

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2021

COUPE DE FRANCE
DES ECOLES EN BOULANGERIE,
VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE.

Coupe
de
France
des
Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



8ème édition

8ème édition – le top départ a été donné mi - septembre 2021, pour un concours riche en symboles malgré le contexte particulier de ces derniers mois.

Le lancement s'est fait avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

C'est en 2009 qu'EKIP, – les Equipementiers du Goût - propriétaire du salon EUROPAIN, a osé créer l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et des formations d'excellence pour soutenir une autre voie d'épanouissement que la filière d'enseignement général.

Pour que cette belle compétition puisse se dérouler avec toutes les garanties de sérieux et de professionnalisme, c'est -une fois encore- toute la filière qui s'engage à soutenir l'événement.

Depuis la rentrée, corps enseignant et élèves se sont mobilisés et ont constitué les équipes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles dans l'une des deux catégories «Espoirs» ou «Excellence».

Le 16 novembre 2021, le jury se réunira pour faire la sélection des équipes qui gagneront leur place en finale.

Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier «la Boulangerie Alsacienne» Paris - assurera, cette année encore, la lourde charge de Président du Jury. C'est un Président attentif et bienveillant. Pendant toute la durée de la compétition, il sera secondé par une Vice-Présidente : **Keiko Nagaé**. « Arôme »- Paris Keiko - chef pâtissière japonaise, formatrice internationale et créatrice de recettes pour l'univers de la Haute Gastronomie, accompagne l'épreuve depuis 2014 avec un regard empreint de douceur sur les jeunes concurrents.





Les Jurés « Excellence » et « Espoirs »

Le Jury « Excellence » : *Muriel Aublet - Cuvelier* : Pâtissière – « Les secrets de Muriel », *Anthony Bosson* : Boulanger – « l'Essentiel » – Paris, *Anthony Terrone* : Chef pâtissier, Consultant international. *Cyrille Van der Stuyft* : Boulanger, Consultant formateur - MOF 2015.

Le jury « Espoirs » : *Thibaud Féraud* : Boulanger Formateur – Tours . Après avoir exercé son métier de boulanger à Nantes, Paris, Clermont Ferrand, Angers et Reims, ou encore à Oslo (Norvège), Thibaud est devenu formateur au sein d'un groupe meunier. Aujourd'hui il a créé son entreprise TRITICUM . Il produit et commercialise sur un marché tourangeau, ses pains et brioches avec les farines issues de ses propres cultures de blés anciens; *Mei Narusawa* : Boulangère japonaise, qui après un cursus auprès de Philippe Bigot au Japon est venue au Pays du Pain pour parfaire sa formation. Mei a remporté le 1er prix de la Meilleure baguette de tradition française en 2017 et le prix de la Meilleure galette du Bas Rhin en 2018; *Myriam Neggazi* : Pâtissière avec un parcours remarqué au Péninsula ou encore chez Fauchon, Raynier Marchetti...; *Ornella Tuzi* : Pâtissière – aux solides références : Trianon Palace, Potel et Chabot, Prince de Belgique ou encore le Club TOP 90 Champs Elysées.



Ce qu'ils sont devenus

Depuis la Coupe de France 2016 :

Killian Perez, du CFA des Compagnons du Devoir de Reims – 51 : Après son apprentissage « Pâtissier » dans les cuisines du Palais de L'Elysée au côté de Guillaume Gomez « Ambassadeur de la gastronomie française » où il a « servi » deux présidents de la République, Killian a décroché le titre de Meilleur Apprenti de France 2017 « pâtisserie/dessert de restaurant ». Il intègre la Brigade du Bristol et en 2019, décroche la médaille d'argent de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers. Aujourd'hui Killian poursuit son chemin sur la route de l'excellence et est Chef assistant formateur à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux.

Depuis la Coupe de France 2018:

Mallaurie Gallay, du lycée François Rabelais de Dardilly (69), BTM en poche, après avoir travaillé au côté d'Anne-Sophie PIC à Valence, aujourd'hui Mallaurie est Pâtissière chez Chapter One Restaurant à Dublin en Irlande.

Depuis la Coupe de France 2020 :

Marine Nedelec, du Lycée Saint Joseph Saint Marc de Concarneau- 29, a décroché le titre de Meilleur Apprenti de France 2020 en Boulangerie

Marie Vay, de INBP de Rouen – 76, Lauréate du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny en 2020, a également décroché le titre de Meilleur Apprenti de France 2021 en Boulangerie.

Parole de coaches ... sur la compétition

Tous les formateurs se demandent s'ils ont su transmettre leur passion du métier et les savoir-faire. Mais au fil des différentes éditions, nous pouvons l'affirmer : oui nous avons des formateurs qui insufflent passion, amour du métier et bien sûr la transmission des savoir-faire. « Un beau concours riche en stress et émotion, mais aussi un super moment et des rencontres exceptionnelles » Au fil du temps, les formateurs sont heureux de retrouver leurs collègues des autres établissements. **Equipe** : « La Coupe de France des Ecoles met vraiment en valeur l'équipe. Cela leur permet de progresser et c'est une aide réelle pour les examens à venir ». « Être en finale est formidable, le reste n'est que bénéfique pour leur avenir ». **Mixité** : « Dans l'équipe, on les manage de la même façon mais les garçons ont tendance à foncer tandis que les filles réfléchissent plus et de ce fait ont besoin d'être plus rassurées. Mais ils sont véritablement complémentaires tant sur le plan de leurs capacités que de leurs talents. Ce qui ressort de ces journées de compétition : Tous s'entendent à dire que ce qui est fort dans cette **Coupe de France de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie** c'est *l'esprit d'équipe, la solidarité mais aussi l'envie de porter haut les couleurs de leur établissement et la passion commune qu'ils ont pour leur beau métier*. C'est aussi la bienveillance des jurés, les rencontres avec de grands professionnels et la saine émulation qui existe entre les équipes.

Des sponsors proches

Des sponsors proches : **Ekip** - les Equipementiers du Goût prêtent les matériels les plus innovants afin que la compétition permette à tous d'avoir les outils qui participeront à sublimer leur talent. De belles entreprises sont aussi entrées dans le « **Club des partenaires** » : Fédérations professionnelles, Meuniers, Mutuelles, Fournisseurs d'ingrédients... se mobilisent et offrent des produits de haute qualité pour que tous puissent concourir dans les meilleures conditions.





Thème retenu pour cette édition 2022 : Cinéma : les films cultes

Le concours, les catégories et niveaux requis :

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les DOM TOM. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes : Il s'adresse à des jeunes en cours de formation, de moins de 22 ans le jour de la finale. **Concours catégorie « Espoirs »** (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. **Concours catégorie « Excellence »** (candidats en cours de formation de niveau 4 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM et Terminale Bac Pro Boulanger Pâtissier. Il s'agit d'une participation en équipe mixte de 3 personnes d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier. L'équipe concourt au nom de l'établissement de formation. L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur 5 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs. Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...).



Sujet de l'épreuve de la présélection

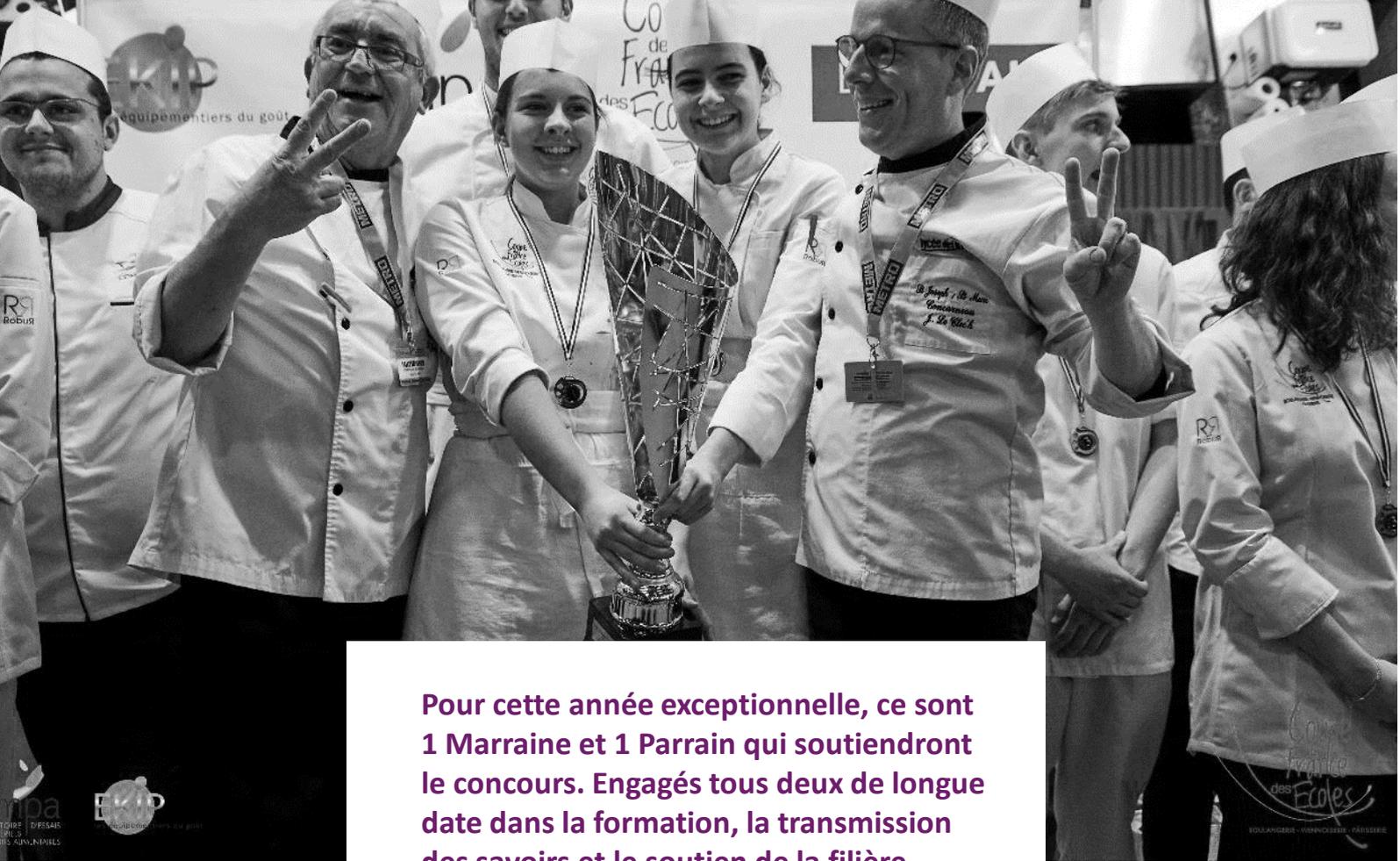
Le même thème est décliné pour tous :
CINEMA « Les films Cultes » .

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

CATÉGORIE « ESPOIRS » BOULANGERIE • Pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème « Cinéma : Les films cultes », et aux dimensions base: 40 cm x 40 cm, hauteur 50 cm. **PÂTISSERIE** • Pièce décorée : L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat de 20 cm de diamètre sur le thème.

CATÉGORIE « EXCELLENCE » BOULANGERIE • Pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème de « « Cinéma : Les films cultes ». Les dimensions maximum de la pièce seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm avec une hauteur entre 60 et 80 cm. **PÂTISSERIE** • Entremets : L'équipe doit réaliser sur le thème, 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat.

LA COMPETITION : Une vitrine de 2 fournils ouverte sur le public, où chacun pourra venir encourager ses favoris. Samedi 22 et dimanche 23 janvier 2022 ce sont les Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 5 heures de compétition. Les Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 5 heures également les lundi 24 et mardi 25 janvier 2022. Remise des prix Espoirs le dimanche 23 janvier 2022 et Excellence le mardi 25 janvier 2022.



Pour cette année exceptionnelle, ce sont 1 Marraine et 1 Parrain qui soutiendront le concours. Engagés tous deux de longue date dans la formation, la transmission des savoirs et le soutien de la filière.



Joël Defives : sera le Parrain de la catégorie « Excellence ». On ne présente plus ce grand professionnel, MOF Boulangerie 2004, Champion d'Europe 2003... Un Homme à la solide expérience tant en boulangerie que pâtisserie ou encore traiteur, qui s'est toujours investi dans la formation et la transmission. Un bel exemple pour notre jeunesse.



Domitille Flichy : quant à elle, sera la Marraine de la catégorie « Espoirs ». La Fondatrice de Farinez'vous en 2009, la première boulangerie à obtenir l'agrément Entreprise d'Insertion. Domitille est passionnée par les projets de développements stratégiques, autant sur les questions d'insertion sociale, de management humain que des questions environnementales.



L'organisation logistique du concours est assurée par les équipes d'EKIP et du LEMPA



Association professionnelle dynamique qui fédère les constructeurs Équipementiers français et les filiales de constructeurs européens ayant une activité significative en France, d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur. EKIP est à l'origine de la création 1967 du salon EUROPAIN. www.ekip.com



Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie, créé en 1995, reconnu Centre de Ressources Technologiques par l'Etat. Partenaire de l'ensemble de la filière avec une expertise reconnue en analyses, tests, conseil, contrôle de process, formation ... www.lempa.org



Contacts

Contact Concours ou Presse :

Tél : 01 55 07 82 22

Email : animations@ekip.com

(Préciser en objet : Coupe de France des Ecoles)



<http://coupedefrancedesecoles.com>

<https://www.facebook.com/cfebook>

Contact Presse Salon et animations EUROPAIN :

AB3C - Jean-Patrick Blin.

Tél : 01 53 30 74 01

jeanpatrick@ab3c.com



<https://ekip.com>



<https://www.lempa.org>



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

<https://twitter.com/EuropainFrance>