



## PRESSBOOK 2016

Parution dans Savours & Co - 27 mai 2015  
Parution sur canalgourmandises.fr - 21 au 27 mai 2015  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 juin 2015  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 01 septembre 2015  
Parution dans le Monde des Boulangers - septembre 2015  
Parution dans La Toque Magazine - septembre 2015  
Parution dans La Tribune des Métiers - septembre/octobre 2015  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 novembre 2015  
Parution sur lesnouvellesdelaboulangerie.fr - 24 novembre 2015  
Parution dans Zepros Métiers Snack & Foods - novembre/décembre 2015  
Parution dans Le Monde des Boulangers Pâtisseries - novembre/décembre 2015  
Parution dans La Tribune des Métiers - novembre/décembre 2015  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 décembre 2015  
Parution sur tourisme93.com - 22 décembre 2015  
Parution sur latribunedesmetiers.com - 05 janvier 2016  
Parution sur lemondedesboulangers.fr - 12 janvier 2016  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 15 janvier 2016  
Parution dans La Toque Magazine - février 2016  
Parution dans La Tribune des Métiers - janvier/février 2016  
Parution dans La Tribune des Métiers - janvier/février 2016  
Parution dans Le Monde des Boulangers Pâtisseries - janvier/février 2016  
Parution dans La Tribune des Métiers - 20 janvier/20 février 2016  
Parution dans La Toque magazine - février 2016  
Parution dans Le Télégramme Brest - 01 février 2016  
Parution sur letelegramme - 01 février 2016  
Parution dans Le Télégramme Brest - 01 février 2016  
Parution dans Ouest France - 02 février 2016  
Parution sur ouest-france.fr - 04 février 2016  
Parution dans Havre libre - 10 février 2016  
Parution sur paris-normandie.fr - 10 février 2016  
Parution dans Paris Normandie - 10 février 2016  
Parution dans Ouest France - 11 février 2016  
Parution dans Le Télégramme Brest - 12 février 2016  
Parution sur ouest-france.fr - 14 février 2016  
Parution dans Ouest France - 17 février 2016  
Parution sur jactiv.ouest-france.fr - 18 février 2016  
Parution sur ouest-france.fr - 19 février 2016  
Parution sur lesnouvellesdelaboulangerie.fr - 19 février 2016  
Parution dans Le Télégramme Brest - 22 février 2016  
Parution sur letelegramme.fr - 22 février 2016  
Parution dans Ouest France - 23 février 2016  
Parution sur jactiv.ouest-france.fr - 24 février 2016  
Parution dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie - 1<sup>er</sup> mars 2016  
Parution dans La Toque Magazine - mars 2016  
Parution dans La Tribune des Métiers - mars/avril 2016  
Parution dans Thuriès Gastronomie Magazine - avril 2016

# Savours & Co

Edition N°172  
27 mai 2015

Plus de 15 000 lecteurs décideurs chaque semaine

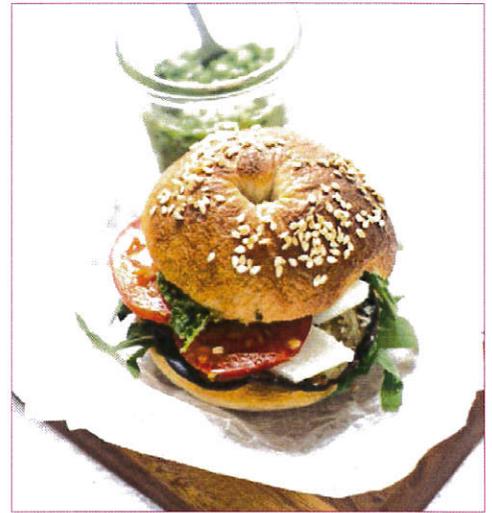
Le Goût avant tout !

L'HEBDOMADAIRE B2B DIGITAL DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGÈRE PÂTISSERIE  
SNACKING SANDWICHERIE RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR RHD

## La Maison Raymond décline une offre dédiée de tartinables pour la restauration hors foyer

### Tartinables RHF

La Maison Raymond, spécialiste de l'apéritif depuis 1879, propose une offre dédiée à la restauration hors foyer. Alliant goût, savoir-faire et tradition, la marque nîmoise permet à tous les professionnels de donner un renouveau à leurs recettes, avec trois délicieuses collections de tartinables. Les gammes « Spécialités du Sud », « Spéciale Sandwich » et « Spéciale Tartines Chaudes » sont ainsi proposées sous format 750g et 780g. Elles sont prêtes à l'emploi et présentées dans des pots en plastique refermables. Les utilisations de ces tartinables sont multiples : confectionner des verrines colorées, créer des wraps originaux ou encore de belles bruschettas... Très tendance en entrée, la gamme Spécialités du Sud comprend des tartinables de légumes typiques du bassin méditerranéen (Anchoïade, Caviar d'Aubergines, Caviar de Tomates Séchées, Tapenade Noire, Tapenade Verte). Dotées de leur propre caractère, ces recettes s'apprécient chaudes ou froides, et offrent de multiples possibilités de préparations aux restaurateurs. Mille-feuille végétarien, rougets farcis ou cakes revisités, des milliers de plats ne demandent qu'à être dégustés. Et avec sa gamme Spéciale Sandwich (Chèvre, noix, raisins et Légumes du soleil et basilic), la Maison Raymond décline des tartinables qui simplifient le quotidien des professionnels et permettent un gain de temps au niveau de la préparation en cuisine. Alternatives originales à la mayonnaise ou au beurre, ces recettes onctueuses et aérées sont des bases qui viendront garnir bagels, wraps et autres déjeuners à emporter. Enfin, la gamme Spéciale Tartines Chaudes (Asperges, jambon cru et pesto, Tomates cerises, mozzarella et basilic) est l'alliée de tous les chefs créatifs. Elle apporte pep's et gourmandise à toutes les tartines chaudes et bruschettas et garantit authenticité et différenciation, en permettant de concocter des encas savoureux à manger sur le pouce. Puis, Maison Raymond propose des sauces aux authentiques saveurs du Sud. Les recettes Aioli et Rouille sont disponibles sous le même format que les tartinables : des pots en plastique refermables d'une contenance de 750g. Maison Raymond imagine ainsi des recettes équilibrées, gourmandes et de grande qualité. Réalisées sans colorants ni conservateurs ajoutés, elles sont élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, tels que l'huile d'olive ou l'huile de colza, riches en oméga 3.



## Brioche Pasquier propose une Tarte au Citron Meringuée

### Pâtisserie RHD

Brioche Pasquier dispose d'une offre globale intégrant toutes les familles de la pâtisserie à destination des professionnels de la restauration traditionnelle, collective et commerciale. Fort de 25 ans de savoir-faire dans le secteur de la pâtisserie surgelée, Brioche Pasquier s'attache constamment à proposer des recettes authentiques, traditionnelles ou innovantes de tartes, pâtes à choux, beignets, entremets, macarons et mignardises. Maîtrisant tous les process de production allant de la sélection des matières premières à la fabrication au sein de ses ateliers, Brioche Pasquier s'engage au quotidien pour préserver son héritage en respectant le savoir-faire artisanal. L'entreprise, spécialiste des produits de pâtisserie surgelée vient ainsi de lancer la « Tarte au Citron Meringuée » à destination des professionnels de la restauration traditionnelle et d'entreprise. Composée d'une pâte sablée pur beurre à bords lisses, d'une crème citron aux œufs frais et d'une véritable meringue italienne en forme de rose, cette savoureuse tarte demeure un incontournable des cartes de restauration. Le parfait équilibre des saveurs entre l'acidité du citron et la note sucrée de la meringue ainsi que le contraste des textures entre le croustillant de la pâte, l'onctuosité de la crème et la légèreté de la meringue raviront le palais des convives. Elle est garantie sans conservateurs, sans arômes, sans colorants et avec une excellente tenue à la découpe après décongélation.



## Lancement de la Coupe de France des Écoles en BVP

Du 5 au 9 février 2016, le salon Européen mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation à travers d'épreuves où viendront s'affronter les professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par GDF SUEZ PRO, cette belle compétition rejoint la Cour des Grands. En effet, pour la première fois de son histoire, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie occupera le Cube, l'espace de concours créé par Européen. Elle sera au côté de la Coupe du Monde de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés. Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et de mettre sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans ces métiers. Outre les récompenses obtenues, la Coupe de France des Écoles en BVP c'est aussi l'occasion de travailler en équipe de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone ou ultra-marins mais encore de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon Européen. Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier). Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation. La Catégorie Espoirs : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier). Et la Catégorie Excellence : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier. Le règlement sera disponible sur le site Internet de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, à partir du 15 juillet 2015.

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

► ACCUEIL Christophe DEVÉ ? HISTORIQUE LE CLUB PUBLICITÉ À PROPOS & CONTACT



Actualités, Agenda, Événements, Grands Chefs, Reportages, Recettes, Tests Produits, Vidéos...

► INFOS À LA UNE AGENDA GASTRONOMIQUE REPORTAGES RECETTES MERE MITRAILLE

RECETTES DE CHEFS

Search ...

## ÉVÉNEMENT : Lancement de la 5e Coupe des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Le 21/05/2015 14:40 par Canal Gourmandises

ABONNEZ-VOUS À NOTRE CHAÎNE

ABONNEZ-VOUS À NOTRE

E-mail

Je m'abonne !

Share / Save

Lancement de la 5ème édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie et ouverture aux centres de formation ultra-marins. (Événement professionnel).



Du 05 au 09 février 2016, le salon EUROPAIN mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter les professionnels

REVIVEZ TASTE OF PARIS 2015...

## Coupe de France des Ecoles 2015

de demain.

Initiée en 2009 et parrainée par GDF SUEZ PRO, cette belle compétition rejoint la Cour des Grands. Pour la première fois de son histoire, la Coupe de France des Ecoles occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EUROPAIN. Elle sera au côté de la Coupe du Monde de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés.

Les dates à retenir : A partir du 15 juillet 2015 : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.  
[coupedefrancedesecoles.com](http://coupedefrancedesecoles.com).

**Septembre 2015** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site);

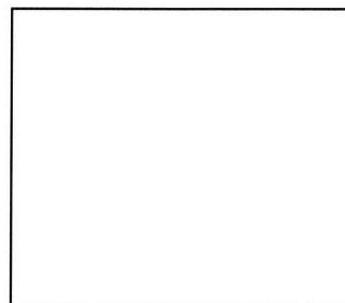
**Le 20 Octobre 2015** : date limite de réception des dossiers d'inscription chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles – 64 Rue de Caumartin – 75009 Paris.

**Le 13 Novembre 2015** : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles – 64 Rue de Caumartin – 75009 Paris.

**Le 23 Novembre 2015** : Présélection des Equipes au LEMPA à Rouen puis début Décembre 2015 : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

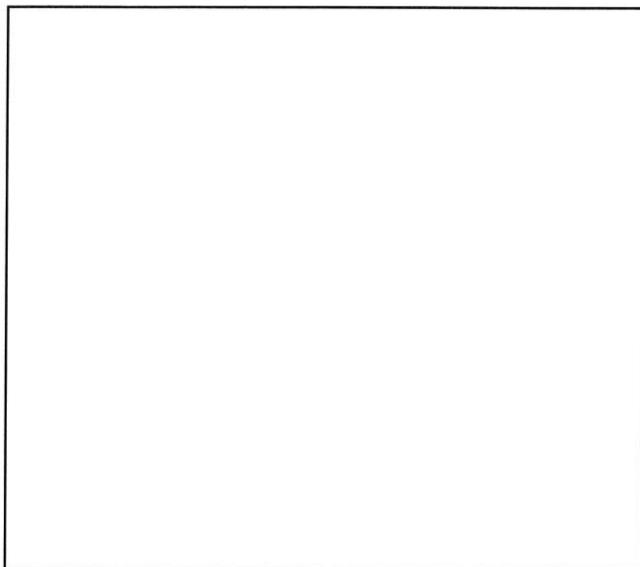
D'avantage qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et de mettre sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

**Vidéo archives de la Coupe des Écoles 2010...**



## NEWS : LE FIL INFOS

- **GASTRONOMIQUES**
- BILAN : Grand succès pour la 1ère édition de « Taste of Paris » avec 16 000 visiteurs **26/05/2015**
- Christophe Michalak ouvre sa pâtisserie au 16, rue de la Verrerie en septembre !.. **26/05/2015**
- FÊTE DES MÈRES 2015 : Stohrer la plus ancienne pâtisserie de Paris propose son Cœur de Rose **26/05/2015**
- VILLENEUVE-SUR-LOT : Le 1er marché bio de France fête ses 40 ans **26/05/2015**
- RECETTE Vidéo : Pissaladière – Tarte aux Oignons à l'Ancienne Mère Mitraillee **26/05/2015**
- AGENDA GASTRONOMIQUE : Le village fermier de Levallois fête ses 10 ans du 29 au 31 mai 2015 !.. **26/05/2015**
- RECETTE Vidéo : Sauce Moutarde Chaude à l'Ancienne...Mère Mitraillee **25/05/2015**
- CONCOURS DU MEILLEUR MACARON AMATEUR : finale nationale le 29 mai à Paris **25/05/2015**
- FÊTE DES MÈRES 2015 : Douceur pour Maman chez Eric Kayser **25/05/2015**



Outre les récompenses obtenues, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie c'est aussi l'occasion de travailler en équipe de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone ou ultra-marins mais encore de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon EUROPAIN.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

**Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation. Catégorie Espoirs :** cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier). **Catégorie Excellence :** cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Le jour de la compétition les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place – pesage et façonnage devant être faits manuellement.

La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie fait un focus sur la faculté de mise en oeuvre de l'enseignement reçu, sur la valeur de ce dernier mais aussi sur la transmission des savoir-faire et savoir-être.

Pour tous, c'est l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail et pour certains, le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.



## LES RUBRIQUES GOURMANDES EN

- **UN CLIC**
- ACTUALITÉS A LA UNE
- CARNET D'ADRESSES
- DANS LA CUISINE D'ERWAN
- DÉLICIEUSES PAGES
- ÉDITOS DE CHRISTOPHE DEVÉ
- GOURMANDISES DE FÊTE
- GOURMANDISES TV
- INSTANTANÉMENT GOURMAND
- LE MAG DE JUSTINE GOURBIERE
- PORTRAITS DE CHEFS
- RECETTES DE CHEFS
- RECETTES DE MARCO GIUDIZIO
- RECETTES MERE MITRAILLE
- REPORTAGES
- TESTS PRODUITS
- V1 Archives Canal Gourmandises

Outre le trophée qui restera au sein de l'établissement, EKIP "les Equipementiers du Goût", EUROPAIN, GDF SUEZ PRO et tous leurs partenaires souhaitent récompenser les vainqueurs avec des dotations motivantes sous la forme de chèques-cadeaux. Depuis sa création, ce concours a apporté de forts moments d'émotions. Un jury présidé par Alain MARIE – Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie, Président de L'Association Nationale de formateurs en Boulangerie, de grands professionnels issus d'horizon variés qui soutiennent les jeunes gens -qui donnent le meilleur d'eux-mêmes- tout en scrutant la justesse du geste, la qualité, le goût ou encore l'esthétisme de la production, des formateurs qui ne comptent pas leur investissement en temps, en conseils ou petits secrets.

**Plus d'infos :** [coupedefrancedesecoles.com](http://coupedefrancedesecoles.com)

Canal Gourmandises et service de presse AB3C – 05/2015.



Partager cet article - l'imprimer...

 Partager

#### ACTUALITÉS A LA UNE

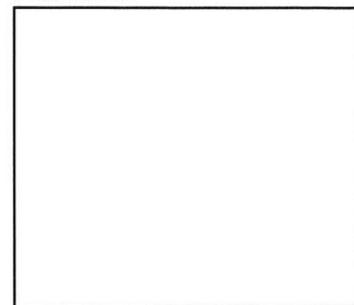
Étiquettes : Agenda Gastronomique, Boulangerie, Concours, Coupe des Écoles 2015, Coupe des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, Coupe du Monde de la Boulangerie, EUROPAIN, Événement professionnel, GDF SUEZ

#### LA SÉLECTION VIDÉOS

► [GOURMANDISES TV](#)  
► [GATEAU AUX CERISES...](#)



►► [RATATOUILLE MADE IN PROVENCE](#)



## CONCOURS

# LA 5<sup>E</sup> COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE EST LANCÉE



Cérémonie d'annonce des résultats lors d'Europain 2014.

>> DU 05 AU 09 FÉVRIER 2016, EUROPAIN METTRA À NOUVEAU EN SCÈNE LA VITALITÉ DES CENTRES DE FORMATION AU TRAVERS D'ÉPREUVES OÙ VIENDRONT S'AFFRONTER LES PROFESSIONNELS DE DEMAIN. INITIÉE EN 2009 ET PARRAINÉE PAR GDF SUEZ PRO, CETTE BELLE COMPÉTITION REJOINT LA COUR DES GRANDS. EN EFFET, POUR LA PREMIÈRE FOIS DE SON HISTOIRE, LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES SE DÉROULERA SUR LE CUÛBE, LE PRESTIGIEUX ESPACE DE CONCOURS, AUX CÔTÉS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE ET DU MONDIAL DES ARTS SUCRÉS.

## DEUX CATÉGORIES SELON LE NIVEAU DE FORMATION

**La catégorie Espoirs** est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

**La catégorie Excellence** est ouverte aux étudiants en Brevet Professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Le jour de la compétition, les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie. L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place, les produits pesés et façonnés manuellement.

Le jury présidé par Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France et Président de l'Association Nationale de formateurs en Boulangerie, sera composé de professionnels de la Boulangerie Pâtisserie reconnus pour leur grande expérience notamment dans la transmission des savoir-faire aux jeunes.

Outre le trophée qui restera au sein de l'établissement lauréat, EKIP "les Equipementiers du Goût", Europain, GDF SUEZ PRO et tous leurs partenaires offrent aux lauréats et finalistes, des cadeaux de valeur. Et puis, à l'occasion de la remise des prix, attendez-vous à des moments forts en émotions...

## LE CALENDRIER DE CETTE 5<sup>E</sup> ÉDITION

**À partir du 15 juillet 2015** : le règlement est disponible sur le site : [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)

**Septembre 2015** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site).

**Le 20 Octobre 2015** : date limite de réception des dossiers d'inscription chez Europain Gestion, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris.

**Le 13 Novembre 2015** : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez Europain Gestion.

**Le 23 Novembre 2015** : Présélection des Equipes au LEMPA à Rouen.

**Début Décembre 2015** : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

Plus qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler aux visiteurs d'Europain venus du Monde entier, la qualité de l'enseignement professionnel prodigué dans les écoles françaises et de placer sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Pour les jeunes participants, c'est aussi l'occasion de travailler en équipe, de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone et d'Outre-mer et de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon Europain. Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).



## ACTUALITÉ

### Concours

# 5<sup>e</sup> Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie : derniers jours pour s'inscrire



Du 5 au 9 février 2016, se déroulera à Europain la 5<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles, compétition parrainée par GDF SUEZ PRO. Trois informations essentielles sont à retenir pour les écoles qui souhaitent se porter candidates :

1. Le concours est désormais ouvert aux écoles et établissements de formation des départements d'Outre-mer.
2. Le concours bénéficiera de plus de visibilité puisqu'il

se tiendra dans le « Cube », aux côtés de concours de renommée internationale comme la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés.

3. La clôture des inscriptions à la Coupe de France des Ecoles est le 20 octobre 2015.

Le règlement complet et le dossier d'inscription sont téléchargeables sur le site [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)



## À VENIR

75 / PARIS

### **Coupe de France des Écoles en boulangerie**

Du 5 au 9 février 2016, Européen organise la 5<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par GDF Suez Pro, la Coupe de France des Ecoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. Deux catégories : Espoirs et Excellence. La 1<sup>re</sup> est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Date limite d'inscription : le 20 octobre. Cette compétition aura lieu aux côtés de la Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés.

**Concours**

C'est parti pour la **5<sup>e</sup> Coupe de France des Ecoles**

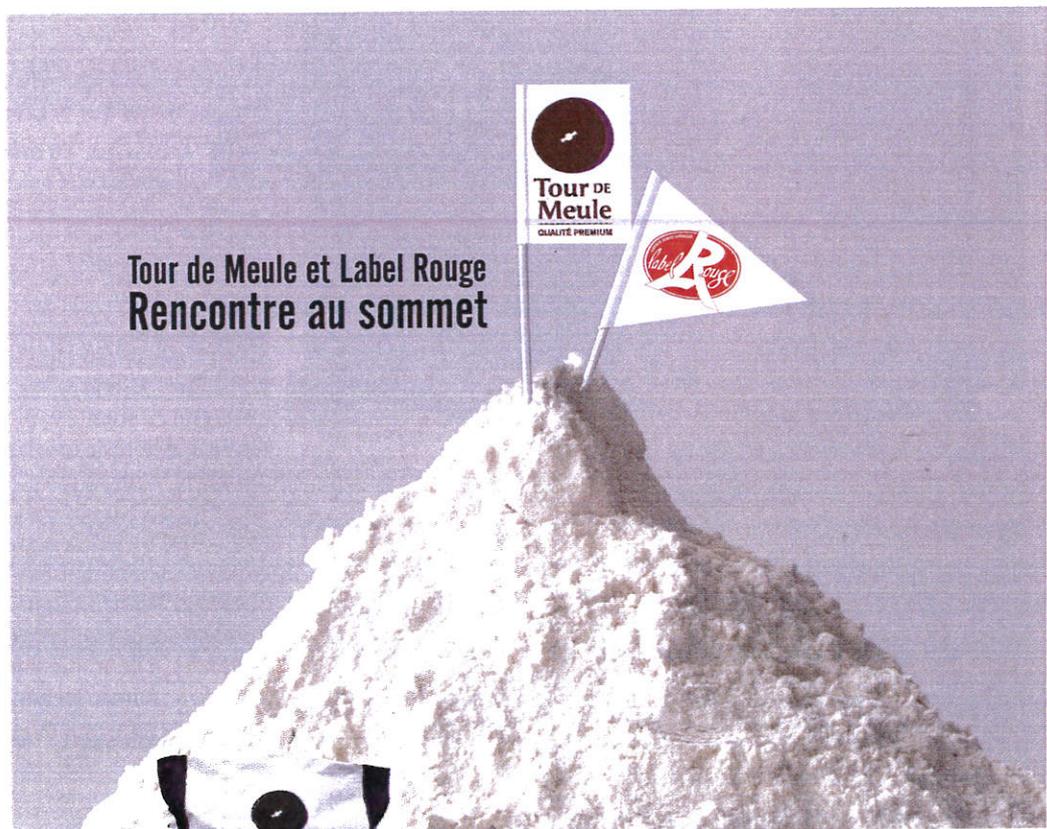
**MOMENT D'EFFERVESCENCE** réunissant de grands noms de la boulangerie et des jeunes en formation, la Coupe de France des Ecoles de boulangerie-pâtisserie et viennoiserie se déroulera lors du salon Européen en février 2016 (voir agenda p. 44). Pour s'inscrire à cette compétition parrainée par GDF Suez Pro, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, se présenter en équipe mixte de trois



personnes en cours de formation et être coaché par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier). Selon leur niveau, les élèves peuvent concourir dans la catégorie Espoir ou Excellence. Les dossiers d'inscription, transmis aux écoles (France et outre-mer) en septembre, sont à retourner à l'organisateur : Européen Gestion, Coupe de France des Ecoles, 64, rue de Caumartin - 75009 Paris avant le 20 octobre 2015. Suivront les étapes de présélection en novembre et la proclamation des équipes retenues début décembre. ❖

**ANIMATION LES ARTISANS GLACIERS FONT PARLER D'EUX !**

**Du 25 au 27 septembre 2015, à l'occasion de la FÊTE DE LA GASTRONOMIE**, la Confédération Nationale des Glaciers Fabricants de France organisera un jeu concours via Facebook, baptisé « Elisez votre glace de cœur ». Les adhérents de l'organisation professionnelle seront invités à « poster » leurs desserts glacés (spécialement créés pour cette manifestation) sur la page de la CNGF afin de récolter le maximum de votes du grand public. C'est avec la volonté de valoriser leur profession et de défendre leur savoir-faire que les glaciers/fabricants se sont associés à cette fête nationale qui, cette année, aura pour thème « Audace et Créativité ». Prochainement, le nouveau site internet de la CNGF devrait voir le jour. Une initiative de plus pour marquer sa nouvelle campagne de communication.



**Tour de Meule et Label Rouge Rencontre au sommet**

Les Moulins Bourgeois sont fiers de voir leur farine de blé Tour de Meule\* bénéficier de l'exigence et de la renommée du Label Rouge.

Nous sommes les initiateurs d'une démarche qui consacre le soin que nous mettons à l'élaboration de notre farine de meule de qualité supérieure.

\* Type 80 et 110

# Lancement de la 5<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

*Du 5 au 9 février 2016, EUROPAIN mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter les professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par GDF SUEZ PRO, cette belle compétition rejoint la Cour des Grands.*

**L**ancement de la 5<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie et ouverture aux centres de formation ultramarins. Pour la première fois de son histoire, la Coupe de France des Ecoles occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EUROPAIN. Elle sera au côté de la Coupe du Monde de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés.

## LES DATES À RETENIR

**Depuis le 15 juillet 2015** : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Surfez sur le site internet : <http://www.coupedefrancedesecoles.com> et laissez-vous guider !

**Septembre 2015** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements.

**Le 20 octobre 2015** : date limite de réception des dossiers d'inscription



équipe, de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone ou ultramarins, mais encore de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon EUROPAIN.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut avoir moins de 22 ans le jour de la finale, être organisés en équipe mixte de 3 personnes en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et coachés

par deux formateurs (un boulanger et un pâtissier).

### Deux catégories distinctes permettent de concourir selon son niveau de formation

#### Catégorie Espoirs :

cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

#### Catégorie Excellence :

cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Le jour de la compétition les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

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

chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris

**Le 13 novembre 2015** : date limite de réception des photo des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris

**Le 23 novembre 2015** : présélection des Equipes au LEMPA à Rouen

**Début Décembre 2015** : proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.

Bien plus qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et de mettre sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. Outre les récompenses obtenues, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie c'est aussi l'occasion de travailler en





### LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Compétition en plein essor, la Coupe de France des Écoles, en partenariat avec Engie et EKIP, met en scène la vitalité des centres de formation et permet de dévoiler au monde la qualité des instituts français. Durant 5 heures, 15 équipes mixtes réparties en 2 catégories, s'affronteront au travers d'épreuves demandant de la maîtrise technique, de la justesse dans les gestes, de la créativité et du travail d'équipe.

Les nouveautés 2016 : pour sa 5<sup>e</sup> édition, le concours s'ouvre aux centres de formation d'Outre-Mer et occupera pour la première fois « Le Cube », prestigieux espace de concours créé par Europain & Intersuc. Cette année, la catégorie excellence aura également une nouvelle épreuve sur le thème du « traiteur ».

Catégorie Espoirs : Compétiteurs de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel).

Catégorie Excellence : Ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC pro Boulangerie-Pâtisserie.

Dates: Du 5 au 9 février 2016

Horaires: De 9h30 à 18h00

Lieu: Cube - Hall 5

Remise des prix: Le 7 février pour la catégorie « Espoirs » et le 9 février pour la catégorie « Excellence »

Plus d'infos: [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)

### LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Le Mondial des Arts Sucrés est le seul concours international mixte de haute pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser: c'est le programme de ces 16 binômes homme-femme venus du monde entier.

Un jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette au programme de cette compétition de haute volée.

Concours de référence dans sa filière, la 5<sup>e</sup> édition du Mondial Des Arts Sucrés, en partenariat avec DGF, se résume en trois points essentiels: excellence, mixité et convivialité! Les 16 pays en compétition sont d'ores et déjà connus: Australie, Brésil, Colombie, Espagne, Malaisie, Maroc, Mexique, Russie, France, Hong Kong, Italie, Japon, Singapour, Suisse, Taiwan, Viêt Nam.

Dates: Du 5 au 8 février 2016

Horaires: De 9h30 à 18h00

Contact: Marc Morandi ([m.morandi@dgf.fr](mailto:m.morandi@dgf.fr))

Lieu: Espace Cube - Hall 5

Plus d'infos: [www.mdas2016.com](http://www.mdas2016.com)

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Lieu : Cube - Hall 5

Remise des prix : mardi 9 février/11h

Plus d'infos : [www.cmboulangerie.com](http://www.cmboulangerie.com)

#### La Coupe de France des Ecoles

Compétition en plein essor, la Coupe de France des Écoles, en partenariat avec Engie et EKIP, met en scène la vitalité des centres de formation et permet de dévoiler au monde la qualité des instituts français. Durant 5 heures, 15 équipes mixtes réparties en 2 catégories, s'affronteront au travers d'épreuves demandant de la maîtrise technique, de la justesse dans les gestes, de la créativité et du travail d'équipe.

Les nouveautés 2016 : pour sa 5e édition, le concours s'ouvre aux centres de formation d'Outre-Mer et occupera pour la première fois « Le Cube », prestigieux espace de concours créé par Européen & Intersuc. Cette année, la catégorie excellence aura également une nouvelle épreuve sur le thème du « traiteur ».

Catégorie Espoirs : Compétiteurs de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel).

Catégorie Excellence : Ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC pro Boulangerie-Pâtissier.

Dates : Du 5 au 9 février 2016

Horaires : De 9h30 à 18h00

Lieu : Cube - Hall 5

Remise des prix : Le 7 février pour la catégorie « Espoirs » et le 9 février pour la catégorie « Excellence »

Plus d'infos : [www.coupedefrancedesecoles.com](http://www.coupedefrancedesecoles.com)

#### Le Mondial des Arts Sucrés

Le Mondial des Arts Sucrés est le seul concours international mixte de haute pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser : c'est le programme de ces 16 binômes homme-femme venus du monde entier.

ÉVÈNEMENT

# À Europain, la restauration boulangère fera son show

L'éditior 2016 du salon Europain & Intersuc, qui se tiendra du 5 au 9 février 2016 au parc des expositions de Paris-Nord Villepinte, fera la part belle à ce nouveau levier de croissance, qu'est la restauration boulangère. Telle est l'ambition des organisateurs qui ont présenté le programme de la « plus grande boulangerie du monde », quelques mois avant son ouverture. Pour retenir l'attention des quelque 80 000 visiteurs attendus et répondre aux enjeux de la profession, « Cette édition a cherché à comprendre les tendances du marché et à adapter ses animations », explique Marie-Odile Fondeur, directrice du salon. Avec de nouvelles dates, des secteurs plus lisibles, de nouveaux espaces qui proposeront 130 ateliers et la création du pôle Restauration boulangère, « Europain & Intersuc 2016 s'inscrit dans une dynamique business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de chaque filière », résume la directrice du salon.

## À chaque profession ses enjeux

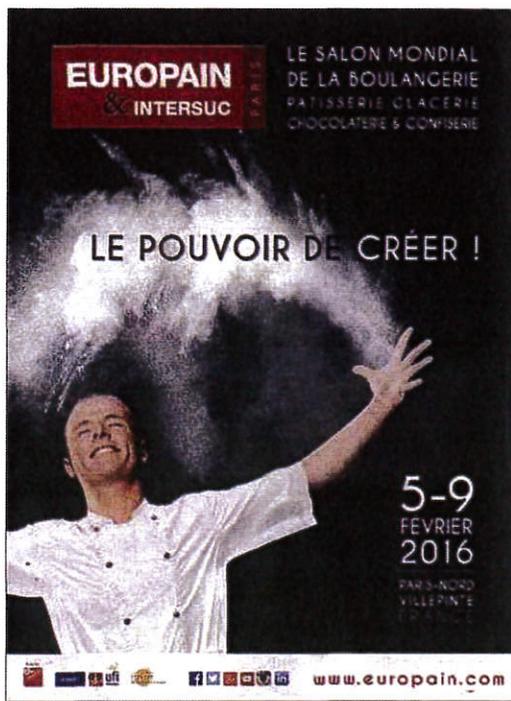
Pour les boulangers, les enjeux évoqués par Marie-Odile

Fondeur visent à diversifier l'offre via la restauration boulangère, renouveler les gammes de pains (premium, sans gluten, séries limitées), savoir vendre (mise en scène, merchandising, marketing digital) et proposer de nouveaux services pour attirer le client (commande en ligne, livraison).

Pour les pâtisseries, plaisirs et nutrition, traditions et surprise, décors et mises en scène décalées ou étonnantes sont les axes majeurs à explorer. Enfin, les industriels assureront la qualité de la production et la sécurité alimentaire, la flexibilité et la diversité, l'ergonomie et l'efficacité des processus de fabrication, et innoveront en termes d'ingrédients et de nouvelles recettes.

## Quatre secteurs représentés

Pour illustrer concrètement ces enjeux, le salon, référent de la profession, est organisé en quatre secteurs distincts. La Boulangerie regroupera tous les fournisseurs de produits, ingrédients, équipements et services pour le fournil ou la boutique, et également pour l'industrie. Ce secteur héber-



80 000 visiteurs sont attendus sur le salon.

**EUROPAIN & INTERSUC**

*Innovations et concours, édition 2016*

Espace concours et démonstrations de 4000 m<sup>2</sup>. Le Cube accueillera la Coupe du monde de la Boulangerie (Lesaffre), la Coupe de France des Ecoles (Engie) et le Mondial des Arts sucrés (DGF).

Du côté des innovations, Les Trophées Europain seront attribués dans quatre catégories: Produits pour l'artisan et pour l'industrie, Equipements pour le fournil et pour l'industrie, Equipements - Fournitures du magasin, Services. Les Collections Intersuc seront attribuées dans trois catégories: Produits finis-semi finis, Equipements pour la pâtisserie, Produits de base et ingrédients.

gera le pôle Restauration boulangère et Le Restaurant du boulangier. Intersuc réunira pour la première fois les acteurs de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie et de la confiserie autour des confédérations professionnelles. Nouveauté 2016, Le Lab Intersuc dédié aux démonstrations sucrées permettra aux pâtisseries, chocolatiers, glacières et confiseurs de transmettre leur savoir-faire et d'illustrer les dernières techniques et tendances de consommation. Ces ateliers traiteront de thèmes variés comme « Biscuits sans gluten », « Bonbons au chocolat

sans sucre ajouté », « Impression 3D en chocolat » ou encore « Le baba au rhum revisité ». L'espace Equipements pour l'Industrie sera le rendez-vous des acteurs concernés pour enrichir leur offre et optimiser leur outil de production. Point de passage privilégié entre les secteurs Boulangerie et Intersuc, la Rue des Ecoles couvrira tous les métiers de la filière. Plus de quinze écoles nationales et internationales proposeront leurs programmes pour la formation initiale ou continue. Les 80 000 visiteurs attendus sur le salon auront des journées bien chargées !



**CHIFFRES CLÉS**  
LA RESTAURATION BOULANGÈRE

- 9 boulangers sur 10 proposent une offre salée (+10 % sur les trois dernières années).
- 13 % c'est la part moyenne du chiffre d'affaires d'une boulangerie en offre salée.
- 65 % c'est le taux moyen de marge brute constaté sur un sandwich.
- Sandwichs baguette ou viennois, salades et crudités, plats chauds... sont les offres salées en progression.

Source : CHD Expert - Étude boulangerie 2014



## CONCOURS → Hall 5 Cube



### COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

**Europain organise la 5<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.**

Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par ENGIE, la Coupe de France des Écoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. 2 catégories : Espoirs et Excellence. La 1<sup>re</sup> est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Remise des prix le 7 février pour la catégorie Espoirs et le 9 février pour la catégorie Excellence.



### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

**Durant 4 jours, la Coupe du Monde de Boulangerie accueillera 12 équipes de 3 candidats** qui s'affronteront devant le public et un jury de boulangers dans 3 catégories : Baguette & Pains du monde, Viennoiserie et panification gourmande, pièce artistique. Nouveautés 2016 : Des tables rondes et interviews accompagneront le concours, sur les thèmes d'actualité du métier de boulanger. Les épreuves et la mise en scène du concours changeront pour offrir plus de spectacle et mettre en valeur la créativité et l'improvisation des candidats.



### MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

**Le Mondial des Arts Sucrés (5<sup>e</sup> édition) est un concours international mixte de pâtisserie.** 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme pour 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette.



### **L'AIPF ET LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE**

*Pour soutenir les jeunes professionnels de demain, garants de l'excellence du savoir-faire en boulangerie, l'AIPF a décidé de rejoindre les sponsors de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoise Pâtisserie. Cette compétition se déroulera du 05 au 09 février 2016, sur le CUBE, le prestigieux espace du salon EUROPAIN, dédié aux concours internationaux.  
Plus d'infos sur : [www.latdm.fr/aipf-25](http://www.latdm.fr/aipf-25)*

**+ d'infos sur : [www.latdm.fr/aipf-25](http://www.latdm.fr/aipf-25)**



INDRE

36

## Un jeune en rapide progression



Le trophée de la Meilleure Baguette de Tradition de l'Indre a été remporté par Romain Dagot qui vient d'avoir 24 ans. Il a obtenu son CAP boulanger ainsi que son BAC Pro boulanger et son CAP pâtissier à La Chapelle Saint Ursin chez M. Gobin. Il est arrivé second au concours du Meilleur Apprenti du Cher en 2009 et a obtenu la même année la médaille d'or départementale et d'argent régionale

au concours MAF/MOF. Il est resté un mois en tant qu'ouvrier à la Chapelle-Saint-Ursin et a voulu partir pour découvrir de nouvelles méthodes de travail et de nouvelles recettes et il arrive en 2011 à Issoudun chez David Saumur. Il y restera 3 ans et y rencontre Stéphanie qui y travaille en pâtisserie et ils décident tous les deux de se lancer dans l'aventure d'ouvrir leur propre affaire, et il y a tout juste un an qu'ils sont patrons de la boulangerie-pâtisserie O'Délices de Pailloux à Neuvy Pailloux. Romain participe aussitôt au concours du meilleur croissant l'an dernier où il arrive second et cette année il conserve sa seconde place pour le croissant mais arrive 1<sup>er</sup> pour la baguette de tradition française. Une belle réussite si jeune et si rapidement.

Signalons que Romain forme un apprenti actuellement en seconde année de BP au CFA de Bourges et que Marc Morel âgé de 21 ans a été sélectionné pour participer à la Coupe de France des Écoles qui se tiendra à Europain en février 2016.

Romain représentera son département au concours régional de la meilleure baguette à Joué-Les-Tours dans l'Indre-et-Loire les 29 février et 1<sup>er</sup> mars 2016.

Saluons la performance d'Aurélien Pinault second comme l'an dernier et de Nathan Surnom troisième comme d'an dernier.

www.tourisme93.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

#### *Nouveautés 2016 :*

Le Pôle Restauration Boulangère, Le Lab du Boulanger et Le Restaurant du Boulanger (fournisseurs produits, ingrédients, équipements et services pour le fournil, la boutique et industrie).

Le Lab Intersuc (laboratoire dédié aux démonstrations du sucré)

Concours de boulangerie, des arts sucrés, du chocolat et de la meilleure école

Le CUBE comprenant 15 boxes est spécialement créé pour les concours dans le Hall 5 pendant le salon.

**Master de la Boulangerie** : seules 9 équipes resteront sur les 12 équipes de 3 candidats présentes au concours.

Nouveauté : tables rondes et interviews accompagneront le concours, sur les thèmes d'actualité du métier de boulanger.

**Mondial des arts sucrés** : 10 équipes, 20 h de travail acharné pour réaliser des merveilles culinaires.

2 concours : Prix International de la Tablette Grand Cru du Venezuela et Prix du Bonbon Design et Goût Chocolat du Venezuela en France

Master Class Professionnelle : Rencontres, Tables rondes, Créations de bonbons ou de tablettes, Démonstrations-Dégustations

**Coupe de France des écoles** : 15 équipes vont s'affronter dans les domaines de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie sur 5 heures d'épreuves.

Deux catégories seront primées : Catégorie Espoir et Catégorie Excellence

et bien d'autres rencontres entre professionnels dans les Halls 4 et 5 !

Hall 4 : Industrie (équipements et ingrédients innovants)

Hall 5 : rue des écoles et Intersuc

Hall 4 et Hall 5 : Boulangerie et Pâtisserie (glacier, chocolatier, confiseur)

Pensez à demander votre badge pour réserver votre entrée pour 2 personnes à 30 euros (sur le site [europain.com](http://europain.com)) avant l'événement car sur place l'entrée coûtera 30 €/personne. Entrée valable 5 jours.

Salon ouvert uniquement aux professionnels sur présentation d'un justificatif.

Entrée libre sur présentation d'un badge, d'une carte d'invitation ou d'une carte de presse.

Hôtels près du Parc des Expositions de Villepinte pendant Europain-Intersuc

Nous vous proposons une liste d'hôtels près du parc exposition de Villepinte. Sachez que de Paris gare du nord ou gare de l'est propose une quantité d'hôtels près des grandes lignes ; réservez votre chambre d'hôtel à Paris et prenez le RER pour aller au Mondial Europain Intersuc.

Vous pouvez très facilement accéder au parc des expositions de Villepinte avec le RER B qui est le mode de transport le plus facile et direct (la ligne B traverse du sud au nord Paris depuis Orly vers Roissy).

Comment aller à Europain 2016 en transports depuis l'aéroport ?

A l'aéroport de Roissy Charles de Gaulle pensez à prendre la navette qui vous dépose devant le Mondial. Si vous arrivez de l'aéroport d'Orly prenez l'orlyval puis le RER B depuis Antony pour vous rendre à Europain 2016.

www.latribunedesmetiers.com  
Pays : France  
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

se mesurer les uns aux autres. L'équipe proclamée « championne du monde » gagne la reconnaissance de ses pairs, mais aussi celle de son pays dont elle porte fièrement les couleurs. Depuis ses débuts, la Coupe du Monde de la Boulangerie n'a cessé d'enrichir son panel de pays participants et d'élever le niveau de ses compétitions, nécessitant l'organisation de présélections dans le monde entier pour retenir les 12 meilleures équipes. En 2003, la Coupe Louis Lesaffre a ainsi été créée par Lesaffre, pour assurer le processus de présélection des candidats. Aujourd'hui l'ensemble du dispositif des sélections (nationales et internationales) de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

#### Coupe de France des Écoles

Pour cette 5ème édition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'ouvre aux centres de formation ultra-marins et pour la première fois de son histoire, elle occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EUROPAIN. Cette belle compétition met en scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter 15 équipes mixtes, réparties en deux catégories selon les niveaux de formation.

Catégorie Espoirs : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

Catégorie Excellence : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts, mais elle offre à tous l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail fourni et pour certains, ce sera le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Durant 5 heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production, de la justesse du geste, mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant un travail d'équipe où chacun apportera sa touche pour la production de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût.

#### INTERSUC : Hall 5

Tous les nouveaux produits et derniers matériels pour le laboratoire et la boutique. Les innovations de toutes les professions du sucré. Animations et concours : toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels

Les évènements :

#### Le LAB INTERSUC



## Europain-Intersuc 2016 Concours Hall 5

### Coupe de France des Écoles

Europain organise la 5e édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par ENGIE, la Coupe de France des Écoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. 2 catégories : Espoirs et Excellence. La première est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Remise des prix le 7 février pour la catégorie Espoirs et le 9 février pour la catégorie Excellence.

### Coupe du Monde de la Boulangerie

Pendant 4 jours, 12 équipes de 3 candidats en lice pour remporter la prestigieuse Coupe du Monde de la Boulangerie. Symbole de partage et d'esprit d'équipe, cette compétition est le reflet du métier de boulanger. Pour incarner ces valeurs, la Coupe du Monde de la Boulangerie a choisi Thierry Marx comme parrain de cette nouvelle édition. En novembre 2015, les deux dernières équipes ont été sélectionnées : la Chine et la Corée du Sud. La France sera représentée par Cyrille Martin (baguettes & pains du monde), Déborah Ott (viennoiserie & panification gourmande) et Claude Casado (pièce artistique). Lesaffre sera le partenaire officiel exclusif.

### Mondial des Arts Sucrés

Le Mondial des Arts Sucrés (5e édition) est un concours international mixte de pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme pour 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette.



## ÉVÈNEMENT

### CONCOURS EUROPAIN



# 5<sup>e</sup> COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES : 15 ÉQUIPES EN COMPÉTITION SUR LE CUBE À EUROPAIN

Quinze équipes mixtes sélectionnées, entreront en lice dont 9 dans la catégorie « Espoirs » et 6 dans la catégorie « Excellence ». Les épreuves se dérouleront sous le contrôle d'un jury de professionnels expérimentés, présidé par Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France.

Pour se hisser sur les marches du podium, il va falloir que tous fassent preuve, non seulement de compétences techniques ou artistiques, mais aussi qu'ils soient capables d'utiliser forces et faiblesses de chacun d'entre eux au sein de l'équipe, pour être en cohésion totale dans l'organisation et la production de toutes les pièces qu'ils devront réaliser en finale. C'est aussi le rôle des enseignants référents et coaches de les aider à s'organiser. Outre les savoir-faire, ils leur transmettent aussi un savoir-être.

#### 9 équipes sélectionnées pour la finale dans la catégorie « Espoirs »

Lycée des Métiers de Concarneau Trégunc (29) : Alicia Leroy, Ema Reunhout, Victor Lerouge et Maïwen Le Guyader (suppléante).

Faculté des métiers de Bruz (35) : Gaëtan Jolivel, Dorian Legavre et Mélodie Gendron. Compagnons du Devoir et du Tour de France de Reims (51) : Léa Gangloff, Marion Vielfaure, Killian Perez et Marcus Tritant (suppléant).

Lycée François Mitterrand de Chinon (58) : Amélie Leblanc, Thomas Bregger, Maxime Lehmann et Sarah Guillemin (suppléante).

Lycée Charles de Foucauld de Schiltigheim (67) : Antoine Schub, Magalie Riehl, Philippe Bruniquel et Shana Laugel (suppléante).

CFA Compagnons du Devoir de Strasbourg (67) : Orlane Amestoy, Clément Rodot, Thibaut Pascal et Eloi Chambreuil (Suppléant).

CFA Compagnons du Devoir de Strasbourg (67) : Valentine Joly, Raphael Calmels, Lucas Goossens et Sophierika Mehul (suppléante).

CFA BPF de Rouen (76) : Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop, Marie David et Clémence Le Guen (suppléante).

Lycée Hôtelier La Renaissance de Saint Paul, La Réunion (97) : Ragendra Tian Wan Kai, Marie Lebon, Saleindra Montaye et Alexandre Grondin (suppléant).

#### 6 équipes sélectionnées pour la finale de la catégorie « Excellence »

CFA CM CCI de Bourges (18) : Marine Desroches, Marc Morel et Yoann Millerioux. Compagnons du Devoir et du Tour de France de Bordeaux (33) : Eva Delafosse, Sarah Peres et Sylvain Trotignon.

CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux (36) : Alexandre Micouraud, Solenn Bouchot, Louis Chauvy et Océane Judalet (suppléante).

CIFAM de Sainte Luce sur Loire (44) : Bryan Gallee, Clément Massicot, Manuela Ferre et Bastien Carriou (suppléant).

CFA Interpro de la Marne à Chalons en Champagne (51) : Elodie Haussard, Gaëtan Campo, Axel Toussaint et Nicolas Picard (suppléant).

Lycée Charles de Foucauld de Schiltigheim (67) : Pierre Jund, Lena Cau, Lawrence Lustig et Mathilde Goesel (Suppléante).

LA 5<sup>e</sup> ÉDITION DE LA  
COUPE DE FRANCE  
DES ÉCOLES EN  
BOULANGERIE,  
PÂTISSERIE,  
VIENNOISERIE,  
ORGANISÉE PAR  
EUROPAIN ET LE LEMPA  
ET PARRAINÉE PAR  
ENGIE, SE DÉROULERA  
POUR LA PREMIÈRE  
FOIS SUR L'ESPACE « LE  
CUBE » D'EUROPAIN, DU  
5 AU 9 FÉVRIER 2016.

Toutes les équipes soutenues par leurs chefs d'établissements se sont préparées aux différentes épreuves de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie de la compétition qui se déroulera sur 6 heures.

Pour vivre le concours de l'intérieur, vibrer avec les candidats, soutenir vos équipes, rendez-vous sur Le Cube, au fond du Hall 5, de 9h à 16h, du 5 au 9 février 2016.

Plus d'informations et l'ordre de passage des équipes sur <http://www.europain.com/evenements/coupe-de-france-des-ecoles>.

# Coupe de France des Ecoles, un pari sur l'avenir

Tandis que son « vivier » de candidats s'élargit à l'outre-mer, le concours bénéficiera d'une plus grande visibilité sur le salon. Explications.

**P**OUR SA 5<sup>E</sup> ÉDITION, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie connaît quelques changements notables : non seulement elle s'ouvre aux centres de formation ultramarins mais aussi, pour la première fois de son histoire, elle se déroulera sur l'espace concours d'Europain, le Cube.

## Elèves... et formateurs

Cette compétition, qui met en scène quinze équipes mixtes venues de toute la France,

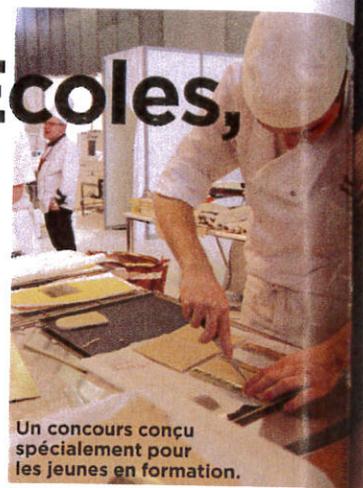
s'appuie sur la vitalité des centres de formation pour en valoriser les élèves, au travers d'épreuves réparties en deux catégories selon les niveaux de formation : Espoirs et Excellence.

La catégorie Espoirs rassemble les concurrents des diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier).

La catégorie Excellence réunit les étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et

terminale du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier.

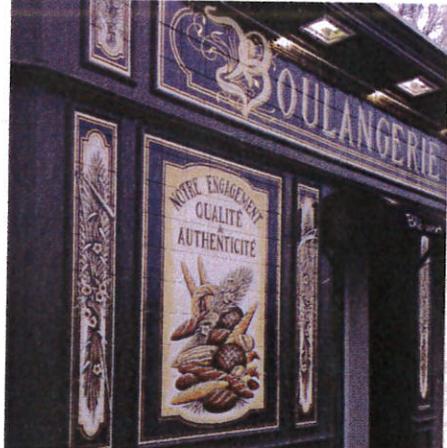
Si cette coupe offre l'occasion aux candidats d'être remarqués pour le niveau de leurs réalisations, elle permet également de dévoiler la qualité de l'enseignement prodigué dans nos centres de formation. Sans compter la valeur de tremplin de ce type de concours, qui met le pied à l'étrier de nombreux jeunes et peut même leur donner envie de poursuivre jusqu'au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France ! Durant les



Un concours conçu spécialement pour les jeunes en formation.

cinq heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production et de la justesse du geste. Importante aussi, la notion de travail d'équipe, où chacun apporte sa touche dans la fabrication de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût. ❖

A.-L. C.



## CRÉATEUR de Façade

DINAMO & MONTALOUPS

*Une tradition,  
un style au service  
de votre savoir-faire*

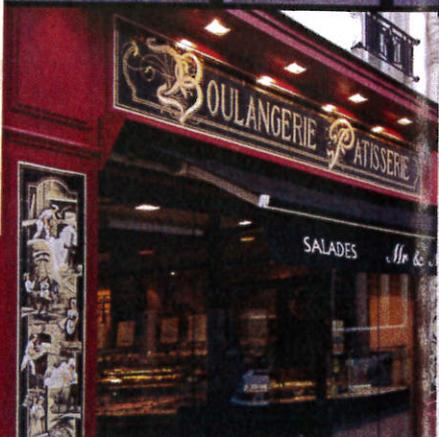
Atelier de Décoration Traditionnelle sur Céramiques

  
facebook / dynamo-montaloups

06 48 08 85 32 - [dinamo@wanadoo.fr](mailto:dinamo@wanadoo.fr)  
[dinamo-montaloups.fr](http://dinamo-montaloups.fr) & [art-boutiquier.com](http://art-boutiquier.com)







internationales) de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

## Coupe de France des Écoles

Pour cette 5<sup>ème</sup> édition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'ouvre aux centres de formation ultra-marins et pour la première fois de son histoire, elle occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EURO-PAIN. Cette belle compétition met en



Photo C. DOLFI

scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter 15 équipes mixtes, réparties en deux catégories selon les niveaux de formation.

**Catégorie Espoirs** : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

**Catégorie Excellence** : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts, mais elle offre à tous l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail fourni et pour certains, ce sera le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Durant 5 heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production, de la

justesse du geste, mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant un travail d'équipe où chacun apportera sa touche pour la production de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût.

## INTERSUC : HALL 5

Tous les nouveaux produits et derniers matériels pour le laboratoire et la boutique. Les innovations de toutes les professions du sucré. Animations et concours : toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels.

Les événements :

### LE LAB INTERSUC

Europain & Intersuc se veut innovant et réunit les 4 corps de métiers pour des démonstrations inédites ! Au cœur de l'espace Intersuc, le Lab Intersuc met vos professions en lumière et vous propose les dernières tendances et nouveautés des métiers Intersuc.

Environ 10 interventions par jour qui réuniront confédérations, institutions, médias et artisans pour partager, échanger et transmettre leur savoir et savoir-faire.

Imprimer en 3D avec du chocolat, revisiter les classiques de la pâtisserie française, découvrir le parcours de la fève au chocolat, fabriquer des biscuits sans gluten à conservation longue durée, rencontrer et déguster les desserts des champions de France de dessert 2015, tout devient possible sur le Lab Intersuc !

## PROGRAMMATION

### Vendredi 5 février :

- Pâtisserie « magique » : La Sphère déstructurée : par Yannick TRANCHANT, Chef pâtissier du Neva Cuisine, Paris.
- Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat : par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris.
- Le Baba sous toutes ses formes : par Jérémy DEL VAL, Champion de France du Dessert professionnel 2014, Maison Dalloyau, Paris.
- Tablette de chocolat, les techniques de torréfaction au service des arômes



Photo Thierry CARON

de la fève fermentée : organisé par PLANETGOUT. Discussion et débat entre Véronique ANASTASIE (Experte PLANETGOUT), Patrick Pineda (PDG, TISANO \*Chuaao) et Jhoana VERHOOK (Marketing & Sales, TISANO). Démonstration réalisée par Gilles COOLEN, Torréfacteur-Chocolatier en Bean-to-bar (L'escargot d'Or). Atelier toutes les 20 minutes.

- Quel est le rôle de la torréfaction dans le goût ? Quel est son impact sur l'intensité gustative de la couverture ou de la tablette issues des fèves rares aux saveurs recherchées ? Mise en lumière et utilisation de l'excellente fève de CHUAO (Criollo originaire du Village de Chuaao, Venezuela). [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com)
- Réaliser un biscuit sans gluten : par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ?
- Pâtisserie déjantée ! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force: par Laurent FAVRE-MOT, Pâtisserie Laurent Favre-Mot South Pigalle, Paris

### Samedi 6 février :

- Mangue et épices de Chennai : par Baptiste VIAL, Champion de France du Dessert Junior 2015, Les Etangs de Corot, Ville-d'Avray.
- La tarte Bourdaloue : sans gluten et sans lactose ! : par Céline BARTHOD et Alexandra CHAILLAT, L'atelier des Lilas, Paris.
- Conférence sur la technologie de la glace : osez les glaces et les sorbets ! : par Jean-Claude DAVID, Président



## LETTRE OUVERTE À...

# L'AIPF R. Calvel désire transmettre et vous donne rendez-vous à EUROPAIN

*L'Association Internationale pour le Pain Français a pour vocation de favoriser les échanges professionnels et de participer au rayonnement du pain français dans le monde entier. Dès son origine, l'association appelée Amicale Calvel a souhaité mutualiser et offrir à ses adhérents des informations et des articles techniques, des recettes provenant de tous les acteurs impliqués dans le domaine de la panification. Du plus petit acteur artisan à l'industriel, les savoirs doivent se transmettre.*

**E**n premier lieu, l'association vous donne rendez-vous au salon **EUROPAIN**, hall 5 allée D espace rue des Ecoles du 5 au 9 février 2016. Allez à leur rencontre pour découvrir le dynamisme de l'association et les différentes actions menées.

Pour adhérer, rendez-vous sur le site : [www.aipf-calvel.org](http://www.aipf-calvel.org) dont le siège se trouve au 64, rue de Caumartin – 75009 PARIS.

### AIPF-R.CALVEL, SPONSOR DE LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES 2016

Fidèle à son objet de promouvoir la culture du pain de qualité aux 4 coins du monde, cette année l'AIPF a décidé de rejoindre le cercle des sponsors de la Coupe de France des Ecoles qui se déroulera sur EUROPAIN du 5 au 9 février 2016. Par ce geste elle souhaite soutenir les instituts de formation et les jeunes professionnels qui sont les garants de l'excellence du savoir-faire et de la diffusion des bonnes pratiques en matière de boulangerie.



### « LA BOULANGERIE HORS DE FRANCE » AVEC L'AIPF R-CALVEL

*Propos recueillis par Hubert Chiron*

**A** l'occasion d'un déplacement professionnel en Arabie Saoudite j'ai pu visiter de nombreuses boulangeries et ainsi rapporter quelques images et informations sur deux pains très populaires là bas : le pain plat appelé mafroud et le pain samouli.

**LES PAINS PLATS OU MAFROUD**  
Le pain traditionnel le plus consommé est un pain plat souple bi-couches ap-

pelé mafroud très souvent fabriqué par la diaspora libanaise. La pâte est assez peu pétrie et pour ce que j'ai vu assez ferme. Le matériel, comme le montre les images, est spécifique de part le système de division par extrusion d'un boudin de pâte sectionné par des ailettes. Chaque pâton subit une courte détente avant d'être laminé sur deux axes (comme une pizza) afin d'obtenir une galette bien régulière. La



60/113



## INTERVIEW DE MARIE-ODILE FONDEVIN, DIRECTRICE D'EUROPAIN & INTERSUC

### « LA RESTAURATION BOULANGÈRE, NOUVEAUTÉ 2016 »

#### COMMENT ABORDEZ-VOUS EUROPAIN & INTERSUC 2016 ?

« Avec de nouvelles dates, des secteurs plus lisibles, 4 nouveaux espaces d'animation qui proposeront 130 ateliers, la création du pôle Restauration Boulangère, Europain & Intersuc 2016 s'inscrit dans une dynamique business pragmatique, au cœur des tendances et des actualités de chaque filière. »

#### QU'EST-CE QUE VOUS PROPOSEREZ AUX VISITEURS ?

« Europain & Intersuc, c'est une offre unique en son genre par sa richesse et son exhaustivité, pour les artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières, et traiteurs. Chaque métier, chaque professionnel trouvera les produits, ingrédients, équipements ou services dont il a besoin. »

#### QUELLES SONT LES AMBITIONS DU SALON ?

« Nous souhaitons apporter des solutions concrètes à nos visiteurs, des occasions de partage de savoir-faire et de connaissance. Nous souhaitons leur faire découvrir les nouveautés et innovations de leur métier qui feront progresser leur activité, et construire les conditions de leur réussite. Pour qu'ils repartent avec un maximum d'idées et de potentiel de chiffre d'affaires !

### UN SALON FACILE D'ACCÈS

Situé au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, Europain & Intersuc est à 15 min de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle et facilement accessible depuis Paris en transport en commun ou en voiture. **Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du salon [www.europain.com](http://www.europain.com).**



## CONCOURS

➔ Hall 5 Cube



### COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Europain organise la 5<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par ENGIE, la Coupe de France des Écoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. 2 catégories : Espoirs et Excellence. La première est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Remise des prix le 7 février pour la catégorie Espoirs et le 9 février pour la catégorie Excellence.



### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Pendant 4 jours, 12 équipes de 3 candidats en lice pour remporter la prestigieuse Coupe du Monde de la Boulangerie. Symbole de partage et d'esprit d'équipe, cette compétition est le reflet du métier de boulanger. Pour incarner ces valeurs, la Coupe du Monde de la Boulangerie a choisi Thierry Marx comme parrain de cette nouvelle édition. En novembre 2015, les deux dernières équipes ont été sélectionnées : la Chine et la Corée du Sud. La France sera représentée par Cyrille Martin (baguettes & pains du monde), Deborah Ott (viennoiserie & panification gourmande) et Claude Casado (pièce artistique). Lesaffre sera le partenaire officiel exclusif.



### MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Le Mondial des Arts Sucrés (5<sup>e</sup> édition) est un concours international mixte de pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme pour 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette.



internationales) de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

### Coupe de France des Écoles

Pour cette 5<sup>ème</sup> édition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'ouvre aux centres de formation ultra-marins et pour la première fois de son histoire, elle occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EURO-PAIN. Cette belle compétition met en



scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter 15 équipes mixtes, réparties en deux catégories selon les niveaux de formation.

**Catégorie Espoirs** : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

**Catégorie Excellence** : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

D'avantage qu'une compétition, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts, mais elle offre à tous l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail fourni et pour certains, ce sera le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Durant 5 heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production, de la

justesse du geste, mais c'est aussi l'occasion de mettre en avant un travail d'équipe où chacun apportera sa touche pour la production de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût.

### INTERSUC : HALL 5

Tous les nouveaux produits et derniers matériels pour le laboratoire et la boutique. Les innovations de toutes les professions du sucré. Animations et concours : toujours plus d'échanges d'idées entre professionnels.

Les événements :

#### LE LAB INTERSUC

Europain & Intersuc se veut innovant et réunit les 4 corps de métiers pour des démonstrations inédites ! Au cœur de l'espace Intersuc, le Lab Intersuc met vos professions en lumière et vous propose les dernières tendances et nouveautés des métiers Intersuc.

Environ 10 interventions par jour qui réuniront confédérations, institutions, médias et artisans pour partager, échanger et transmettre leur savoir et savoir-faire.

Imprimer en 3D avec du chocolat, revisiter les classiques de la pâtisserie française, découvrir le parcours de la fève au chocolat, fabriquer des biscuits sans gluten à conservation longue durée, rencontrer et déguster les desserts des champions de France de dessert 2015, tout devient possible sur le Lab Intersuc !

### PROGRAMMATION

#### Vendredi 5 février :

- Pâtisserie « magique » : La Sphère déstructurée : par Yannick TRANCHANT, Chef pâtissier du Neva Cuisine, Paris.
- Quand l'impression devient 3D et rencontre le chocolat : par Bertrand BUSSON, Société wiShape!, Paris.
- Le Baba sous toutes ses formes : par Jérémy DEL VAL, Champion de France du Dessert professionnel 2014, Maison Dalloyau, Paris.
- Tablette de chocolat, les techniques de torréfaction au service des arômes



Photo Thierry Clichon

de la fève fermentée : organisé par PLANETGOUT. Discussion et débat entre Véronique ANASTASIE (Experte PLANETGOUT), Patrick Pineda (PDG, TISANO \*Chuaao) et Jhoana VERHOOK (Marketing & Sales, TISANO). Démonstration réalisée par Gilles COOLEN, Torréfacteur-Chocolatier en Bean-to-bar (L'escargot d'Or). Atelier toutes les 20 minutes.

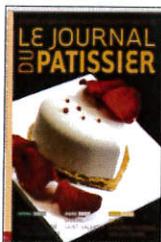
• Quel est le rôle de la torréfaction dans le goût ? Quel est son impact sur l'intensité gustative de la couverture ou de la tablette issues des fèves rares aux saveurs recherchées ? Mise en lumière et utilisation de l'excellente fève de CHUAO (Criollo originaire du Village de Chuaao, Venezuela). [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com)

• Réaliser un biscuit sans gluten : par Xavier STERKE, Formateur de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Comment élargir l'offre sans gluten aux douceurs sucrées et proposer des produits de longue conservation ?

• Pâtisserie déjantée ! Désintégration, explosion, le côté obscur de la force : par Laurent FAVRE-MOT, Pâtisserie Laurent Favre-Mot South Pigalle, Paris

#### Samedi 6 février :

- Mangue et épices de Chennai : par Baptiste VIAL, Champion de France du Dessert Junior 2015, Les Etangs de Corot, Ville-d'Avray.
- La tarte Bourdaloue : sans gluten et sans lactose ! : par Céline BARTHOD et Alexandra CHAILLAT, L'atelier des Lilas, Paris.
- Conférence sur la technologie de la glace : osez les glaces et les sorbets ! : par Jean-Claude DAVID, Président



PARIS NORD VILLEPINTE Du 5 au 9 février

Coupe de France des Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

**EUROPAIN & INTERSUC** PARIS

LE SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE  
PÂTISSERIE OLACERIE CHOCOLATERIE & CONFISERIE

## EUROPAIN & INTERSUC 2016, CÔTÉ ANIMATIONS

140 nouveaux ateliers et conférences, 3 grands concours – le 5<sup>e</sup> Mondial des Arts sucrés présidé par Philippe Segond, M.O.F., la Coupe du Monde de la boulangerie et la Coupe de France des écoles –, 5 espaces d'animations spécifiques à chaque métier. Pendant 5 jours, le rendez-vous de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie EUROPAIN & INTERSUC 2016 s'apprête à accueillir 80 000 visiteurs professionnels.

Sur les 100 mètres carrés de l'espace **Le Lab Intersuc**, cinq jours durant, on attend près de 50 ateliers/démonstrations de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie. Ce grand laboratoire réunit les confédérations, institutions et artisans pour partager, échanger, transmettre leur savoir-faire en pâtisserie, chocolaterie et glacerie et illustrer les dernières techniques et tendances de consommation. On y attend ainsi Sébastien Serveau, Nicolas Boussin, Olivier Bajard, Jérémie Del Val, Luc Debaube et bien d'autres chefs.

Pour la seconde fois, le salon accueille le **festival Sens & Chocolat** organisé par PLANETGOUT. Destiné aux pâtisseries, chocolatiers, glacières, confiseurs ou boulangers voulant utiliser des matières premières de qualité, il vise à valoriser l'artisan pour l'aider à se démarquer face au produit industriel, à faire découvrir les différentes variétés de chocolats d'origine et à conseiller les professionnels dans leur choix de matières premières. Des chocolatiers français, des Meilleurs Ouvriers de France, de nombreux planteurs chocolatiers vénézuéliens et la Chambre de commerce du Venezuela seront notamment présents pour partager leur expertise « cacao et chocolat », avec une Masterclass, un débat ou un atelier de 20 minutes tous les jours, 8 démonstrations sur le stand Bean to bar, et des concours à l'appui (cf. notre Agenda des concours). Parmi les espaces d'animation, on compte aussi **Le Lab du Boulanger**

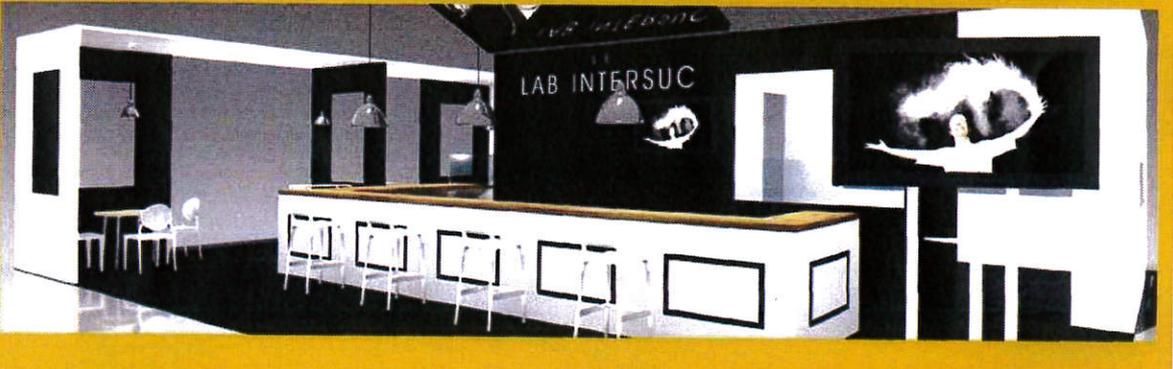
qui présentera les dernières nouveautés de la boulangerie artisanale, en équipements, produits et recettes autour de la viennoiserie traditionnelle et moderne, et des pains de consommation courante, spéciaux, bio et du monde. Boulangers et chefs vont se relayer au Restaurant du Boulanger pour apporter des solutions concrètes en termes de produits, de techniques, de snacking, du sans gluten et du matériel pour répondre aux problématiques des visiteurs : le chiffre d'affaires, la gestion du retour sur investissement, le positionnement, etc.

Le **Café des conférences** sera dédié, quant à lui, à la boulangerie viennoiserie pâtisserie industrielle (BVP), offrant une tribune aux meilleurs talents avec, du 5 au 8 février, le 5<sup>e</sup> Mondial des Arts sucrés le seul concours international mixte de haute pâtisserie, organisé par DGF. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser. Tel est le programme qui attend les 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury sera présidé par Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, et composé de nombreux professionnels de la pâtisserie qui jugeront les 3 pièces artistiques (sucre, chocolat, pastillage), et les desserts de restauration à l'assiette, entremets, bonbons chocolat et gâteau de voyage. On saura le 8 février qui remportera la

5<sup>e</sup> édition, étant entendu que la France et le Japon sont à deux victoires chacun ; les premiers lauréats étaient Alice Barday & Jérôme de Oliveira (2008), et les derniers champions de 2014, Johanna Le Pape & Gaëtan Fiard.

La **Coupe du Monde de boulangerie** accueillera du vendredi 5 au mardi 9 février 12 équipes internationales de 3 candidats (Baguettes & pains du monde ; Viennoiserie et panification gourmande ; Pièce artistique), avec Thierry Marx comme parrain. Le Brésil, le Canada, la Chine, la Corée du Sud, les États-Unis, la France, l'Île Maurice, le Japon, les Pays-Bas, la Russie, la Turquie et Taïwan devront s'affronter devant le président du jury et les jurés pour tenter de remporter le titre suprême de Champion du Monde de la boulangerie.

Enfin, la **Coupe de France des écoles** verra 15 équipes mixtes réparties en 2 catégories s'affronter durant 5 heures. La catégorie Espoirs verra des compétiteurs de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel). Et la catégorie Excellence – qui aura une nouvelle épreuve sur le thème traiteur – regroupe des étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC pro boulangerie-pâtisserie. Et pour cette 5<sup>e</sup> édition, le concours s'est ouvert aux centres de formation d'outre-mer.





Spécial **EUROPAIN**  
INTERSUC PARIS **Concours**

# Coupe de France des Ecoles, un pari sur l'avenir

Tandis que son « vivier » de candidats s'élargit à l'outre-mer, le concours bénéficiera d'une plus grande visibilité sur le salon. Explications.

**P**OUR SA 5<sup>E</sup> ÉDITION, la Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Vienniserie-Pâtisserie connaît quelques changements notables : non seulement elle s'ouvre aux centres de formation ultramarins mais aussi, pour la première fois de son histoire, elle se déroulera sur l'espace concours d'Europain, le Cube.

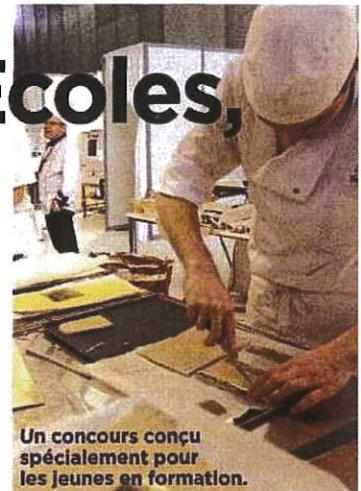
**Elèves... et formateurs**  
Cette compétition, qui met en scène quinze équipes mixtes venues de toute la France,

s'appuie sur la vitalité des centres de formation pour en valoriser les élèves, au travers d'épreuves réparties en deux catégories selon les niveaux de formation : Espoirs et Excellence.

La catégorie Espoirs rassemble les concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier).

La catégorie Excellence réunit les étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et

terminale du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier. Si cette coupe offre l'occasion aux candidats d'être remarqués pour le niveau de leurs réalisations, elle permet également de dévoiler la qualité de l'enseignement produit dans nos centres de formation. Sans compter la valeur de tremplin de ce type de concours, qui met le pied à l'étrier de nombreux jeunes et peut même leur donner envie de poursuivre jusqu'au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France ! Durant les



Un concours conçu spécialement pour les jeunes en formation.

cinq heures d'épreuves, les concurrents peuvent exprimer leur créativité, au travers de la maîtrise des techniques de production et de la justesse du geste. Importante aussi, la notion de travail d'équipe, où chacun apporte sa touche dans la fabrication de pièces esthétiques, originales mais également riches en goût. ❖

A.-L. C.



## Coupe de France. Les boulangers de Saint-Jo remettent leur titre en jeu



Pour cette deuxième participation à la Coupe de France des écoles en boulangerie pâtisserie et viennoiserie, l'équipe de Saint Joseph est composée de Victor, Alicia, Ema et Maiwenn

Les élèves de la section boulangerie-pâtisserie de Saint-Joseph remporteront-ils à nouveau la Coupe de France des écoles ? Lauréats de la catégorie espoirs en 2014, ils disputeront la finale, vendredi, en Ile-de-France.

La section boulangerie pâtisserie du lycée des métiers de Saint Joseph est dans les starting blocks Plus que quelques jours avant les épreuves de la finale de la Coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, à laquelle quatre lycéens ont été sélectionnés C'est la deuxième fois que l'établissement privé participe à ce concours dont les dernières étapes se dérouleront lors du salon mon

dial de la boulangerie « Euro pain » du 5 au 9 février, à Villepinte (93) L'équipe concarnoise qui sera opposée à huit autres établissements se compose de quatre élèves Victor Le Rouge, première année de bac pro, va concourir dans la catégorie boulangerie, Alicia Le Roy, également en première année sera chargée de la viennoiserie et Ema Reungoat, en deuxième année de CAP pâtisserie, représentera son école dans l'épreuve de pâtisserie A ce trio s'ajoute Maiwen Guyader, en CAP boulangerie, prête à suppléer l'un de ses camarades en cas d'empêchement ce vendredi

### Entraînement les samedis

« En 2014, alors que c'était notre première participation, nous avons obtenu la coupe dans la catégorie espoirs », rappelle Dominique Jegousse, l'un des enseignants, présent dans le laboratoire avec ses élèves, samedi, pour un dernier entraînement « Lorsque nous avons décidé de

concourir à nouveau, nous avons eu entre huit et neuf volontaires A nous, les enseignants, d'effectuer ensuite une petite sélection parmi eux car ce concours est un vrai engagement », ajoute Pierre Roger, le chef de travaux du lycée professionnel Il y a deux jours, les quatre élèves et leurs professeurs vivaient leur troisième samedi d'entraînement dans les locaux de Saint Joseph « Ils sont en pension complète ! », commentait en riant Dominique Jegousse, à propos de ces élèves, tous internes Lors de cette dernière répétition, ils ont peaufiné leurs techniques pour cette finale qui durera six heures Au cours de l'épreuve, ils devront reproduire les créations qui leur ont permis d'être sélectionnés un clown en pain ou encore une pâtisserie sur le thème des Jeux olympiques Tous sont plutôt sereins Il n'y a guère que le côté « travail en public » qui les effraie un peu La proclamation des résultats de leur catégorie aura lieu dimanche après midi



## Coupe de France. Les boulangers de Saint-Jo remettent leur titre en jeu



Pour cette deuxième participation à la Coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, l'équipe de Saint-Joseph est composée de Victor, Alicia, Ema et Maïwenn.

Les élèves de la section boulangerie-pâtisserie de Saint-Joseph remporteront-ils à nouveau la Coupe de France des écoles ? Lauréats de la catégorie espoirs en 2014, ils disputeront la finale, vendredi, en Ile-de-France.

La section boulangerie-pâtisserie du lycée des métiers de Saint-Joseph est dans les starting-blocks. Plus que quelques jours avant les épreuves de la finale de la Coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, à laquelle quatre lycéens ont été sélectionnés. C'est la deuxième fois que l'établissement privé participe à ce concours dont les dernières étapes se dérouleront lors du salon mondial de la boulangerie « Europain » du 5 au 9 février, à Villepinte (93). L'équipe carnoise qui sera opposée à huit autres établissements se compose de quatre élèves. Victor Le Rouge, première année de bac pro, va concourir dans la catégorie boulangerie ; Alicia Le Roy, également en première année sera chargée de la viennoiserie et Ema Reungoat, en deuxième année de CAP pâtisserie, représentera son école dans l'épreuve de pâtisserie. À ce trio s'ajoute Maïwen Guyader, en CAP boulangerie, prête à suppléer l'un de ses camarades en cas d'empêchement ce vendredi.

### Entraînement les samedis

« En 2014, alors que c'était notre première participation, nous avons obtenu la coupe dans la catégorie espoirs », rappelle Dominique Jégousse, l'un des enseignants, présent dans le laboratoire avec ses élèves, samedi, pour un dernier entraînement. « Lorsque nous avons décidé de concourir à nouveau, nous avons eu entre huit et neuf volontaires. À nous, les enseignants, d'effectuer ensuite une petite sélection parmi eux car ce concours est un vrai engagement », ajoute Pierre Roger, le chef de travaux du lycée professionnel. Il y a deux jours, les quatre élèves et leurs professeurs vivaient leur troisième samedi d'entraînement dans les locaux de Saint-Joseph. « Ils sont en pension complète ! », commentait en riant Dominique Jégousse, à propos de ces élèves, tous internes. Lors de cette dernière répétition, ils ont peaufiné leurs techniques pour cette finale qui durera six heures. Au cours de l'épreuve, ils devront reproduire les créations qui leur ont permis d'être sélectionnés : un clown en pain ou encore une pâtisserie sur le thème des Jeux olympiques. Tous sont plutôt sereins. Il n'y a guère que le côté « travail en public » qui les effraie un peu. La proclamation des résultats de leur catégorie aura lieu dimanche après-midi.



## CORNOUAILLE. ACTUALITÉS



L'info qui croustille

### Saint-Jo à la baguette

En 2014, les élèves de la section boulangerie-pâtisserie du lycée Saint-Joseph de Concarneau remportaient la Coupe de France des écoles dans la catégorie espoirs. Vendredi, à Villepinte (93), quatre élèves de l'école remettront ce titre en jeu. Bonne chance à eux !



## St-Joseph : quatre futurs boulangers à Paris

Quatre apprentis boulangers de Saint-Joseph, participeront, vendredi, à la Coupe de France par équipe des écoles.

La Coupe de France se déroulera durant le salon national de la boulangerie Européen à Paris, vendredi. Neuf équipes seront en lice. Les élèves ont voulu se préparer au mieux : « Ils terminent leur troisième samedi d'entraînement sur le thème du cirque et des Jeux olympiques. Les trois candidats et leur suppléant ont répété dans les conditions réelles de l'épreuve en débutant à 9 h jusqu'à 15 h », explique Dominique Jégousse, leur formateur.

Au terme de cette journée d'entraînement, Alicia et Victor, en 1<sup>re</sup> bac pro boulangerie et viennoiserie, Ema, en 2<sup>e</sup> année de CAP pâtisserie, et Maeven, la suppléante, en 2<sup>e</sup> année de CAP boulangerie, sont dans leurs petits chaussons et affichent un moral de vainqueur.

Précision et rigueur, ce sont les maximes des élèves de Saint-Joseph : « Cette épreuve à blanc, nous l'avons gérée à merveille en terminant quinze minutes avant la fin de l'épreuve afin de vérifier cer-



Les quatre apprentis visent le podium à la Coupe de France.

tains petits détails de finition, explique l'un des membres du quatuor. Au début, chacun était dans son coin, puis au fil des entraînements l'entraide et la communication ont permis au groupe de se fédérer et d'être efficace dans l'application du cahier des charges. »

Vendredi, ils affronteront des écoles aussi réputées que celles de Rouen ou des compagnons du devoir de Strasbourg.



## St-Joseph : quatre futurs boulangers à Paris



Les quatre apprentis visent le podium à la Coupe de France. | Quatre apprentis boulangers de Saint-Joseph, participeront, vendredi, à la Coupe de France par équipe des écoles.

La Coupe de France se déroulera durant le salon national de la boulangerie Européen à Paris, vendredi. Neuf équipes seront en lice. Les élèves ont voulu se préparer au mieux : « **Ils terminent leur troisième samedi d'entraînement sur le thème du cirque et des Jeux olympiques. Les trois candidats et leur suppléant ont répété dans les conditions réelles de l'épreuve en débutant à 9 h jusqu'à 15 h** », explique Dominique Jégousse, leur formateur.

Au terme de cette journée d'entraînement, Alicia et Victor, en 1<sup>re</sup> bac pro boulangerie et viennoiserie, Ema, en 2<sup>e</sup> année de CAP pâtisserie, et Maeven, la suppléante, en 2<sup>e</sup> année de CAP boulangerie, sont dans leurs petits chaussons et affichent un moral de vainqueur.

Précision et rigueur, ce sont les maximes des élèves de Saint-Joseph : « **Cette épreuve à blanc, nous l'avons gérée à merveille en terminant quinze minutes avant la fin de l'épreuve afin de vérifier certains petits détails de finition**, explique l'un des membres du quatuor. **Au début, chacun était dans son coin, puis au fil des entraînements l'entraide et la communication ont permis au groupe de se fédérer et d'être efficace dans l'application du cahier des charges.** »

Vendredi, ils affronteront des écoles aussi réputées que celles de Rouen ou des compagnons du devoir de Strasbourg.



## Normandie

### La Région en image

Depuis vendredi, une importante délégation de l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen participe au salon Europain-Intersuc. Formateurs, administratifs et apprentis se sont relayés sur le site du parc des Expositions de Villepinte. Surprise samedi, avec la visite du président de la République, François Hollande. Les apprentis du CFA-BPF - qui concouraient à la coupe de France des Écoles - ont pu serrer la main du président avant de se remettre dans la compétition et remporter une très belle deuxième place nationale. Pour toute l'équipe de l'INBP, qui a réalisé de nombreuses démonstrations en public, cette performance est « une très grande satisfaction » (photo INBP).

Rouen. Hollande rencontre les apprentis de l'INBP.



## Les Rouennais de l'INBP rencontrent François Hollande à Paris

Salon. Une importante délégation de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen est depuis vendredi au salon Européen, à Paris. Concours et démonstrations au programme... et visite de François Hollande

Depuis vendredi dernier, une délégation de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de (INBP) participe au salon Européen-Intersuc. Formateurs, administratifs et apprentis se sont relayés sur le site du parc des Expositions de Villepinte. Au programme : une trentaine de démonstrations des talents rouennais dans différents lieux du salon : l'espace fournil de la confédération nationale de la Boulangerie française, le « Lab Intersuc », le Restaurant du Boulanger et, bien sûr, la rue des Écoles, dans laquelle toutes les écoles françaises étaient représentées. « *Sur le stand de la confédération nationale, les formateurs de l'INBP intervenaient aux côtés d'autres régions pour mettre en valeur des produits régionaux* », explique Catherine Stéphan, directrice de la communication à l'INBP. C'est sur ce site que le président de la République François Hollande est venu faire une visite surprise samedi. « *Après un bref discours, le Président est allé dans l'espace « concours » où nos élèves travaillaient. Panique dans l'organisation ! La visite avait été tenue secrète et tout le monde a tout lâché pour aller saluer François Hollande qui avait fait l'honneur de sa présence au président de la Confédération nationale Jean-Pierre Crouzet* », raconte Sébastien Odet, responsable métiers à l'INBP.

### Trois jeunes à l'honneur

Les trois jeunes Rouennais, élèves du CFA-BPF (centre de formation des apprentis en boulangerie-pâtisserie française) - Marie (pâtisserie), Lorenzo (pain et décor) et Germain (viennoiserie) - ont pu serrer la main du Président de la République avant de se remettre dans la compétition et de remporter une très belle deuxième place dans la catégorie « espoir ». « *C'est une grande satisfaction, pour ces jeunes qui apprennent le goût des concours et du dépassement de soi, pour l'INBP et pour les deux coachs de l'équipe, Patrice Guillard (pâtisserie) et Pascal Gousset (boulangerie)* ».

Outre la coupe de France des écoles, plusieurs concours étaient organisés durant ces cinq jours : le Mondial des arts sucrés, la coupe du Monde de boulangerie.

Au fil des jours, toute l'équipe de l'INBP - dont une dizaine de personnes œuvrant en coulisses aux côtés du coordonnateur Sébastien Odet - était présente pour répondre aux nombreux visiteurs et présenter toutes les formations de l'institut rouennais, longues, courtes. « *Ce salon est vraiment marquant pour les professionnels et c'était important de faire tourner toutes nos équipes sur le salon. Il y a aussi un côté rendez-vous des bons copains* », précise le responsable métiers de l'INBP. « *C'est une belle vitrine pour notre institut, surtout à l'international. Mais il faut ensuite beaucoup travailler pour transformer l'essai* ». Parmi les nombreux formateurs de l'INBP qui se sont relayés pour faire des démonstrations publiques, le meilleur ouvrier de France 2015 (MOF) Olivier Magne, qui retiendra notamment de ce salon « *la venue de personnes très intéressées par toutes les démonstrations* » et qui, hier encore, partageait ses recettes de « *pain bio au levain naturel* ».

www.paris-normandie.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 602



[Visualiser l'article](#)

*et farine T80 » ou encore sa « tradition française avec une déclinaison curry et noisette torréfiée », « des produits simples remis au goût du jour ».*

Le salon Européens a fermé ses portes hier soir. Il a réuni environ 800 exposants. Rendez-vous en 2018 pour la prochaine édition.



## Rouen Métropole

# Les Rouennais de l'INBP rencontrent François Hollande à Paris

Salon. Une importante délégation de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen est depuis vendredi au salon Européen, à Paris. Concours et démonstrations au programme... et visite de François Hollande !

Depuis vendredi dernier, une délégation de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de (INBP) participe au salon Européen-Intersuc Formateurs, administratifs et apprentis se sont relayés sur le site du parc des Expositions de Villepinte Au programme une trentaine de démonstrations des talents rouennais dans différents lieux du salon l'espace fourni de la confédération nationale de la Boulangerie française, le « Lab Intersuc », le Restaurant du Boulanger et, bien sûr, la rue des Écoles, dans laquelle toutes les écoles françaises étaient représentées « Sur le stand de la confédération nationale, les formateurs de l'INBP intervenaient aux côtés d'autres régions pour mettre en valeur des produits régionaux », explique Catherine Stephan, directrice de la communication à l'INBP C'est sur ce site que le président de la République François Hollande est venu faire une visite surprise samedi « Après un bref discours, le Président est allé dans l'espace « concours » où nos élèves travaillaient Panique dans l'organisation ! La visite avait été tenue secrète et tout le monde a tout lâché pour aller saluer François Hollande qui avait fait l'honneur de sa présence au président de la Confédération nationale Jean-Pierre Crouzet », raconte Sébastien Odet, responsable métiers à l'INBP

### Trois jeunes à l'honneur

Les trois jeunes Rouennais, élèves du CFA-BPF (centre de formation des apprentis en boulangerie-pâtisserie française) - Marie (pâtisserie), Lorenzo (pain et décor) et German (viennoiserie) - ont pu serrer la main du Président de la République avant de se remettre dans la compétition et de remporter une très belle deuxième place dans la catégorie « espoir » « C'est une grande satisfaction, pour ces jeunes qui apprennent le goût des concours et du dépassement de soi, pour l'INBP et pour les deux coachs de l'équipe, Patrice Guillard (pâtisserie) et Pascal Gousset (boulangerie) »

*Les apprentis rouennais ont eu droit à la visite du président François Hollande sur le stand des concours (photos INBP) Marie, Lorenzo et German et leurs formateurs Patrice Guillard (pâtisserie) et Pascal*

*Gousset, vice-champion du concours des écoles (photo J Lanier) Une belle ambiance pour les professionnels Ici, photo souvenir dans les coulisses pour Olivier Magne MOF et formateur à l'INBP et le chef étoilé Thierry Marx*

Outre la coupe de France des écoles, plusieurs concours étaient organisés durant ces cinq jours le Mondial des arts sucrés, la coupe du Monde de boulangerie

Au fil des jours, toute l'équipe de l'INBP - dont une dizaine de personnes œuvrant en coulisses aux côtés du coordonnateur Sébastien Odet - était présente pour répondre aux nombreux visiteurs et présenter toutes les formations de l'institut rouennais, longues, courtes « Ce salon est vraiment marquant pour les professionnels et c'était important de faire tourner toutes nos équipes sur le salon Il y a aussi un côté rendez-vous des bons copains », précise le responsable métiers de l'INBP « C'est une belle vitrine pour notre institut, surtout à l'international Mais il faut ensuite beaucoup travailler pour transformer l'essai » Parmi les nombreux formateurs de l'INBP qui se sont relayés pour faire des démonstrations publiques, le meilleur ouvrier de France 2015 (MOF) Olivier Magne, qui retiendra notamment de ce salon « la venue de personnes très intéressées par toutes les démonstrations » et qui, hier encore, partageait ses recettes de « pain bio au levain naturel et farine T80 » ou encore sa « tradition française avec une déclinaison curry et noisette torréfiée », « des produits simples remis au goût du jour »

Le salon Européen a fermé ses portes hier soir Il a réuni environ 800 exposants Rendez-vous en 2018 pour la prochaine édition

**Meslan**

## Plouay et son pays

### Maiwenn sur le podium au salon mondial de la boulangerie

Au salon mondial de la boulangerie Europain, à Villepinte, le week-end dernier, Maiwenn Le Guyader s'est placée 3<sup>e</sup> dans la catégorie Espoir, avec son équipe du lycée de Concarneau.

**Rencontre**

**Lycée Saint-Joseph à Concarneau**  
Maiwenn Le Guyader, 16 ans, Meslannaise, est en deuxième année de CAP boulangerie au lycée Saint-Joseph à Concarneau.

Le week-end dernier, l'équipe de son lycée, dont elle faisait partie, participait à la coupe de France des écoles en catégorie Espoir, pendant le salon mondial de la boulangerie Européen, à Villepinte (Seine-Saint-Denis).

**Seule fille en section boulangerie**

Depuis toujours, elle est passionnée par la boulangerie, mais bizarrement pas par la pâtisserie. « **Ce qui m'intéresse, c'est la création à l'état pur. On part de rien ou presque. De la farine, de l'eau, un peu de sel et de levure et on arrive à un produit fini. Dans la section boulangerie, je suis**

la seule fille. »

**Une sélection**

En septembre, les présélections se sont déroulées dans le lycée sur une épreuve pain viennoiserie. Maiwenn fait partie des sélectionnés sur quarante-trois concurrents.

« **L'équipe est composée d'un boulanger, d'un pâtissier, une personne à la viennoiserie et moi, qui étais suppléante. J'étais chargée de la mise en place et de l'assistance aux trois autres. Nous nous sommes entraînés dès l'annonce de la sélection de notre équipe parmi les neuf lycées concurrents.**

Trente lycées étaient candidats. Tous les samedis du mois de janvier, les élèves se sont retrouvés au lycée en plus de la semaine d'internat pour préparer l'épreuve de six heures, se mettre en conditions et peaufiner la technique.

« **Il fallait créer des pièces déco-**

**rées sur le thème des Jeux olympiques en pâtisserie et sur le thème du cirque en boulangerie. »**

**Une expérience enrichissante**

Ce sont des épreuves de haut niveau. « **Et nous nous sommes placés 3<sup>e</sup> sur le podium. En plus, au salon Européen nous avons pu croiser des Meilleurs ouvriers de France et même Djibrill Bodian, un grand nom (meilleure baguette traditionnelle), qui livre l'Elysée. Les entraînements nous ont permis de former un groupe soudé dans une bonne ambiance. C'est une belle aventure très enrichissante.**

**Et la suite ?**

Maiwenn souhaite poursuivre sa formation en BP boulangerie et cherche un maître d'apprentissage. « **J'aimerais retenter la coupe l'année prochaine, si j'en ai la possibilité, en catégorie Excellence.**



*Maiwenn Le Guyader et son équipe sont arrivés 3<sup>e</sup> de la catégorie Espoir.*



## Coupe Européen. Alicia Leroy sur le podium

Européen est la coupe du monde qui permet aux boulangers et pâtisseries, professionnels et espoirs, de se mesurer et de briller. La dernière édition s'est déroulée du 5 au 9 février, à Paris.

Cette année, parmi les concurrents, il y avait la Quimperloise, Alicia Leroy. Du haut de ses 16 ans, cette jeune élève en bac pro au lycée Saint-Jo de Concarneau, sait ce qu'elle veut devenir : boulangère-pâtissière.

### Une jeune fille déterminée

« Mon souhait est de me spécialiser dans la pâtisserie et d'ouvrir ma propre boutique », confie-t-elle. « Pour cela, il faudra qu'elle trouve un mari boulanger », s'amuse sa maman. Le stress, la pression, la nécessité de se surpasser pour devancer les autres. Alicia Leroy adore l'ambiance des concours. « Relever un défi et se prouver à soi-même que l'on peut y parvenir est super motivant ».

Au mois d'octobre dernier, elle avait déjà fait parler d'elle en participant au Combat des chefs. Ce jour-là, elle était arrivée première ex aequo face à Johnny Metivier, pâtissier reconnu et apprécié, place des Ecoles. Il y a moins d'une semaine, à l'occa-



Alicia Leroy, une jeune fille qui sait ce qu'elle veut

sion, donc, d'Européen, son nom est de nouveau apparu sur la liste des meilleurs. « Je représentais Saint-Jo. Nous étions trois à le faire, dans la catégorie espoirs. Victor Le Rouge, Ema Rengoat et moi. Et nous avons fini troisièmes », raconte Alicia Leroy qui avait à préparer en six heures une quantité astronomique de viennoiseries.

« Au passage, je tiens à remercier M.

Jegousse et M. Roger, les profs qui nous ont accompagnés lors des concours et tout au long des entraînements, et aussi l'ensemble des professeurs du lycée qui nous ont soutenus, en particulier M. Le Clech et Mme Le Liboux ».

Et maintenant ? « Je vais poursuivre mes études. Car ma seule ambition, pour le moment, est de progresser dans mon métier ».



## Maiwenn sur le podium au salon mondial de la boulangerie



Maiwenn Le Guyader et son équipe sont arrivés 3e de la catégorie Espoir

Au salon mondial de la boulangerie Européen, à Villepinte, le week-end dernier, Maiwenn Le Guyader s'est placée 3e dans la catégorie Espoir, avec son équipe du lycée de Concarneau.

### Rencontre

Lycée Saint-Joseph à Concarneau

Maiwenn Le Guyader, 16 ans, Meslannaise, est en deuxième année de CAP boulangerie au lycée Saint-Joseph à Concarneau.

Le week-end dernier, l'équipe de son lycée, dont elle faisait partie, participait à la coupe de France des écoles en catégorie Espoir, pendant le salon mondial de la boulangerie Européen, à Villepinte (Seine-Saint-Denis).

Seule fille en section boulangerie

Depuis toujours, elle est passionnée par la boulangerie, mais bizarrement pas par la pâtisserie. « **Ce qui m'intéresse, c'est la création à l'état pur. On part de rien ou presque. De la farine, de l'eau, un peu de sel et de levure et on arrive à un produit fini. Dans la section boulangerie, je suis la seule fille.** »

### Une sélection

En septembre, les présélections se sont déroulées dans le lycée sur une épreuve pain viennoiserie. Maiwenn fait partie des sélectionnés sur quarante-trois concurrents.

« **L'équipe est composée d'un boulanger, d'un pâtissier, une personne à la viennoiserie et moi, qui étais suppléante. J'étais chargée de la mise en place et de l'assistance aux trois autres. Nous nous sommes entraînés dès l'annonce de la sélection de notre équipe parmi les neuf lycées concurrents.** »



[Visualiser l'article](#)

Trente lycées étaient candidats. Tous les samedis du mois de janvier, les élèves se sont retrouvés au lycée en plus de la semaine d'internat pour préparer l'épreuve de six heures, se mettre en conditions et peaufiner la technique.

**« Il fallait créer des pièces décorées sur le thème des Jeux olympiques en pâtisserie et sur le thème du cirque en boulangerie. »**

Une expérience enrichissante

Ce sont des épreuves de haut niveau. **« Et nous nous sommes placés 3e sur le podium. En plus, au salon Européain nous avons pu croiser des Meilleurs ouvriers de France et même Djibrill Bodian, un grand nom (meilleure baguette traditionnelle), qui livre l'Elysée. Les entraînement nous ont permis de former un groupe soudé dans une bonne ambiance. C'est une belle aventure très enrichissante. »**

Et la suite ?

Maiwenn souhaite poursuivre sa formation en BP boulangerie et cherche un maître d'apprentissage. **« J'aimerais retenter la coupe l'année prochaine, si j'en ai la possibilité, en catégorie Excellence. »**



## Quimperlé

# Alicia Leroy est l'espoir de la future boulangerie

La Quimperloise, en bac professionnel boulangerie-pâtisserie à Concarneau, a participé à la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie-vienniserie. Elle termine à la 3<sup>e</sup> place.

### Portrait

À 16 ans, Alicia Leroy est en bac professionnel à Saint-Joseph, un lycée de Concarneau. Depuis la fin de la 3<sup>e</sup>, « j'ai su ce que je voulais faire plus tard », poursuit-elle. En octobre dernier, elle participait pour la première fois au Combat des chefs, le concours quimperlois qui oppose plusieurs restaurateurs, et y a décroché une première place à égalité avec le pâtissier Johnny Metivier.

### Le thème du cirque

Plus récemment, Alicia a participé à la coupe de France espoirs des écoles de boulangerie-pâtisserie-vienniserie à Villepinte (Seine-Saint-Denis). « Une présélection a été effectuée au lycée pendant l'automne. Nous avions une commande à remplir, entre le pain et la viennoiserie, avec un thème imposé, le cirque ». Les photos de son pastillage et de sa pâte morte sont envoyées au jury. Alicia est qualifiée avec trois camarades, dont une suppléante. Trente écoles étaient en lice, et neuf ont été retenues. « Nous nous sommes entraînés tous les samedis de janvier. J'ai travaillé les viennoiseries, Ema la pâtisserie et Victor la boulangerie ».

Vendredi 5 février, dès 9 h, les trois lycéens ont donc bûché pendant 6 h afin de respecter la commande imposée par le jury. « Je ne ressentais pas trop de pression, mais quand on voit le temps défiler, il ne faut



Alicia Leroy, dont les parents sont dans la restauration, a appris le goût du métier toute petite, grâce à son oncle et sa tante.

pas perdre le rythme », poursuit Alicia. « Nous avons fini 3<sup>e</sup> sur 9. Il paraît que ça se joue à 0,2 point de la première place. Nous aurons bientôt la note finale détaillée ».

### Canada ou Australie

La jeune Quimperloise ne compte pas en rester là. Et espère se présenter au concours du meilleur apprenti

boulangier de France en septembre. « Là ça sera un concours individuel ». Après le bac, une spécialisation en « métiers chocolaterie confiserie » l'attend. Un Brevet technique des métiers (BTM) également, avec un master en pâtisserie. « C'est la partie que j'aime le plus ».

À 16 ans, elle sait où elle veut aller. « Déjà, partir au Canada ou en Aus-

tralie. Ces destinations sont attirantes, et il est facile d'y travailler dans mon secteur ». Et à son retour ? « J'aimerais ouvrir mon commerce de boulangerie-pâtisserie viennoiserie. Si c'est dans la restauration, alors pourquoi pas devenir chef ».

Jean RIOUFOL.



## Alicia Leroy est l'espoir de la future boulangerie



Alicia Leroy, dont les parents sont dans la restauration, a appris le goût du métier toute petite, grâce à son oncle et sa tante.

La Quimperloise, en bac professionnel boulangerie-pâtisserie à Concarneau, a participé à la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie. Elle termine à la 3<sup>e</sup> place.

À 16 ans, Alicia Leroy est en bac professionnel à Saint-Joseph, un lycée de Concarneau. Depuis la fin de la 3<sup>e</sup>, « j'ai su ce que je voulais faire plus tard », poursuit-elle. En octobre dernier, elle participait pour la première fois au Combat des chefs, le concours quimperlois qui oppose plusieurs restaurateurs, et y a décroché une première place à égalité avec le pâtissier Johnny Metivier.

### Le thème du cirque

Plus récemment, Alicia a participé à la coupe de France espoirs des écoles de boulangerie-pâtisserie viennoiserie à Villepinte (Seine-Saint-Denis). « Une présélection a été effectuée au lycée pendant l'automne. Nous avions une commande à remplir, entre le pain et la viennoiserie, avec un thème imposé, le cirque ». Les photos de son pastillage et de sa pâte morte sont envoyées au jury. Alicia est qualifiée avec trois camarades, dont une suppléante. Trente écoles étaient en lice, et neuf ont été retenues. « Nous nous sommes entraînés tous les samedis de janvier. J'ai travaillé les viennoiseries, Ema la pâtisserie et Victor la boulangerie ».

Vendredi 5 février, dès 9 h, les trois lycéens ont donc bûché pendant 6 h afin de respecter la commande imposée par le jury. « Je ne ressentais pas trop de pression, mais quand on voit le temps défilier, il ne faut pas perdre le rythme », poursuit Alicia. « Nous avons fini 3<sup>e</sup> sur 9. Il paraît que ça se joue à 0,2 point de la première place. Nous aurons bientôt la note finale détaillée ».

### Canada ou Australie

La jeune Quimperloise ne compte pas en rester là. Et espère se présenter au concours du meilleur apprenti boulanger de France en septembre. « Là ça sera un concours individuel ». Après le bac, une spécialisation en « métiers chocolaterie confiserie » l'attend. Un Brevet technique des métiers (BTM) également, avec un master en pâtisserie. « C'est la partie que j'aime le plus ».

À 16 ans, elle sait où elle veut aller. « Déjà, partir au Canada ou en Australie. Ces destinations sont attirantes, et il est facile d'y travailler dans mon secteur ». Et à son retour ? « J'aimerais ouvrir mon commerce de boulangerie-pâtisserie viennoiserie. Si c'est dans la restauration, alors pourquoi pas devenir chef ».



## Alicia Leroy est l'espoir de la future boulangerie



Alicia Leroy, dont les parents sont dans la restauration, a appris le goût du métier toute petite, grâce à son oncle et sa tante. |

Portrait

À 16 ans, Alicia Leroy est en bac professionnel à Saint-Joseph, un lycée de Concarneau. Depuis la fin de la 3e, « j'ai su ce que je voulais faire plus tard », poursuit-elle. En octobre dernier, elle participait pour la première fois au Combat des chefs, le concours quimperlois qui oppose plusieurs restaurateurs, et y a décroché une première place à égalité avec le pâtissier Johnny Metivier.

Le thème du cirque

Plus récemment, Alicia a participé à la coupe de France espoirs des écoles de boulangerie-pâtisserie viennoiserie à Villepinte (Seine-Saint-Denis). « Une présélection a été effectuée au lycée pendant l'automne. Nous avions une commande à remplir, entre le pain et la viennoiserie, avec un thème imposé, le cirque ». Les photos de son pastillage et de sa pâte morte sont envoyées au jury. Alicia est qualifiée avec trois camarades, dont une suppléante. Trente écoles étaient en lice, et neuf ont été retenues. « Nous nous sommes entraînés tous les samedis de janvier. J'ai travaillé les viennoiseries, Ema la pâtisserie et Victor la boulangerie ».

Vendredi 5 février, dès 9 h, les trois lycéens ont donc bûché pendant 6 h afin de respecter la commande imposée par le jury. « Je ne ressentais pas trop de pression, mais quand on voit le temps défilier, il ne faut pas perdre le rythme », poursuit Alicia. « Nous avons fini 3e sur 9. Il paraît que ça se joue à 0,2 point de la première place. Nous aurons bientôt la note finale détaillée ».

Canada ou Australie

[Visualiser l'article](#)

La jeune Quimperloise ne compte pas en rester là. Et espère se présenter au concours du meilleur apprenti boulanger de France en septembre. « Là ça sera un concours individuel ». Après le bac, une spécialisation en « métiers chocolaterie confiserie » l'attend. Un Brevet technique des métiers (BTM) également, avec un master en pâtisserie. « C'est la partie que j'aime le plus ».

À 16 ans, elle sait où elle veut aller. « Déjà, partir au Canada ou en Australie. Ces destinations sont attirantes, et il est facile d'y travailler dans mon secteur ». Et à son retour ? « J'aimerais ouvrir mon commerce de boulangerie-pâtisserie viennoiserie. Si c'est dans la restauration, alors pourquoi pas devenir chef ».



## Le salon Européain a reçu pour la première fois de son histoire le plus illustre des visiteurs : le Président de la République

du Vendredi 19 février 2016 au Vendredi 19 février 2016



L'édition 2016 se conclut sur un bilan satisfaisant : 679 exposants et marques (26% d'internationaux de 25 pays) sont venus présenter leurs produits et équipements à 63282 visiteurs professionnels (dont 27 % d'internationaux de 137 pays).

Samedi 6 février, répondant à l'invitation de Jean-Pierre Cruzet, le Président de la République a visité pour la première fois le salon Européain. François Hollande a tout d'abord été accueilli sur le stand de la Confédération de la Boulangerie, puis, après les discours, il s'est rendu directement à l'espace « Le Cube » pour y rencontrer les participants aux trois grands concours : le Mondial des Arts Sucrés, La Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Ecoles.



« C'est, pour nous, un très grand honneur de vous recevoir ici, à cet égard, il s'agit de la première fois qu'un Président de la République se rend à Europain, salon mondial de la boulangerie pâtisserie qui réunit, tous les 2 ans, à Paris nord Villepinte, des milliers de visiteurs professionnels venus de tous les continents » a indiqué Jean-Pierre Cruzet.

« Ce salon regroupe près de 700 exposants, dans une large diversité de produits proposés, répondant ainsi à l'attente des professionnels en quête d'innovations et d'investissements.

Notre "vieux métier moderne", comme je me plais à le qualifier, a su s'adapter tant dans ses méthodes de fabrication et de commercialisation que dans la gamme des produits proposés, sans cesse enrichis.



[Visualiser l'article](#)

Vous êtes ici au cœur de l'un des métiers de l'excellence française où s'expriment les jeunes espoirs avec la Coupe de France des Ecoles et les plus chevronnés avec la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés.

Je vous remercie personnellement, Monsieur Le Président de la République, de votre présence qui témoigne de l'intérêt porté au plus haut niveau de l'Etat, pour nos métiers qui sont, à l'évidence, porteurs d'avenir ».

« Si je suis ici aujourd'hui, c'est que je veux, une fois encore, dire combien la boulangerie-pâtisserie représente dans notre pays, une force, une histoire, un plaisir et également un avenir » a souligné le Président de la République. « Partout où je me déplace à l'étranger, la Boulangerie Française est saluée. Partout il y a des boulangers français qui font la promotion du pain français, de la baguette et de l'excellence de la créativité française. Partout il y a aussi une concurrence et beaucoup de boulangers veulent faire comme les français. Vous êtes très attentifs, et vous avez raison, à l'exigence de qualité et c'est pourquoi il y a ici des professionnels qui se battent pour être les meilleurs et veulent que les pouvoirs publics protègent les qualifications et les métiers. C'est le sens de ma présence ici. », a précisé François Hollande. Puis le Président de la République a remercié les exposants pour leur investissement dans le salon Europain. « Vous le faites par ce que vous avez le souci de promouvoir la Boulangerie Française ici et partout dans le Monde et je suis ici pour vous en remercier. Le pain est un symbole, nous le partageons » a-t-il conclu.

Créativité, excellence et innovation : recette gagnante d'Europain - Intersuc 2016



L'édition 2016 a été marquée par une programmation créative et de qualité qui a permis aux professionnels de trouver les idées concrètes pour booster leur chiffre d'affaires et anticiper les désirs des consommateurs.



Un programme de démonstrations et de conférences, riche et inédit, a attiré un public très nombreux. Tous les acteurs de la filière (Confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie, pâtisserie, ...) se sont fortement

[Visualiser l'article](#)

mobilisés aux côtés du salon pour offrir aux visiteurs de nombreuses démonstrations et tables rondes pendant 5 jours. Ces échanges directs et concrets ont permis aux visiteurs professionnels d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer leur offre, leur production ou leurs points de vente.

Rendez-vous de l'excellence et de la créativité, [Europain](#) - [Intersuc](#) a pleinement joué son rôle de moteur de la filière et de développeur de nouvelles tendances. Fabricants et utilisateurs ont ainsi pu faire le point sur les évolutions du marché et confronter l'offre et la demande.

#### Les concours

Trois grandes compétitions ont fait vibrer les tribunes du Cube pendant 5 jours. La Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles ont passionné et ému le public, illustrant l'esprit d'équipe, la transmission des savoir-faire et la recherche de l'excellence.

Ces démonstrations magistrales des jeunes talents de la boulangerie-pâtisserie française et internationale ont illustré le dynamisme et l'évolution permanente de ces métiers.

#### Coupe du Monde de la Boulangerie



La Corée du Sud remporte pour la première fois cette Coupe du Monde. Médaillé de bronze en 2012, Taïwan gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.

1ère : Corée du Sud - Chang-Min Lee (Baguette et Pains du monde) ; Jong-Ho Kim (Viennoiserie et Panification Gourmande) ; Yong-Joo Park (Pièce artistique).

2e : Taïwan - Chung-Yu Hsieh (Baguette et Pains du monde) - Yu-Chih Chen (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Pièce artistique (Peng-Chieh Wang).

3e : France - Cyrille Martin (Baguette et Pains du monde) ; Déborah Ott (Viennoiserie et Panification Gourmande) - Claude Casado (Pièce artistique).

## Mondial des Arts Sucrés



1ère : Italie – Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis.

2e : Malaisie – Lau Hwei Min et Chong Ko Wai.

3e : Japon – Yasuko Yokoto et Koji Fujii.

## Coupe de France des Ecoles

Le thème 2016 des deux concours était le cirque et les jeux olympiques.

### Catégorie Espoirs



1er : CFA Compagnons du devoir Strasbourg : Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens -  
Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier).

2e : CFA BPF Rouen : Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop - Formateurs : Pascal Gousset  
(Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

3e : Lycée des métiers de Concarneau : Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge - Formateurs : Dominique  
Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie).

### Catégorie Excellence

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



1er : CIFAM, Sainte Luce sur Loire : Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre - Formateurs : Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier).

2e : CFA CM CCI 18, Bourges : Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux - Formateurs : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier).

3e : CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux : Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy - Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier).

#### Festival Sens et Chocolat

##### Prix International de la tablette grand cru

1er : Rozsavölgyi Chocolate (Chuao) de Zsolt Szabald.

2e : Chocolaterie Franck Morin (Guasare).

3e : Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chuao).

##### Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

1er : Arnaud Larher (MOF Pâtissier).

2e : Anne-Françoise Benoît.

3e : Philippe Bel (MOF Chocolatier).

#### Les chiffres clés

- 63 282 visiteurs professionnels dont 27 % d'internationaux de 137 pays.
- 6 % de visiteurs français en plus par rapport à 2014.
- 679 exposants et marques dont 26% d'internationaux de 25 pays.
- 3 concours, 134 candidats, dont 15 récompensés, 61 jurés.



## Les CFA Compagnons du Devoir de Strasbourg et le CIFAM de Sainte Luce sur Loire remportent la 5e Coupe de France des Écoles en Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie Européen Paris



Journal 909 du 1 Mars 2016

Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait rejoint l'arène des grands concours internationaux : Le CUBE aux côtés de La Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés. Cette année ce sont 45 candidats représentant 15 instituts qui ont concouru durant les 5 jours : 9 équipes en catégorie "ESPOIRS" les 5, 6 et 7 février et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 8 et 9 février 2016.

Le concours ayant été ouvert aux départements ultra marins, l'édition 2016 a vu une équipe de l'île de la Réunion arriver en finale : le Lycée La Renaissance à Saint Paul.

Chaque équipe mixte est composée de 3 candidats, chacun ayant une spécialité : boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie. Les jeunes sont accompagnés par leurs deux formateurs : un boulanger et un pâtissier qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui à ce stade de compétition les coachent véritablement pour que chacun gère au mieux son temps et son stress.

Ils doivent réaliser, en 6 heures de travail autour des thèmes du Cirque et des Jeux Olympiques, différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie mais aussi différentes sortes de viennoiseries ou encore un entremets.

Pour la catégorie "Excellence", une épreuve supplémentaire "traiteur sandwicherie" et un croquembouche sur le thème Européen ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

A la fin des épreuves, l'équipe doit présenter l'ensemble de ses fabrications sous la forme d'un buffet, qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Après dégustation par le jury, les pièces décorées et entremets sont exposés dans l'espace dédié afin que le public puisse découvrir le travail fourni.

## Palmarès

### Catégorie Espoirs



1er : CFA Compagnons du devoir Strasbourg : Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens - Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier).

2e : CFA BPF Rouen : Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop - Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

3e : Lycée des métiers de Concarneau : Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge - Formateurs : Dominique Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie).

### Catégorie Excellence

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Pays : France  
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



1er : CIFAM, Sainte Luce sur Loire : Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre - Formateurs : Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier).

2e : CFA CM CCI 18, Bourges : Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux - Formateurs : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier).

3e : CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux : Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy - Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier).

La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien indéfectible de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP les Equipementiers du goût, les entreprises qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales, le Lempa et l'AIPF.



## Le Drennec Boulangerie. Victor Lerouge reproduit son décor de cirque primé



*Victor Lerouge a reproduit sa réalisation artistique sur le thème du cirque. Celle-ci est visible à la boulangerie de Claude et Gaëlle Tanguy, où le jeune homme était en stage durant les vacances de février. Victor et Gaëlle Tanguy sur la photo.*

Du 5 au 7 février, dans le cadre du salon Europain (Le plus grand salon d'Europe de boulangerie) à Villepinte (93) s'est tenue la finale de la coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiseries. Seules neuf équipes sur 36 ont été sélectionnées pour la finale. Parmi ces neuf finalistes qui se sont retrouvés à Villepinte, figurait une équipe de l'école des métiers de Concarneau.

Le jeune Drennecois, Victor Lerouge, 17 ans, scolarisé dans ce lycée en première Bac pro boulangerie-pâtisserie, en faisait partie. Les équipes étaient composées d'un boulanger, d'un pâtissier, d'un spécialiste en viennoiserie, dont une fille obligatoirement. Au mois de janvier, le salon leur a transmis la commande qu'ils devaient réaliser à Paris. En boulangerie, Victor Lerouge devait confection-

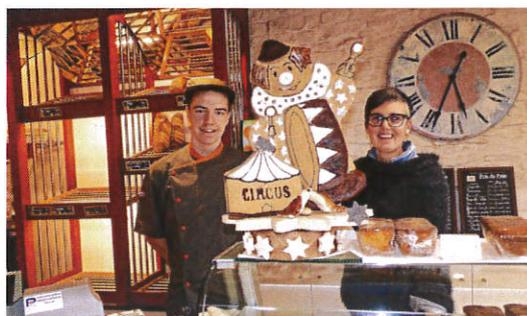
ner du pain de tradition française : baguette, gros pain, pain individuel, pain de campagne sous diverses formes, baguettes viennoises aromatisées et un décor artistique sur le thème du cirque.

### Une belle troisième place

C'est avec fierté que l'équipe finiste s'est octroyée la troisième place, derrière les Compagnons du devoir de Strasbourg et l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen, avec un classement très serré et des notes de 14,7, 14,6 et 14,5. À son retour de Paris, Victor Lerouge a tenu à partager son savoir-faire avec les Drennecois. Il a en effet reproduit, lors d'un stage dans la boulangerie de Claude et Gaëlle Tanguy, durant les vacances de février, la création qu'il avait réalisée à Paris.



## Boulangerie. Victor Lerouge reproduit son décor de cirque primé



Victor Lerouge a reproduit sa réalisation artistique sur le thème du cirque. Celle-ci est visible à la boulangerie de Claude et Gaëlle Tanguy, où le jeune homme était en stage durant les vacances de février. Victor et Gaëlle Tanguy sur la photo.

Du 5 au 7 février, dans le cadre du salon Europain (Le plus grand salon d'Europe de boulangerie) à Villepinte (93) s'est tenue la finale de la coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiseries. Seules neuf équipes sur 36 ont été sélectionnées pour la finale. Parmi ces neuf finalistes qui se sont retrouvés à Villepinte, figurait une équipe de l'école des métiers de Concarneau. Le jeune Drennecois, Victor Lerouge, 17 ans, scolarisé dans ce lycée en première Bac pro boulangerie-pâtisserie, en faisait partie. Les équipes étaient composées d'un boulanger, d'un pâtissier, d'un spécialiste en viennoiserie, dont une fille obligatoirement. Au mois de janvier, le salon leur a transmis la commande qu'ils devaient réaliser à Paris. En boulangerie, Victor Lerouge devait confectionner du pain de tradition française : baguette, gros pain, pain individuel, pain de campagne sous diverses formes, baguettes viennoises aromatisées et un décor artistique sur le thème du cirque.

### Une belle troisième place

C'est avec fierté que l'équipe finistérienne s'est octroyé la troisième place, derrière les Compagnons du devoir de Strasbourg et l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen, avec un classement très serré et des notes de 14,7, 14,6 et 14,5. À son retour de Paris, Victor Lerouge a tenu à partager son savoir-faire avec les Drennecois. Il a en effet reproduit, lors d'un stage dans la boulangerie de Claude et Gaëlle Tanguy, durant les vacances de février, la création qu'il avait réalisée à Paris.



## Le Drennec

### Salon européen : Victor Lerouge sur le podium



Le jeune Drennecois, Victor Lerouge, 17 ans, est scolarisé à l'école des métiers à Concarneau. Il est en 1<sup>re</sup> bac pro boulangerie-pâtisserie. Son établissement a participé à la Coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiseries lors du Salon européen à Villepinte.

À Villepinte, neuf équipes sur les 36 écoles qui participaient au départ ont concouru. Les jeunes travaillaient en équipe de trois (un pâtissier, un boulanger et un spécialiste de viennoiseries, dont une fille par équipe). Le défi de Victor Lerouge était de confectionner un pain de tradition française : baguette, gros pain, pain individuel, pain de campagne sous diverses formes, baguettes viennoises aromatisées sur le thème du cirque. Le jury était composé de six personnes parmi lesquelles un meilleur ouvrier de France, meilleure

baguette de Paris (le fournisseur de la présidence).

Au moment de la proclamation des résultats, l'équipe finistérienne de l'école des métiers de Concarneau s'est classée troisième, derrière les Compagnons du devoir de Strasbourg et l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen. Les notes obtenues étaient très serrées (respectivement : 14,7, 14,6 et 14,5).

À son retour au Drennec, Victor Lerouge a partagé son savoir-faire et sa satisfaction en reproduisant sa création. Elle est visible à la boulangerie Claude et Gaëlle Tanguy, rue de la Mairie, où il était en stage durant les vacances.

#### État civil

**Naissances** : Sterenn Feger, Azily Hervé.



## Victor sur le podium de la coupe de France des écoles en boulangerie



***Le jeune Drennecois (Finistère), Victor Lerouge, 17 ans, est scolarisé à l'école des métiers à Concarneau. Il est en 1<sup>re</sup> bac pro boulangerie-pâtisserie. Son établissement a participé à la Coupe de France des écoles en boulangerie, pâtisserie et viennoiseries lors du Salon européen à Villepinte.***

À Villepinte (Seine-Saint-Denis), neuf équipes sur les 36 écoles qui participaient au départ ont concouru. Les jeunes travaillaient en équipe de trois (un pâtissier, un boulanger et un spécialiste de viennoiseries, dont une fille par équipe).

Le défi de Victor Lerouge était de confectionner un pain de tradition française : baguette, gros pain, pain individuel, pain de campagne sous diverses formes, baguettes viennoises aromatiques sur le thème du cirque. Le jury était composé de six personnes parmi lesquelles un meilleur ouvrier de France, meilleure baguette de Paris (le fournisseur de la présidence).

### Troisième place

Au moment de la proclamation des résultats, l'équipe finistérienne de l'école des métiers de Concarneau s'est classée troisième, derrière les Compagnons du devoir de Strasbourg et l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen. Les notes obtenues étaient très serrées (respectivement : 14,7, 14,6 et 14,5).

À son retour au Drennec, Victor Lerouge a partagé son savoir-faire et sa satisfaction en reproduisant sa création. Elle est visible à la boulangerie Claude et Gaëlle Tanguy, rue de la Mairie au Drennec, où il était en stage durant les vacances.



## 10 / ÉVÈNEMENT

### CONCOURS

# LE CFA COMPAGNONS DU DEVOIR DE STRASBOURG ET LE CIFAM DE SAINTE LUCE-SUR-LOIRE REMPORTE LA 5<sup>e</sup> COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES



Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait rejoint l'arène des grands concours internationaux : Le CUBE aux côtés de La Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés.

Cette année, ce sont 45 candidats représentant 15 instituts qui ont concouru durant les 5 jours : 9 équipes en catégorie "ESPOIRS" les 5, 6 et 7 février et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 8 et 9 février 2016.

Le concours ayant été ouvert aux départements ultra marins, l'édition 2016 a vu une équipe de l'île de la Réunion arriver en finale : le Lycée La Renaissance à Saint Paul.

Chaque équipe mixte est composée de 3 candidats, chacun ayant une spécialité : boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie. Les jeunes sont accompagnés par leurs deux formateurs : un boulanger et un pâtissier qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui, à ce stade de compétition, les coachent véritablement pour que chacun gère au mieux son temps et son stress.

Ils doivent réaliser, en 6 heures de travail autour des thèmes du Cirque et des Jeux Olympiques, différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie mais aussi différentes sortes de viennoiseries ou encore un entremets.

Pour la catégorie "Excellence", une épreuve supplémentaire "Traiteur sandwicherie" et un croquebouche sur le thème Européen ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

À la fin des épreuves, l'équipe doit présenter l'ensemble de ses fabrications sous la forme d'un buffet, qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

Après dégustation par le jury, les pièces décorées et entremets sont exposés dans l'espace dédié afin que le public puisse découvrir le travail fourni.

### PALMARÈS

#### Catégorie Espoirs

1<sup>er</sup> : CFA Compagnons du devoir de Strasbourg : Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens - Formateurs: François Martin (Boulangier) et Caroline François



(Pâtissier).

2<sup>e</sup> : CFA BPF Rouen : Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop - Formateurs: Pascal Goussset (Boulangerie) et

Patrice Guillard (Pâtisserie).

3<sup>e</sup> : Lycée des métiers de Concarneau : Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge - Formateurs: Dominique Jegousses (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie).

#### CATÉGORIE EXCELLENCE

1<sup>er</sup> : CIFAM, Sainte Luce-sur-Loire: Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre - Formateurs: Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier).

2<sup>e</sup> : CFA CM CCI 18, Bourges: Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux - Formateurs: Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier).

3<sup>e</sup> : CFA des Métiers de l'Indre à Châteauroux: Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy - Formateurs: Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier).

La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien indéfectible de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP les Equipementiers du goût, les entreprises qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales, le Lempa et l'AIPF.

# De la fraîcheur à la Coupe de France des Ecoles

**Le CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire et le CFA des Compagnons du Devoir à Strasbourg ont remporté la Coupe de France des Ecoles.**



L'équipe Excellence lauréate représentait le CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire.



Le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg repart avec l'or dans la catégorie Espoirs.

« **G**AGNER, C'EST PLAISANT POUR SOI ET, pour l'équipe, c'est la récompense d'un travail de longue haleine ! » Ainsi témoignait Manuela Ferré, membre de l'équipe Excellence gagnante et le poignet bandé suite à un accident, à la Coupe de France des Ecoles. Elle était accompagnée de Bryan Gallée et Clément Massicot, également issus du CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire (44). Sur le podium Excellence, ces lauréats ont été rejoints par

Marine Desroches, Marc Morel et Yoann Millerioux, sur la 2<sup>e</sup> marche, qui représentaient le CFA de Bourges (18), ainsi que Alexandre Micouraud, Océane Judalet et Louis Chauvy, du CFA des Métiers de l'Indre, à Châteauroux (36), arrivés 3<sup>es</sup>.

**Pour tous les niveaux**  
Rappelons que la catégorie Excellence est ouverte aux étudiants en Brevet Professionnel, BTM, BM et terminale du Bac professionnel Boulanger-Pâtissier. Plus jeunes, les Espoirs

(diplômes de niveau 5) ont également brillé. Sophierika Mehul, Raphaël Calmels et Lucas Goossens sont rentrés au CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg (67) avec la médaille d'or. L'argent revient à Lorenzo Renou, Germain Cozic-Bop et Marie David, du CFA BPF de Rouen (76). Enfin, le bronze a été attribué à Alicia Leroy, Ema Reungoat et Victor Lerouge, du Lycée des

Métiers de Concarneau (29). Certains ont cassé leur pièce, d'autres ne sont pas arrivés au bout de leur production...

« Ce concours les fait énormément progresser. »

Mais « ce concours les fait énormément progresser, note Alain Marie, son président. Il y a beaucoup de produits à fabriquer, cela ressemble à la réalité des entreprises. »

Une nouvelle étape franchie, sous les applaudissements du public ! ❖

Cécile Rudloff

**59€ seulement**

pour **1 AN**

**ABONNEZ-VOUS vite et bénéficiez de**

**3 avantages exclusifs**

- ACTUALITÉS Le chocolat blanc Nouvelle source d'inspiration
- PORTRAIT Frank Déperiers prône les produits "bons et sincères"
- HYGIÈNE Gestion des déchets Conseils et réglementation

**LES CAHIERS SNACKING**  
Trois rendez-vous par an pour découvrir les grandes tendances du snacking adapté à la boulangerie-pâtisserie.

**L'ACCÈS À L'ESPACE WEB**  
Totement dédié à vos métiers [www.latoque.fr](http://www.latoque.fr)

**CADEAU**  
La corne demi-ronde\* souple et pratique en polyéthylène

Abonnez-vous en ligne sur : [www.abonnements-gfa.com](http://www.abonnements-gfa.com)  
\*Photographies non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles.

## EUROPAIN 2016, votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS fait écho !

### COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait rejoint l'arène des grands concours internationaux : le CUBE aux côtés de La Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés. Cette année ce sont 45 candidats représentant 15 instituts qui ont concouru durant les 5 jours : 9 équipes en catégorie "ESPOIRS" les 5, 6 et 7 février et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 8 et 9 février 2016.



Jean-Pierre Crouzet, Président de la Confédération nationale de la Boulangerie

Le concours ayant été ouvert aux départements ultra-marins, l'édition 2016 a vu une équipe de l'île de la Réunion arriver en finale. Il s'agit du Lycée La Renaissance à Saint Paul. 10 000 km et 16 heures d'avion plus tard, élèves et formateurs étaient ravis de pouvoir concourir aux côtés de leurs homologues métropolitains et échanger sur leur approche du métier.

Vendredi 5 février, il est 8h30 lorsque les 3 premières équipes "ESPOIRS" se retrouvent pour concourir et prendre possession des dernières consignes. Chaque équipe est accompagnée par ses deux formateurs : un boulanger et un pâtissier qui les ont entraînés comme des sportifs, les ont conseillés, rassurés parfois et qui à ce stade de compétition les coachent véritablement pour que chacun gère au mieux son temps et son stress.

Chaque équipe mixte est composée de 3 candidats, chacun ayant une spécialité : BOULANGERIE, VIENNOISERIE ou PÂTISSERIE.

A 9 heures précises, le top chrono est donné pour 6 heures de travail autour des thèmes du Cirque et des Jeux Olympiques.



Chaque équipe doit réaliser différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie mais aussi différentes sortes de viennoiseries ou encore un entremets.

Pour la catégorie "EXCELLENCE", une épreuve supplémentaire "traiteur sandwicherie" et un croquembouche sur le thème Européen ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti.

A la fin des épreuves, l'équipe doit présenter l'ensemble de ses fabrications sous la forme d'un buffet, qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

Après dégustation par le jury, les pièces décorées et entremets sont exposés dans l'espace dédié afin que le public puisse découvrir le travail fourni.

Le thème 2016 des deux concours était le cirque et les jeux olympiques.

#### Catégorie Espoirs :

1<sup>ère</sup> place : CFA Compagnons du devoir Strasbourg. Avec Sophierika Mehul, Raphaël Calmels, Lucas Goossens.

Formateurs : François Martin (Boulangier) et Caroline François (Pâtissier)

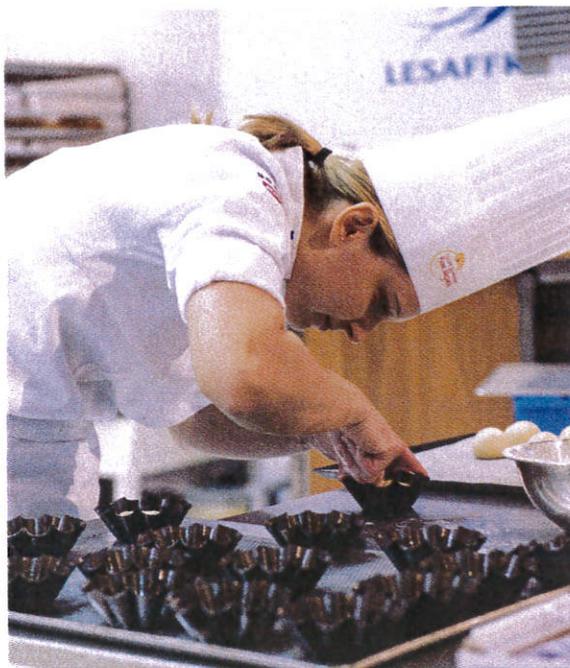
2<sup>ème</sup> place : CFA BPF Rouen. Avec Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop. Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie)

3<sup>ème</sup> place : Lycée des métiers de Concarneau. Avec Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge. Formateurs : Dominique Jegousse (Boulangerie) et Pierre Roger (Pâtisserie)

#### Catégorie Excellence

1<sup>ère</sup> place : CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44). Avec Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela Ferre. Formateurs :

## EUROPAIN 2016, votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS fait écho !



Bruno Greaud (Boulangier) et Sébastien Boure (Pâtissier)  
 2<sup>ème</sup> place : CFA CM CCI 18, Bourges (18). Avec Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux. Formateurs : Jean-Baptiste Treilles (Boulangier) et Philippe Bardin (Pâtissier)  
 3<sup>ème</sup> place : CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36). Avec Alexandre Micouraud, Océane Judalet, Louis Chauvy. Formateurs : Francis Barbaud (Boulangier) et Nicolas Laine (Pâtissier)

### LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES, UNE ÉCOLE DE LA VIE

Au fil des semaines de préparation, élèves et formateurs ont vu leurs liens se renforcer, une réelle relation de confiance s'est créée entre tous, car tous le savent la cohésion de l'équipe peut faire la différence dans les moments de difficultés et de doute.

Certains instituts sont des fidèles de la finale, et les formateurs ont pu remarquer que le niveau des équipes tire de plus en plus vers le haut. La Coupe de France des Ecoles n'est pas un petit concours mais bien une compétition importante tant pour les établissements de formation que pour les candidats qui acquièrent là une première expérience de travail dans des conditions difficiles, face à un public de professionnels du monde entier et sous le regard de jurés qui sont des exemples pour eux.

Parmi les grands moments qui resteront à n'en pas douter dans les souvenirs de tous, la visite du Président de la République venu soutenir l'enseignement professionnel, mais aussi celle de grands noms comme le chef Thierry Marx, Yves Thuries (MOF Pâtissier), Dominique Saibron, Eric Kayser, Alain Ducasse...

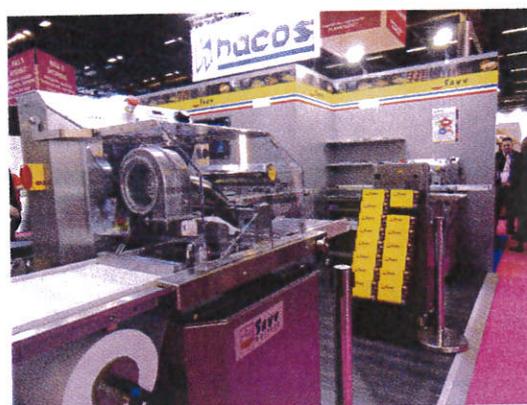
Cette 5<sup>ème</sup> édition était placée sous le signe de l'innovation, de la créativité mais aussi sous celui du respect du produit : savoir innover tout en respectant les fondamentaux.

Aux dires de tous, la Compétition fut d'un niveau exceptionnel et la tâche des jurés fut rude au moment de la délibération. Sur certaines épreuves, ce sont des dixièmes de points qui ont fait la différence.

## EUROPAIN 2016, votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS fait écho !



La Coupe de France des Ecoles ne saurait exister sans le soutien indéfectible de son parrain ENGIE, mais aussi d'EKIP les Equipementiers du goût qui équipent les fournils avec le matériel le plus performant et de tous les fournisseurs et sponsors qui offrent aux équipes des matières premières de qualité premium et des conditions de confort de travail optimales. LA TRIBUNE DES METIERS fera toujours écho de ces épreuves et des hommes qui réfléchissent sur l'avenir d'une profession.



### FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

#### Prix International de la tablette grand cru

- 1<sup>er</sup> prix : Rozsavölgyi Chocolate (Chuao) de Zsolt Szabald
- 2<sup>ème</sup> prix : Chocolaterie Franck Morin (Guasare)
- 3<sup>ème</sup> prix : Chocolaterie Stéphane Bonnat (Chuao)

#### Prix National Design & Goût du bonbon en chocolat

- 1<sup>er</sup> prix : Arnaud Larher (MOF Pâtissier)
- 2<sup>ème</sup> prix : Anne-Françoise Benoît
- 3<sup>ème</sup> prix : Philippe Bel (MOF Chocolatier)

Pour pouvoir participer à la prochaine Coupe du Monde de la Boulangerie, dans 4 ans, la Corée du Sud, Taïwan et la France devront remettre leur titre en jeu et passer par les sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre pour tenter d'accéder à la grande finale en 2020.

### LE CONCOURS VU PAR CHRISTIAN VABRET, JIMMY GRIFFIN ET THIERRY MARX

Christian Vabret, Président d'honneur, Thierry Marx, parrain de cette édition 2016, Jimmy Griffin, président du jury ainsi que les 6 expert internationaux (issus de pays non représentés dans la compétition qui composaient le jury, s'accordent à dire que la compétition a été rude et les créations exceptionnelles.

**Christian Vabret :** « J'avais annoncé que cette édition 2016 serait peut-être le meilleur millésime, au vu des sélections et des travaux »

Suite page 1

## La Coupe de France des écoles en boulangerie-vienniserie-pâtisserie



Les lauréats de la catégorie « Excellence ».

Pour la première fois de son histoire, la Coupe de France des écoles avait rejoint Le Cube, l'arène des grands concours internationaux. Chaque équipe mixte, composée de trois candidats, a réalisé différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie, plusieurs variétés de viennoiseries ou encore un entremets. La catégorie excellence avait une épreuve supplémentaire de traiteur-sandwicherie et un croquembouche.

### RÉSULTATS :

#### Catégorie « Excellence »

- 1<sup>er</sup> : CIFAM Sainte-Luce-sur-Loire,  
Bryan Gallée, Clément  
Massicot, Manuela Ferre ;

- 2<sup>e</sup> : CFA CM CCI 18 Bourges,  
Marine Desroches, Marc Morel,  
Yoann Millerioux ;  
- 3<sup>e</sup> : CFA des Métiers de l'Indre  
Châteauroux, Alexandre  
Micouraud, Océane Judalet,  
Louis Chauvy.

#### Catégorie « Espoirs »

- 1<sup>er</sup> : CFA Compagnons du Devoir  
Strasbourg, Valentine Joly,  
Raphaël Calmels,  
Lucas Goossens ;  
- 2<sup>e</sup> : CFA BPF Rouen, Lorenzo Renou,  
Germain Cozic Bop,  
Marie David ;  
- 3<sup>e</sup> : Lycée des Métiers Concarneau,  
Alicia Leroy, Ema Reungoat,  
Victor Lerouge.

# silikomart®

professional

Réinterprétez cet incontournable avec Éclair<sup>140</sup>  
et proposez-le dans une captivante version « Parfait » !

#### ÉCLAIR<sup>140</sup>

Dimensions : 129 x 40 x 35 mm  
Volume : 140 ml



Double emporte-pièce

Résultats impeccables grâce à la flexibilité et  
souplesse du moule en silicone, résistant à des  
températures allant de -60 °C jusqu'à +230 °C.



Découvrez toute la gamme :  
professional.silikomart.com

## Nouveaux Éclairs dans le ciel de la pâtisserie



100%  
PRODUIT  
ITALIEN

top white  
SILICONE  
REGISTERED DESIGN

→ CONGU  
PRODUIT  
→ CONFECTIONNÉ  
EN ITALIE