure n'existait pas. De même on trouve certaines finitions avec des fers plats amincis à leur extrémités. Les parties en laiton étaient sous traitées à un tourneur et la réalisation des ceintures galbées, elles aussi en laiton, appliquées sur des baguettes de bois nécessitaient un tour de main particulier. Les petits accessoires décoratifs telles les rosaces étaient coulés dans des moules en fonte puis rivetés.

Ce travail de réalisation de nombreux modèles de volutes (pour portails, pergolas etc) est désormais pratiqué avec des rouleuses perfectionnées et quelques sociétés spécialisées en fer forgé perpétuent ce savoir-faire (par exemple Bourguignon scd, Chateauneuf sur Isère (26)). Néanmoins la conception d'une structure entièrement métallique comparable aux modèles historiques signés puis le travail d'assemblage des volutes et ornements constituent un vrai challenge.

"Brève"

## Coupe de France des Ecoles 2014 - Remise des prix

L'équipe constituée de Maïwenn AYOUL, Antoine LENAFF et Rémy DELCHAMBRE Lycée Saint-Joseph St-Marc de Concarneau s'est hissée sur la première marche du Podium de la Catégorie ESPOIRS. L'équipe vainqueur en catégorie Excellence était composée de Mélanie BOUQUET, Joffrey CLIN et Théo DUMONT Maison des Compagnons du Devoir de Strasbourg. Cette belle compétition dédiée aux jeunes talents et à leurs instituts de formation est parrainée par GDF SUEZ.



A gauche, Concarneau

Coupe de France  
des écoles, 2014

A droite, Strasbourg

