

DOSSIER DE PRESSE

MARS 2022

COUPE DE FRANCE
DES ECOLES EN BOULANGERIE,
VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE

Coupe
de
France
des
Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE



Un contexte inédit pour cette **8ème édition**

C'est dans le cadre prestigieux du salon SIRHA EUROPAIN, que le visiteur assistera aux joutes entre les équipes issues des Meilleurs Instituts de Formation français : **Espace Concours T 11 – Hall 1**

En 2009 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.

Aujourd'hui encore, toute la filière connaît un manque croissant de professionnels malgré les réformes faites dans le domaine de la formation et de l'enseignement professionnel.

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'est engagée à soutenir l'événement, malgré les contraintes extérieures et les reports de dates.

Depuis le 16 novembre 2021, date de sélection par le jury, les équipes finalistes se sont entraînées sans relâche pour tenter le décrocher le titre prestigieux de Champion de France des Ecoles 2022 de leur catégorie.

Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier « la Boulangerie Alsacienne » Paris - assure, 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 « Espoirs »

Le jury « Espoirs » : **Thibaud Féraud** : Boulanger – Tours . Après avoir exercé son métier de boulanger aux 4 coins de France 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 ; **Ilham Moudnib** : Chef Pâtissière Consultante, finaliste de Master chef 2011, du Championnat de France du Dessert et de la Coupe du Monde Féminine de Pâtisserie 2015. Elle est l'auteur du livre « *Petits goûters des écoliers* », **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...





5 Equipes finalistes « Espoirs »

Samedi 26 mars de 6h30 à 11h 30

CMA Hauts de France St Martin de Boulogne (62)	Hugo DUCROCQ, Floriane SAILLY, Ugo SAUVAL	Jean-Marc VANAUTRYVE (Boulangerie) Kevin GAMBLIN (Pâtisserie)
Compagnons du Devoir Tours (37)	Léo ABATE, Arthur BURIE, Guénoilé GRANDMAISON	Antoine MARIN (Boulangerie) Julien METAIS (Pâtisserie)

Samedi 26 Mars de 13h00 à 18h00

UFA Franklin Roosevelt Mulhouse (68)	Sébastien CORNU, Caroline FOURNIER, Nathan KERMARREC	Francine SHIRMER (Boulangerie) Clément ALIZIER (Pâtisserie)
---	---	--

Dimanche 27 mars de 8h00 à 13h00

Lycée Anne-Sophie PIC Toulon (83)	Thibault BOUVEYRON, Ambre BROUQUIER, Marion CHEFDEVILLE	Gilles NEY (Boulangerie) Jean-Marc VAREIL (Pâtisserie)
Compagnons du Devoir Bordeaux (33)	Julien BINNER, Judith FAUVET-MESSAT, Loris LIBAUD	Ronan DURO (Boulangerie) Frédéric GALISSON (Pâtisserie)

Remise des prix

Dimanche 27 mars à 15h00 par la Mairaine Domitille FLICHY



Les Jurés « Excellence »

Des professionnels qui ont tous à leur actif des titres prestigieux de Champions , toujours bienveillants avec les jeunes concurrents.

Muriel Aublet - Cuvelier : Chef Pâtissière – « Les secrets de Muriel » ,

Anthony Bosson : Boulanger – « l'Essentiel » – Paris. Actuellement finaliste Ile de France 2022 de la « Meilleure Boulangerie de France - M 6 » ,

Damien Dedun : Boulanger – Paris. Un spécialiste de la viennoiserie. Champion de France et Champion d'Europe 2017 par Equipe et Finaliste de la Coupe du Monde de Boulangerie 2020 par Equipe.

Antony Terrone : Chef pâtissier, Consultant international.





4 Equipes finalistes « Excellence »

Lundi 28 mars de 9h00 à 14h00

Compagnons du Devoir Bordeaux (33)	Faustine BOUGOUIN, Romain GRONDIN, Fabien MARTIN	Ronan DURO (Boulangerie) Frédéric GALISSON (Pâtisserie)
CFA de l'Indre Châteauroux (36)	Nathan BORDAT, Lucie CHAMBLANT, Laura MORUCHON	Francis BARBAUD (Boulangerie) Nicolas LAINE (Pâtisserie)

Mardi 29 mars de 8h00 à 13h00

Ecole de Boulangerie Pâtisserie Paris (75)	Margaux BATAILLE, Henry BIGNON, Maxime MESSAGEOT	Aurélie PFEIFFER (Boulangerie) Stéphane LOLIVE (Pâtisserie)
Compagnons du Devoir Strasbourg (67)	Alison DELCROIX, Jules MATHONNET, Gauthier NTEPP	Adrien DEROSSIS (Boulangerie) Quentin MATHIAUD (Pâtisserie)

Remise des prix
Mardi 29 mars à 15h00 par le Parrain Joël DEFIVES



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

Le concours, les catégories et les 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 déroule sur 5 heures et intègre un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » a un sujet supplémentaire : les produits traiteurs. Les membres de l'équipe doivent réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve et sont notés non seulement sur les produits, la créativité, mais aussi sur l'esprit d'équipe, l'organisation ou encore l'hygiène.



Sujet de l'épreuve de la Finale : Cinéma - les films cultes

Le même thème est décliné pour tous et les équipes ont 5 heures pour réaliser l'ensemble du sujet

CATÉGORIE « ESPOIRS »

BOULANGERIE : Pièce décorée, pains de tradition française, pains de campagne,

VIENNOISERIE : brioches, croissants, pains au chocolat, éclairs au chocolat,

PÂTISSERIE • Pièce décorée : L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat.

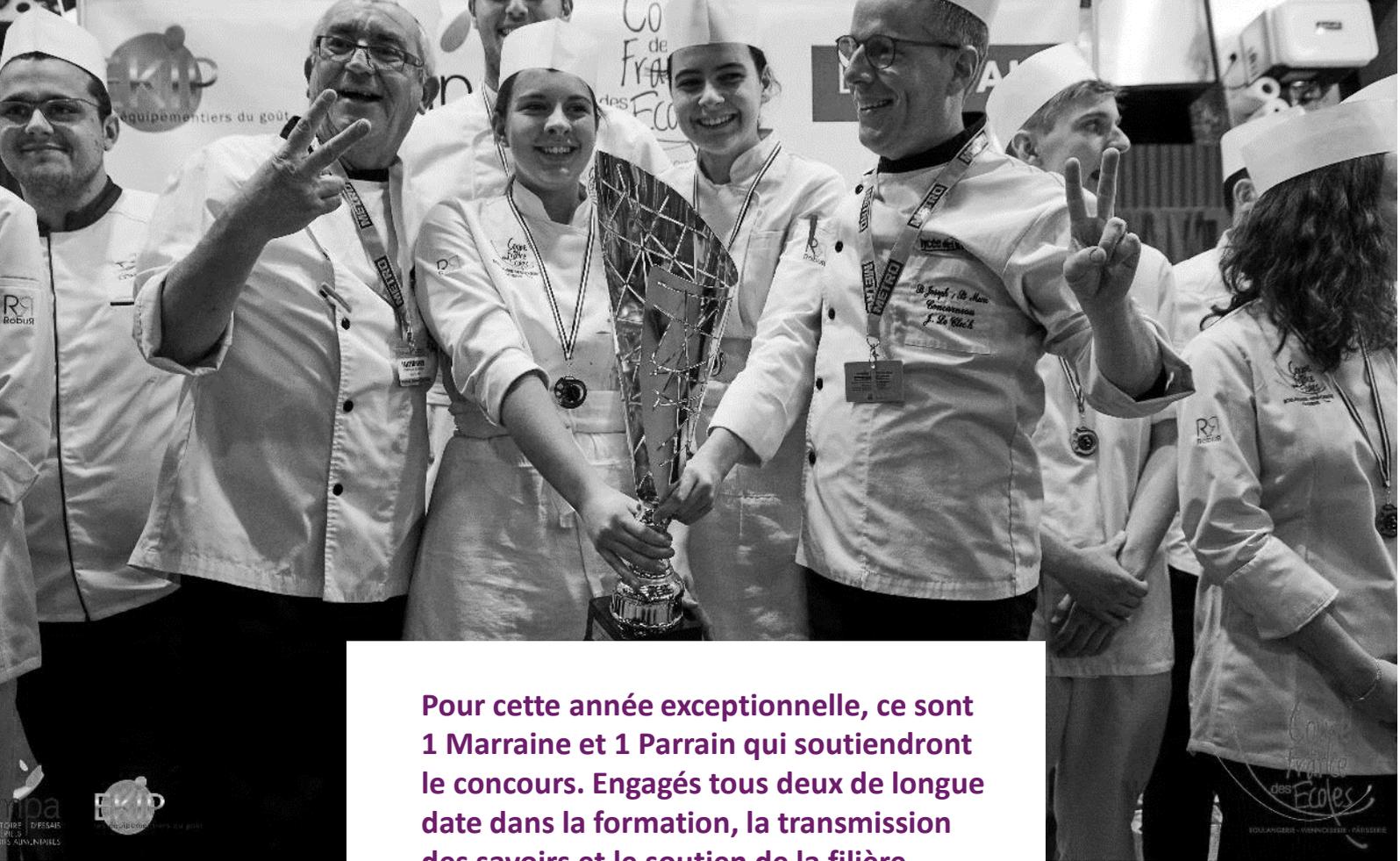
CATÉGORIE « EXCELLENCE »

BOULANGERIE : Pièce décorée , pains de tradition française, pain régional, pains aromatiques,

VIENNOISERIE : Brioches, croissants, pains au chocolat,

PÂTISSERIE : Pièce décorée : L'équipe doit réaliser 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat. Un croquembouche : thème Cinéma,

SANDWICHERIE TRAITEUR : tartines chaudes et froides à base de produits nobles, pouvant se déguster dans la rue et sans couverts.



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 : 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, est 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.



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.

Arthur Szydowski, des Compagnons du Devoir de Strasbourg – 67. A intégré l'équipe de Jérôme de Oliveira - Champion du Monde Pâtisserie à Antibes.

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. Ca leur permet de progresser et c'est une aide réelle pour les examens à venir ». « Etre en finale est formidable, le reste n'est que bénéfique pour leur avenir ». **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.





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 en 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>



<https://ekip.com>

Contact Presse Salon et animations

SIRHA EUROPAIN :

AB3C - Jean-Patrick Blin.

Tél : 01 53 30 74 01

jeanpatrick@ab3c.com



<https://www.lempa.org>



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

<https://twitter.com/EuropainFrance>

