

# Compagnon du Devoir

Journal mensuel de l'Association ouvrière  
des Compagnons du Devoir et du Tour de France



Évoluer  
à tout âge

p. 8  
**Ouverture**

Initier des Saoudiens à la maréchalerie en une semaine : une opportunité hors du commun pour un sédentaire !

p. 13  
**Innovation**

L'AOCDF optimise son fonctionnement grâce à un système de management de la qualité intégré.

p. 20  
**Expérience**

Du luxe au sport, un changement complet d'univers, mais tellement épanouissant, pour Vendéenne.





Une pièce de l'équipe Excellence de Strasbourg.

# CARTON PLEIN à Sihra Européain 2022

Du 26 au 29 mars derniers s'est déroulé Sihra Européain, le salon *leader* de la boulangerie et de la pâtisserie, à Paris Expo, Porte de Versailles. Lors de la 8<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des Écoles, concours propre au salon, la totalité des équipes de l'AOCDF sont montées sur le podium : la 1<sup>re</sup> place pour l'équipe de Bordeaux et la 2<sup>de</sup> pour l'équipe de Tours dans la catégorie Espoirs (niveau CAP) ; la 1<sup>re</sup> place pour l'équipe de Strasbourg et la 2<sup>de</sup> pour l'équipe de Bordeaux dans la catégorie Excellence (niveau BP). Plus globalement, l'implication des Compagnons boulangers et pâtissiers a été un succès. Retour sur événement.

**L**e 1<sup>er</sup> Salon de la boulangerie-pâtisserie en France, ancêtre d'Europain, remonte à 1967, lors de la foire de Paris. Depuis la création en 1998 de la « Rue des Écoles » qui réunit tous les centres de formation les plus connus de la filière, les Compagnons boulangers et pâtissiers ont souvent participé à cet événement phare pour la filière. L'Institut des métiers du goût (IMG) et son corps de métier ont donc été présents à cette 24<sup>e</sup> édition de Sihra Européain, qui a rassemblé 25 000 professionnels, dont 15 % d'internationaux ainsi que 300 exposants et marques. Ce salon est absolument incontournable car on y retrouve tout l'écosystème de nos métiers : il est donc l'endroit rêvé pour faire connaître les actions de l'institut et le dynamisme de notre corps de métier. Cette fois encore, il nous a permis d'accroître notre visibilité auprès des organisations professionnelles, des fabricants de matériel et des chefs d'entreprise.

Nous étions le seul centre de formation à proposer des démonstrations sur notre stand. Très appréciées par le public, elles ont positionné les Compagnons du Devoir comme de véritables acteurs du salon, reconnus comme tels par ses organisateurs. Un cocktail a été organisé le 28 mars sur place afin de remercier tous nos partenaires, issus aussi bien du monde de l'artisanat que de l'industrie, et d'échanger avec eux sur nos divers projets, et ce, en présence du Conseil de l'AOCDF, ce qui nous a permis de



Le stand des Compagnons du Devoir.

montrer à notre gouvernance de façon concrète les fruits du travail engagé par l'institut et son corps de métier.

**ENFIN, LES RÉSULTATS  
EXCEPTIONNELS DES JEUNES  
LORS DE LA COUPE DES  
ÉCOLES ONT ÉTÉ LA CERISE  
SUR LE GÂTEAU !**

Pour l'animation du stand, créé avec l'appui du service Communication, nos fidèles partenaires nous ont prêté tout le matériel nécessaire : le public a été reçu dans une véritable boulangerie avec son

point de vente. Les formateurs de Paris, sollicités pour la faire vivre, ainsi que les itinérants boulangers et pâtissiers qu'ils ont mobilisés, ont tous répondu présents avec enthousiasme ! À la suite de leurs nombreux échanges avec les visiteurs, des compliments nous ont été transmis sur leur professionnalisme et leur sens de l'accueil.

En tant que responsable d'institut, j'ai été convié à intervenir lors de deux tables rondes sur l'apprentissage (dont l'une en Web TV) aux côtés, entre autres, de Steven Kaplan, universitaire américain et historien du pain, et de Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie ▶



française, deux figures de renom de la filière. De telles interventions permettent de situer l'institut comme un acteur de la filière de tout premier plan.

Nous avons aussi profité de Sirha Européen pour lancer, le 29 mars, un travail de prospective sur « Le métier de pâtissier en 2035 » en présence d'une quinzaine d'acteurs de la filière (MOF, vendeurs d'ingrédients, influenceurs, formateurs, pôles de recherche, etc.), du délégué de notre corps de métier et du pilote du groupe *Devenir du métier*.

Cette réunion animée par Philippe Dresto, directeur de la prospective et du marketing stratégique de l'AOCDFE, a été un vrai succès par la diversité des profils de ses participants et leur grande implication.

Ceux-ci ont été invités lors de cette 1<sup>re</sup> rencontre à identifier les facteurs clés susceptibles d'influer sur l'avenir des pâtisseries.

Quatre autres réunions seront organisées ces prochains mois, afin de définir les scénarios possibles à court terme. Les conclusions de ce travail, disponibles au dernier trimestre 2022, nous aideront à concevoir des formations répondant aux grandes orientations futures du métier.

Enfin, les résultats exceptionnels des jeunes lors de la Coupe des Écoles ont été la cerise sur le gâteau ! À chaque nouvelle Coupe des Écoles, les formateurs se donnent à

100 % pour les *coacher*, preuve s'il en est de l'énergie des membres de notre corps de métier !

J'adresse mes remerciements aux formateurs et aux itinérants pour le superbe buffet qu'ils nous avaient préparé, ainsi qu'à Éloïse, Aspirante charcutière et

Meilleure Apprentie de France depuis peu, qui a régalé l'assistance avec ses pâtes en croûte. Quelle édition formidable ! ■

**Eugène Abraham**  
**Normand la Discipline**  
COMPAGNON PÂTISSIER

## Témoignages

### Quentin Mathiaud, *Auvergnat la Volonté Fraternelle*, Compagnon pâtissier, formateur et *coach* de l'équipe de Strasbourg concourant dans la catégorie Excellence

Je me suis impliqué dans ce concours à la demande de jeunes pâtisseries désireux de monter une équipe. Mon rôle a surtout été d'organiser le laboratoire et commander les matières premières. Lors de plusieurs réunions, je les ai accompagnés dans la mise à plat de leurs idées, puis dans leurs tests. Les jeunes travaillant dans des entreprises différentes, ils ont dû très souvent travailler chacun de leur côté mais, grâce à un groupe *Messenger*, nous avons pu avancer rapidement. En tant que *coach*, il m'a fallu d'une part faire respecter le sujet imposé et d'autre part tenir compte des envies des jeunes. Le fait qu'ils aient pris des postes qu'ils connaissaient peu au départ (croquembouche, décor...) a été pour eux un réel défi. Je retire beaucoup de fierté de leur progression. Je suis prêt à accompagner d'autres jeunes dans tout autre type de concours, qui permet toujours de dépasser ses limites dans un but précis. Cette expérience enrichissante les coupe aussi du train-train quotidien en leur faisant réaliser des choses inhabituelles. Voir les jeunes prendre plaisir lors de la Coupe des Écoles m'a galvanisé. Participer à un concours moi-même ? Pourquoi pas ? ■

### Frédéric Galisson, Compagnon pâtissier, formateur et *coach* des équipes Esprit et Excellence de Bordeaux

Fort de trois autres expériences dans cette compétition comme *coach*, j'ai proposé à *Manceau*, formateur boulanger, de concourir après avoir repéré plusieurs jeunes susceptibles de participer en catégorie Esprit. C'est une itinérante qui m'a sollicité pour constituer une équipe en catégorie Excellence. Je savais que gérer deux équipes était ardu pour l'avoir fait il y a deux ans, mais la motivation des jeunes m'a décidé. Cette expérience leur permet de prendre confiance en eux et de s'améliorer énormément professionnellement. La concurrence qui existe entre les équipes de l'association crée une grande émulation : tout le monde cherche à se surpasser ! Le jour J, je nous savais bien préparés, nous avons eu notamment deux mois supplémentaires pour nous entraîner à cause d'un report lié au Covid-19. Nous avons même réduit les entraînements pour que les jeunes ne s'essouffent pas. Rétrospectivement, je suis fier de leur parcours à tous et heureux des moments passés ensemble. Si un jeune très motivé, prêt à travailler avec ténacité, vient me voir pour préparer les WorldSkills ou un autre concours, je dis banco ! ■



Une autre pièce de l'équipe Excellence de Strasbourg.

## Communiqué de presse

Strasbourg, le 31 mars 2022

### Médaille d'or pour les apprentis boulangers et pâtisseries des Compagnons du Devoir de Strasbourg à la Coupe de France des Écoles

**Les Compagnons du Devoir et du Tour de France ont remporté la médaille d'or de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie qui a lieu tous les deux ans. Cette année, c'est au salon EUROPAIN à Paris Porte de Versailles qu'a eu lieu le concours du 26 au 29 mars 2022.**

Regroupés en équipe mixte de 3 personnes et en 2 catégories, « Espoirs » et « Excellence », les participants doivent démontrer leur savoir-faire sur un thème donné dans les domaines de la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie. C'est pour eux l'occasion de prouver aux membres du jury, à la profession et aux formateurs, leurs capacités créatives et gustatives, leur originalité et leur maîtrise des techniques alliant tradition et modernité.

Le concours débute avec des présélections sur dossier photos en novembre 2021 : les participants envoient les photos des réalisations qu'ils souhaitent présenter en mars. Suite à cela, le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg a été sélectionné dans la catégorie « Excellence » avec 3 jeunes : Alison Delcroix, en première année de BTM pâtisserie, Jules Mathonnet, en première année de BTM pâtisserie, et Gauthier Ntepp, en deuxième année de BP boulangerie. Deux formateurs les ont accompagnés dans leur travail : Quentin Mathiaud, Compagnon pâtissier du Devoir et Adrien Derossis, Compagnon boulanger du Devoir.

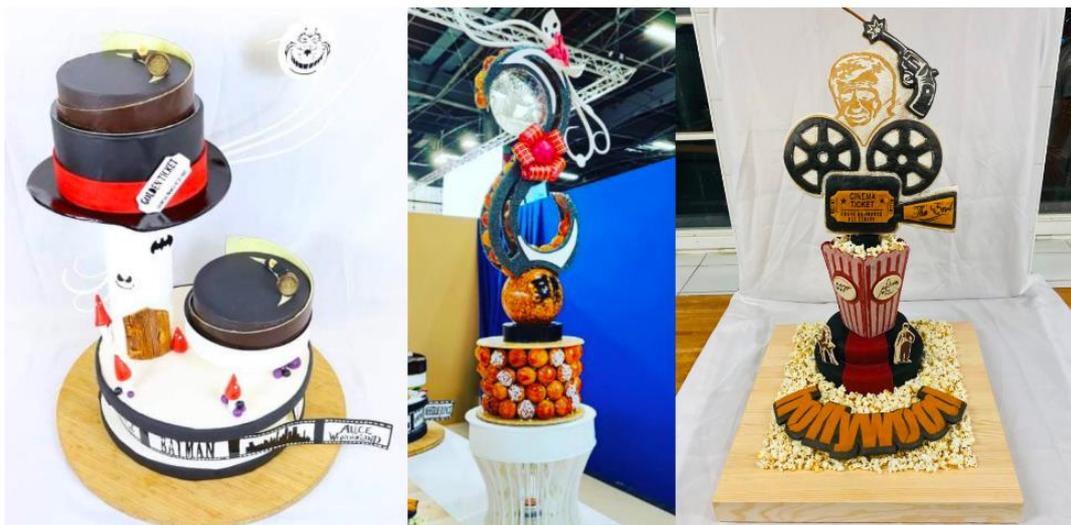
© Frédéric Vielcanet



Pour l'édition 2022, le thème donné était « Les films cultes ». Le but du concours étant de réaliser et de présenter :

- En boulangerie : une pièce décorée, diverses variétés de pains et 2 tartines façon snacking.
- En pâtisserie : 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat présentés et décorés sur un présentoir.
- En viennoiserie : diverses variétés de viennoiseries.

Le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg a remporté la médaille d'or avec ces trois réalisations :



Deux entremets composés d'un croustillant grué de cacao, d'un biscuit cacao, d'un crémeux chocolat et piment de cayenne et d'une mousse vanille, posés sur un présentoir en glace royale et polystyrène.

**Inspirations :** le réalisateur Tim Burton et son univers, avec la porte d'Alice au Pays des Merveilles, la tête de Mr Jack, le sigle de Batman, le golden ticket de Willy Wonka, etc.

Une pièce-montée ou Croquembouche réalisé en pièces de nougatine, choux glacés au caramel, posés sur un socle en pastillage (pâte à sucre durcissante).

**Inspirations :** le réalisateur Steven Spielberg et son film *E.T.*, avec la sphère du centre qui représente la lune sur laquelle est aérographé la silhouette d'Elliot et son vélo, le S représente la forme du corps de E.T. et son vaisseau est représenté par le socle blanc.

Décor en boulangerie réalisé en pâte à pain décor. Un grand travail a été réalisé sur les pochoirs : on saupoudre de la farine sur le pain avec le pochoir puis on cuit pour la faire adhérer. Des colorants naturels ont été utilisés : cacao, encre de seiche, curcuma.

**Inspirations :** Hollywood et ses acteurs, comme Charlie Chaplin, Marilyn Monroe et Jean-Paul Belmondo. Ainsi que des films cultes : Harry Potter, James Bond, Star Wars, etc.

# Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie : le CFA de Châteauroux sur le podium !

Publié le 29/03/2022 à 18h47 • Mis à jour le 29/03/2022 à 18h53

Écrit par Vincent Billy



L'expérience fut stressante mais tellement gratifiante pour nos apprentis boulangers castelroussins. ● © Vincent Billy - F3CVDL

Châteauroux

Indre

Centre-Val de Loire

**Quatre jeunes apprentis du CFA des Métiers de Châteauroux viennent de concourir à la Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, à Paris. Ils terminent 3ème derrière Strasbourg et Bordeaux et devant Paris.**

Le thème de cette édition 2022 : *"les films cultes du cinéma"*. Laura, Lucie, Emilien et Nathan ont choisi de s'inspirer de la saga *"Harry Potter"* pour la centaine de pièces qu'ils avaient à réaliser en 5 heures : des pains en tous genres, brioches, croissants, pains au chocolat, entremets, pièce montée, tartines... ils ont notamment reconstitué le

Le thème de cette édition 2022 : "les films cultes du cinéma". Laura, Lucie, Emilien et Nathan ont choisi de s'inspirer de la saga "Harry Potter" pour la centaine de pièces qu'ils avaient à réaliser en 5 heures : des pains en tous genres, brioches, croissants, pains au chocolat, entremets, pièce montée, tartines... ils ont notamment reconstitué le château de Poudlard en différentes pâtes ou encore le Vif d'Or pour l'entremet.

**Ça été une expérience très stressante, mais ça nous a justement appris à la gérer, et donc ça va nous aider par la suite pour notre examen.**

***Laura Moruchon apprentie en 2ème année de BTM Pâtisserie au CFA des Métiers de Châteauroux.***

Une grande satisfaction pour les 4 jeunes qui, en parallèle, se préparent à leur examen. Deux sont en Brevet de Maîtrise Pâtisserie, et deux en 2ème année de Bac Pro Boulangerie. Satisfaction aussi pour Francis Barbaud et Thierry Lainé leurs formateurs.



Le château de Poudlard en différentes pâtes réalisé par Laura, Lucie, Émilien et Nathan du CFA de Châteauroux. ● © V.

"On est très fiers de nos jeunes qui se sont investis pendant plusieurs semaines pour ce concours" nous dit Francis Barbaud, formateur en boulangerie au CFA des métiers de Châteauroux.

**Le niveau était très élevé pour toutes les équipes, mais on a réussi à le surmonter, on est très fiers de notre 3ème place.**

***Emilien Pierre, apprenti en 2ème année de Bac Pro Boulangerie au CFA des Métiers de Châteauroux***

Regroupés en équipe mixte de 3 personnes et en 2 catégories, "Espoirs" et "Excellence", c'est pendant 5 heures que les élèves en formation ont du démontrer leurs talents.

 **Coupe de France des Ecoles**  
il y a environ une semaine 

quelques instantanés de la 1ere matinée de concours



**Confédération nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française CNBPF**  
Cause · 16 405 J'aime · 26 mars, 06:49

 Retour en images 

8ème édition de la Coupe de France des Ecoles pour laquelle la Confédération



## Coupe de France des Ecoles

il y a environ une semaine



quelques instantanés de la 1ere matinée de concours



### Confédération nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française CNBPF

Cause · 16 405 J'aime · 26 mars, 06:49

[Retour en images](#)

8ème édition de la Coupe de France des Ecoles pour laquelle la Confédération nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française CNBPF est par...  
[Voir plus](#)

16 [Commenter](#) 4

Pour cette 8<sup>ème</sup> édition, la Coupe de France des Écoles s'est déroulée au salon du Parc des Expositions Porte de Versailles.

Accueil > Centre-Val de Loire > Indre > Infos > Éducation > Le CFA de Châteauroux décroche la troisième place en coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Éducation

# Le CFA de Châteauroux décroche la troisième place en coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Mardi 29 mars 2022 à 19:59 - Par Marie Dorcet, France Bleu Berry

Châteauroux



Les quatre élèves boulangers-pâtisseries du CFA de Châteauroux sont arrivés troisième au concours de la meilleure école de boulangerie-pâtisserie de France ce mardi 29 mars.



Les quatre élèves du CFA de Châteauroux et leurs deux formateurs sont montés sur la troisième marche du podium ce mardi au concours national. - CFA Châteauroux

## LES PLUS CONSULTÉS

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

## Fil info

10:57

**Lutte contre l'homophobie : "Beaucoup de cas restent inconnus" dans l'Indre et le Cher**

France Bleu Berry

10:57

**Stupéfiants : les gendarmes des Côtes d'Armor démantèlent un nouveau trafic**

France Bleu Armorique et France Bleu Breizh Izel

10:54

Ils sont repartis de Paris avec le sourire ! Les quatre élèves du CFA de Châteauroux qui ont participé au concours de la meilleure école de boulangerie-pâtisserie de France ont **remporté la troisième place**. Laura, Lucie, Emilien, Nathan, accompagnés de leurs deux formateurs, ont porté haut les couleurs de l'Indre.

La finale a eu lieu ces 28 et 29 mars à Paris, et nos Berrichons ont concouru lundi. Brioche, viennoiseries, crèmes, compotées, pièce en nougatine, entremet... Ils ont dressé un **buffet entier sur le thème d'Harry Potter**. Les apprentis ont eu le temps de faire tout ce pour quoi ils s'étaient entraînés pendant des heures au CFA, et sont sortis de l'épreuve contents de leur performance. Et magie a opéré auprès du jury.

En 2016 déjà, le CFA de Châteauroux avait eu une équipe de qualifiée pour la finale, et avait là aussi terminé sur la troisième marche du podium.

**À lire aussi - Le CFA de Châteauroux en finale de la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie**

Artisanat

Berry

CFA - Centre de formation d'apprentis

Concours

Formation en apprentissage

Indre

Jeunesse

Marie Dorcet  
France Bleu

## Sur le même sujet

Le CFA de Châteauroux en finale de la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Un jeune apprenti castelroussin remporte le concours de la meilleure tartine berrichonne

Châteauroux fête le Tour de France ce samedi !

Départs en vacances : les prévisions de Bison Futé pour bien circuler cet été  
France Bleu

10:48

Cryptographie : trois lycéens tourangeaux en finale du concours Alkindi  
France Bleu Touraine

10:44

Législatives : Pierrick Courbon fait dissidence à gauche sur la première circonscription de la Loire  
France Bleu Saint-Étienne Loire

10:39

Loire-Atlantique : alerte rouge, la sécheresse gagne du terrain  
France Bleu Loire Océan

10:35

"Ici c'est encore difficile de vivre son homosexualité sans se cacher" affirme le président de LGBT+66  
France Bleu Roussillon

10:32

"Danser, déguster, bambocher", le Bliiida festival du 19 au 21 mai à Metz  
France Bleu Lorraine Nord

Tout le fil info

< 1 sur 3 >

SERVICES FRANCE BLEU

LE TRAFIC

Tout savoir sur la circulation de la région

DU BLÉ, DU PAIN, DES HOMMES

# LA QUE

## magazine

latoque.fr

N°  
334

AVRIL  
2022  
10€



Dossier p. 59

## Quelle signature gustative donner à son pain ?

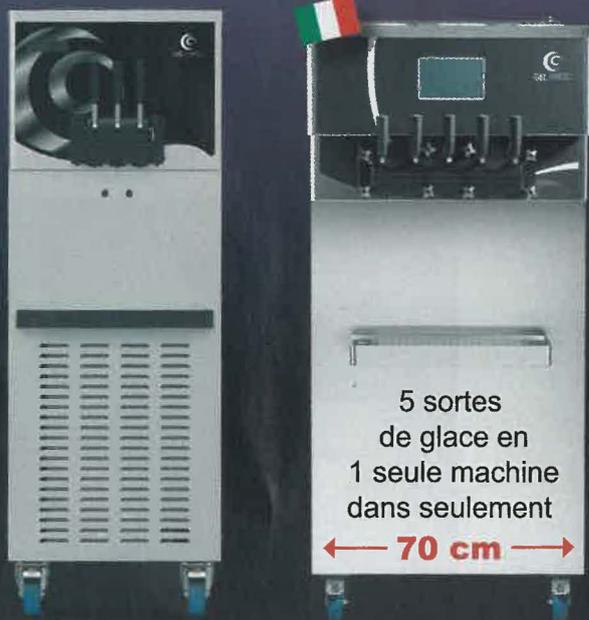
**ACTU**  
Impact de la guerre  
sur les cours du blé  
p. 6

**PRODUIT**  
Le foin comme  
ingrédient inspirant  
p. 12

**PORTRAIT**  
Les Frères Dorner,  
le dessert à la carte  
p. 32



*Glace à l'italienne Frozen Yogurt,  
desserts glacés, Sundae*



5 sortes  
de glace en  
1 seule machine  
dans seulement

← 70 cm →

[www.gelmatic-france.fr](http://www.gelmatic-france.fr) | [www.gelmatic.com](http://www.gelmatic.com)

[christophe.lambert@gelmatic.com](mailto:christophe.lambert@gelmatic.com) | Tél. : 03 80 51 23 53

# Europain: pluie de médailles

L'édition 2022 d'Europain s'est achevée le 29 mars. Ces 4 jours ont été synonymes de retrouvailles pour les acteurs de la filière boulangerie-pâtisserie (près de 25 000 professionnels et 300 exposants et marques) venus célébrer la *French Bakery*. Cette édition réduite a fait cependant quelques déçus du fait de la diminution impromptue des stands, de stocks de production non donnés à une association d'aide aux exilés ukrainiens logés dans un hall à quelques mètres. Autant d'axes d'amélioration pour que l'édition 2024 soit réussie. Cette année, on retiendra qu'elle a aussi fait des heureux dans les rangs des concours, entre autres.



La 8<sup>e</sup> Coupe de France des écoles a récompensé les instituts de formation, challengeant élèves et professeurs.

## 11<sup>e</sup> Coupe du monde de la boulangerie 2022

### 1<sup>er</sup> : Chine Taïpei

- Wu Tzu Ching (baguettes et pains du monde)
- Lee Chung Wei (viennoiseries et panification gourmande)
- Hsu Shao Huan (pièce artistique)

### 2<sup>e</sup> : Pays-Bas

- Bas Goossen (baguettes et pains du monde)

### • Roy Schepers

(viennoiseries et panification gourmande)

- Gerrit Huckriede (pièce artistique)

### 3<sup>e</sup> : Norvège

• Rémy Corbet (baguettes et pains du monde)

• Trude Beate Brendehaug (viennoiseries et panification gourmande)

- Xiao Juan Peng (pièce artistique)

A. VALOIS



Les équipes de la Suède, du Royaume-Uni et du Danemark (de g. à d.) pour la Coupe d'Europe de la pâtisserie.

**8<sup>e</sup> Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie**

**Catégorie Espoir**

**1<sup>er</sup> :** Compagnons du devoir de Bordeaux  
Julien Binner, Judith Fauvet-Messat, Loris Libaud.  
Formateurs : Ronan Duro et Frédéric Galisson.

**2<sup>e</sup> :** Compagnons du devoir de Tours  
Léo Abate, Arthur Burie, Guénolé Grandmaison.  
Formateurs : Antoine Marin et Julien Metais.

**3<sup>e</sup> :** CMA Hauts-de-France  
Hugo Ducrocq, Floriane Sallery, Ugo Sauval.  
Formateurs : Jean-Marc Vanautryve et Kévin Gambelin.

**Catégorie Excellence**

**1<sup>er</sup> :** Compagnons du devoir de Strasbourg  
Alison Delcroix, Gauthier Ntepp et Jules Mathonnet.  
Formateurs : Adrien Derossis et Quentin Mathiaud.

**2<sup>e</sup> :** Compagnons du devoir de Bordeaux  
Faustine Bourgoïn, Fabien Martin et Romain Grondin.  
Formateurs : Ronan Duro et Frédéric Galisson.



C. MISKIN

**3<sup>e</sup> :** CFA des métiers de l'Indre (Châteauroux)  
Laura Moruchon, Lucie Chamblan et Nathan Bordat.  
Formateurs : Francis Barbaud et Nicolas Lainé.

**Coupe d'Europe de la pâtisserie**  
Sélection comptant pour la Coupe du monde de la pâtisserie 2023 (Sirha-Lyon)

**1<sup>er</sup> :** Royaume-Uni  
• **Catégorie chocolat**  
Michael Ho Lam Kwan  
• **Catégorie sucre**  
Nicolas Houchet

**2<sup>e</sup> :** Suède  
• **Catégorie chocolat**  
Kalle Bengtsson  
• **Catégorie sucre**  
Fredrik Borgskog

**3<sup>e</sup> :** Danemark  
• **Catégorie chocolat**  
Lea Marie Strøbæk  
• **Catégorie sucre**  
Anne Banke

**Sélection de l'équipe française pour la Coupe du monde de la pâtisserie en 2023**  
• **Catégorie chocolat**  
Georges Kousanas, Fabrice Pleinchêne (suppléant)  
• **Catégorie sucre**  
Jérémy Massing, Jana Lai (suppléante) \*

La Toque Magazine

Georges Kousanas (à g.) et Jérémy Massing représenteront la France lors de la Coupe du monde de pâtisserie en 2023.

# Contrôle dans vos mains

## STC

SMART TOUCH CONTROL  
Panneau de commande tactile intelligent

salva



\* Existe en auto-nettoyant

salva

SALVA FRANCE  
(+33)1 45 152 770  
www.salva.es



# La TRIBUNE des métiers.fr

[www.latdm.fr](http://www.latdm.fr) [www.abc-pro.fr](http://www.abc-pro.fr)



Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 58 • Mai - Juin 2022

*Ils sont jeunes...*



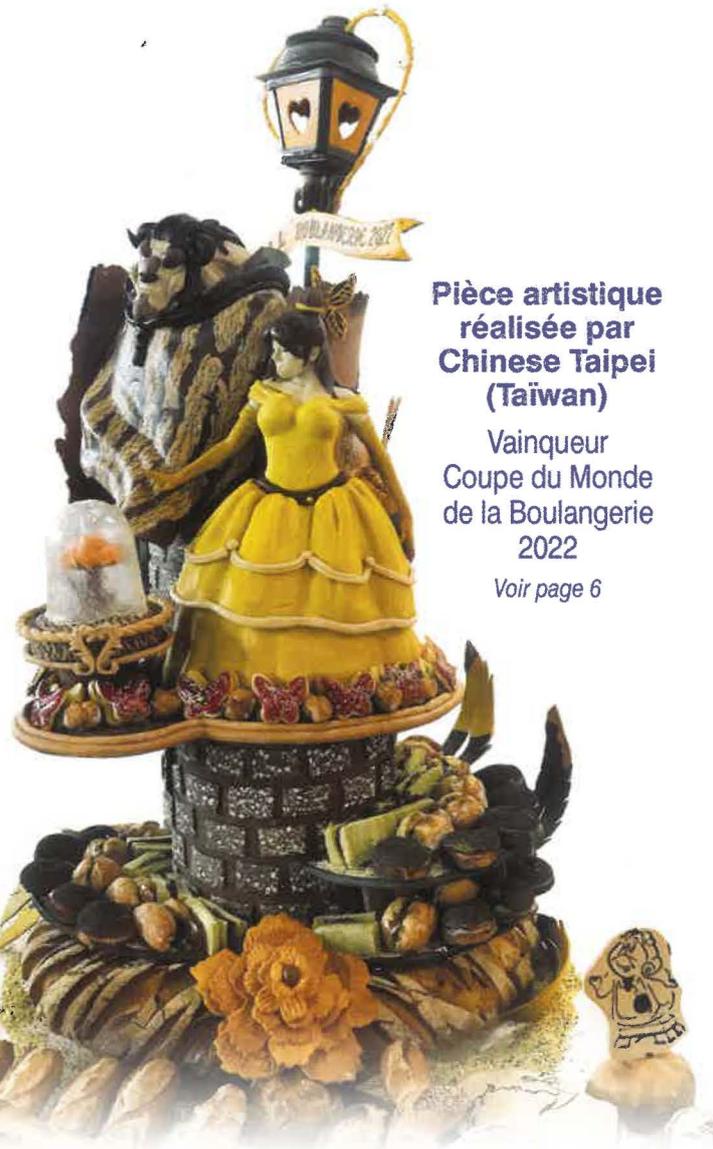
Équipe Excellence



Équipe Espoirs

*... Ils ont du talent !*

Voir page 10



Pièce artistique réalisée par Chinese Taipei (Taïwan)

Vainqueur Coupe du Monde de la Boulangerie 2022

Voir page 6



Entremets réalisés pour la préparation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie Voir page 12

# Résultats de la 8<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles

*La 8<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie s'est particulièrement bien déroulée. Nous avons observé une implication sans limite des élèves qui seront, sans aucun doute, d'excellents ambassadeurs de la profession. Les membres du jury découvraient là une génération motivée et terriblement investi pour donner un bel écho à leur carrière. Encore toutes nos félicitations.*



Espoirs



Excellence

**C**ette Coupe de France des Ecoles est un véritable tremplin. La filière blé/farine/pain fait apparaître qu'il s'agit là d'une filière où il est possible de progresser et s'exprimer tout au long d'une carrière. Voici de beaux sujets traités au quotidien par cette nouvelle génération.

## Résultats catégorie "Espoir" : Marrainé Domitille Flichy.

**Premier prix** : Compagnons du Devoir de Bordeaux : Julien Binner, Judith Fauvet-Messat, Loris Libaud. Les formateurs étaient Ronan Duro et Frédéric Galisson.

**Deuxième prix** : Compagnons du Devoir de Tours : Léo Abate, Arthur Burie, Guénoé Grandmaison. Les formateurs étaient Antoine Marin et Julien Metais

**Troisième prix** : Hugo Ducrocq, Floriane Saily, Ugo Sauval. Les formateurs étaient Jean-Marc Vanautrye et Kévin Gamblin.

## Résultats catégorie "Excellence" : Parrain Joel Defives.

**Premier prix** : Compagnons du Devoir de Strasbourg : Alison Delcroix, Gauthier Ntepp et Jules Mathonnet. Les formateurs étaient Adrien Derossis et Quentin Mathiaud.

**Deuxième prix** : Compagnons du Devoir de Bordeaux : Faustine Bourgouin, Fabien Martin et Romain Grondin. Les formateurs étaient Ronan Duro et Frédéric Galisson.

**Troisième prix** : CFA de l'Indre de Châteauroux : Laura Moruchon, Lucie Chamblan et Nathan Bordat. Les formateurs étaient Francis Barbaud et Nicolas Lainé.

Plusieurs retombées presses identifiées grâce à la contribution du sponsor Intercéréales et dont vous trouverez une liste non exhaustive ci-dessous sont d'ores et déjà visibles.

France 3 Alsace : <https://passioncereales.keepeek.com/pm47kLn52Q>

L'Alsace : <https://passioncereales.keepeek.com/pmNYfpqa9I>

Centre Val de Loire : <https://passioncereales.keepeek.com/pmUna5F2dv>

VAR MATIN : <https://passioncereales.keepeek.com/pmpxeILaSh>

France Bleu Berry : <https://www.francebleu.fr/infos/education/le-cfa-de-chateauroux-en-finale-de-la-coupe-de-france-des-ecoles-de-boulangerie-patisserie-1648035733>

France 3 Centre Val de Loire : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/centre-val-de-loire/indre/chateauroux/coupe-de-france-des-ecoles-de-boulangerie-viennoiserie-e-t-patisserie-le-cfa-de-chateauroux-sur-le-podium-2514532.html>

D'autres articles et reportages sont à paraître sur le concours notamment dans le cadre du sponsoring avec La Tribune des Métiers mais également proposés par d'autres revues professionnelles.

L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR Code

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/cfe-58](http://www.latdm.fr/cfe-58)

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

# LE JOURNAL DE PÂTISSIER

Depuis 1978



REPORTAGES | P. 12-16 et P. 20-30

FINALE M.A.F. PÂTISSIER 2022  
BRANDON BALSAN, LE PETIT NICE \*\*\*  
ÉMILIE COUTURIER, LE TAILLEVENT \*\*  
VALRHONA A 100 ANS

DOSSIER | P. 66-72

ACTUALITÉ FRUITS  
& DÉRIVÉS

RECETTES CENTRALES | P. 33-65

AUTOUR DE LA FRAISE



## MÉDAILLE D'OR POUR LES COMPAGNONS DU DEVOIR DE STRASBOURG

Sur le thème « Les films cultes », les apprentis Pâtisseries et Boulangers des Compagnons du Devoir et du Tour de France ont remporté la médaille d'or de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie.

Par Franck Lacroix • Photos : Frédéric Vielcanet – Juliette Bertrand

Regroupés en équipes mixtes de trois personnes et en deux catégories, « espoirs » et « excellence », les participants devaient démontrer leur savoir-faire sur un thème donné dans les domaines de la Boulangerie, de la Viennoiserie et de la Pâtisserie. L'occasion de prouver aux membres du jury, à la profession et aux formateurs leurs capacités en matière de création et de goûts, leur originalité et leur maîtrise des techniques alliant tradition et modernité. Le concours débutait avec des présélections sur dossier en novembre 2021 : les participants envoyaient les photos des réalisations qu'ils souhaitaient présenter en mars. À la suite de cela, le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg a été sélectionné dans la catégorie « excellence » avec trois jeunes : Alison Delcroix et Jules Mathonnet en première année de BTM Pâtisserie et Gauthier Ntepp, en deuxième année de BP Boulangerie. Deux formateurs les ont accompagnés dans leur travail : Quentin Mathiaud, Compagnon Pâtissier du Devoir, et Adrien Derossis, Compagnon Boulanger du Devoir.

### POUR L'ÉDITION 2022, LE THÈME ÉTAIT « LES FILMS CULTES ».

Le but du concours était de réaliser et de présenter :

- **En Boulangerie** : 1 pièce décorée, diverses variétés de pains et 2 tartines façon snacking.
- **En Pâtisserie** : 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat présentés et décorés sur un présentoir.
- **En Viennoiserie** : diverses variétés de viennoiseries.

### LE CFA DES COMPAGNONS DU DEVOIR DE STRASBOURG A REMPORTÉ LA MÉDAILLE D'OR AVEC CES TROIS RÉALISATIONS :



1 Deux entremets composés d'un croustillant gruë de cacao, d'un biscuit cacao, d'un crémeux chocolat et piment de Cayenne et d'une mousse vanille, posés sur un présentoir en glace royale et polystyrène.

**Inspirations** : le réalisateur Tim Burton et son univers, avec la porte d'Alice au Pays des Merveilles, la tête de Mr Jack, la marque de Batman, le golden ticket de Willy Wonka, etc.



2 Une pièce montée ou croque-mouche réalisés en pièces de nougatine, choux glacés au caramel, posés sur un socle en pastillage (pâte à sucre durcissante).

**Inspirations** : le réalisateur Steven Spielberg et son film E.T., avec la sphère du centre qui représente la lune sur laquelle est aérographée la silhouette d'Elliot sur son vélo. Le S représente la forme du corps de E.T., et son vaisseau est représenté par le socle blanc.



3 Décor en boulangerie réalisé en pâte à pain décor. Un grand travail a été effectué sur les pochoirs : on saupoudre de la farine sur le pain avec le pochoir, puis on cuit pour la faire adhérer. Des colorants naturels ont été utilisés : cacao, encre de seiche, curcuma.

**Inspirations** : Hollywood et ses acteurs, comme Charlie Chaplin, Marilyn Monroe et Jean-Paul Belmondo. Ainsi que des films cultes : Harry Potter, James Bond, Star Wars, etc.



5#  
Benoit  
Castel  
– Chef  
Pâtissier  
boulanger  
Paris 20<sup>ème</sup>

## Écoutez Les podcasts de Franck Lacroix

En scannant le QR Code :



Disponible sur le site  
[www.lejournaldupatissier.com](http://www.lejournaldupatissier.com)

LE JOURNAL  
DU PATISSIER

Et sur votre  
application préférée :



le monde des  
**boulangers**  
et des pâtissiers

Mars-avril 2022 • Bimestriel #147-1  
Supplément du Monde des Artisans #147



*La signature*  
de l'encaissement



## Logiciel de caisse

Certifié NF525  
Fonctionnalités métiers  
Interface personnalisable

## Matériel

TPV tactiles  
Monnayeurs automatiques  
Balances  
Bornes de commande



## Outils de gestion

Pilotage & contrôle du/des magasin(s)  
Statistiques mobiles  
Tableaux de bord  
Fidélité centralisée  
Click & collect



Pour en savoir plus, retrouvez-nous sur :  
[www.crisalid.com](http://www.crisalid.com)



\*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement.  
Ce produit est certifié par : AFNOR Certification, 11 rue Francis de Pressat, 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX.  
Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT.

**SIRH/4  
EUROPAIN  
STAND F68**

# SIRHA EUROPAIN 2022



**Sirha Européen, le salon de référence de la boulangerie-pâtisserie devrait se tenir du samedi 26 au mardi 29 mars dans le Hall 1 de la Porte de Versailles à Paris. Jean-Pierre Deloron**

**C'**est dans le respect des consignes sanitaires en vigueur (contrôle du pass vaccinal à l'entrée, port du masque obligatoire, respect des gestes barrières) que les boulangers, pâtisseries, meuniers, équipementiers, professionnels du sucre et du snacking (artisans et industriels) se retrouveront enfin pour célébrer la boulangerie à la française!

## Révéler les meilleurs

Créée en 1992, la Coupe du Monde de la Boulangerie célèbre ses 30 ans avec plusieurs nouveautés! Fabrication d'un pain à base de blé ancien, et le thème retenu pour la pièce artistique sera l'Amour, ce qui devrait inspirer les boulangers du monde entier. Au départ, douze équipes – Japon, France, Égypte, Maroc, Corée du Sud, Pays-Bas, Danemark, Côte d'Ivoire, Chine Taipei, Norvège, Costa Rica, Sénégal – composées de trois candidats chacune. Au programme : Pain, Viennoiserie et Artistique. Quatre catégories de concours : Baguette et pains du monde, Viennoiserie sucrée,

Pièce Artistique et Panification gourmande. Partenaire officiel exclusif : Lesaffre. Sponsors officiels : Moulin Bourgeois, Moulin de Chars, METRO et Crédit Agricole. Remise des prix le 29 mars 2022.

## Coupe de France des Écoles



Créé en 2009 par le LEMPA et EKIP les Équipementiers du Goût, ce concours aura lieu pour la 8<sup>e</sup> fois! Il est ouvert à tous les centres de formation (CFA) en boulangerie-pâtisserie de France. La compétition s'adresse à des jeunes en cours de formation de moins de 22 ans le jour de la finale. Le jury de la catégorie Excellence sera composé de Muriel Aublet-Cuvelier, pâtissière (les secrets de Muriel), Anthony

Bosson, Anthony Terrone et Cyrille Van Der Stuyft. Cette catégorie est ouverte aux candidats en cours de formation de niveau 4. Parrain 2022 : Joël Defives, MOF Boulangerie 2004.

## Sélection Europe en pâtisserie

**SIRHA**  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE  
EUROPE 2022 PARIS, FR

La Coupe du Monde de la Pâtisserie sera présidée par Pierre Hermé. Président d'honneur, François Perret, a été dernièrement distingué pour sa brioche au lait et en plus c'est le chef pâtissier du Ritz Paris et le meilleur pâtissier de restaurant du Monde 2019. Au programme de ces deux journées, six équipes qui se feront face autour de cinq épreuves : la Belgique et l'Espagne qui font leur grand retour, le Danemark (équipe 100 % féminine) ainsi que le Royaume-Uni, la Russie et la Suède.

## RETROUVEZ NOS ANNONCEURS

- ✓ ATOO Stand G 34
- ✓ LESAFFRE Stand J 42
- ✓ CASHMAG Stand J 68
- ✓ SYNAPSY Stand G 16
- ✓ GMP Stand R 50
- ✓ MAE Stand R 28

- ✓ PANIMATIC F 60
- ✓ HENGEL Stand P 20
- ✓ BRIDOR Stand K 82
- ✓ LSM Stand F 54
- ✓ PANIFOUR Stand P 78
- ✓ NACUT Stand N 58

- ✓ GILAC Stand H 19
- ✓ CRISALID Stand F 68
- ✓ PETITS MOULINS DE FRANCE sur le stand de la Coupe de France des Écoles



### Taiwan remporte la 11<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie



Page 9

#### Sirha Europain

Un visitorat qualitatif malgré une baisse de fréquentation

Pages 8 à 10



#### Conflit russo-ukrainien

62 % des chefs d'entreprise artisanale directement impactés

Page 12



#### Sécurité alimentaire

Rappel de pains de supermarchés pour cause de toxine

Page 14



## Bilan

## Un visitorat qualitatif malg

**Sirha Europain a fermé ses portes après 4 jours de retrouvailles pour l'ensemble des acteurs de la filière boulangerie et pâtisserie venus célébrer la French Bakery. Cette 24<sup>e</sup> édition a réuni 25 000 professionnels, contre 38 000 en 2020, dont 15 % d'internationaux, tous en quête des dernières innovations du marché et de nouvelles opportunités de business auprès des 300 exposants et marques présents. Pour rappel, ils étaient plus de 450 lors du dernier salon.**

« Cette édition de sortie de crise marque la réussite du repositionnement de Sirha Europain », explique Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL events Exhibitions qui organise le salon. « L'axe French Bakery qui associe la qualité à l'innovation a été plébiscité par les exposants comme les visiteurs. » Plus de 80 nouveautés ont en effet été présentées, dont 8 récompensées par les prix de l'innovation Sirha Europain Awards: le Moulin Melia d'Alma Pro, le four tunnel Multibake Vita avec brûleurs alimentés à l'hydrogène de AMF, la gamme artisanale Un Grain de plaisir proposée par CMA Hauts-de-France et Lesaffre, le puits de lumière naturelle d'intérieur d'Euralux, le Mélange Berrouga des Grands Moulins de Paris, le Scaribac Neo de Scaritech, la plaque de maintien en température de Sofinor ou encore les emballages écoconçus Visiodune de Dune.

## Un visitorat de qualité

Sirha Europain a été dynamique dans le volume d'achats, à l'image des derniers mois qui ont vu croître l'activité de 15 % dans la boulangerie et la pâtis-

## Les chiffres du Sirha Europain 2022

- 300 exposants et marques ;
- 83 nouveautés ;
- 8 sirha europain awards ;
- 25 083 professionnels dont 3 696 internationaux ;
- 74 tables rondes et master-classes
- 103 intervenants
- 3 concours internationaux
- 70 compétiteurs



Si le visitorat était de qualité pour cette édition de Sirha Europain, la fréquentation est passée de 38 000 à 25 000 visiteurs par rapport à 2020.

serie. Cette période, qualifiée d'historique par le syndicat Ekip, propriétaire du salon, a permis une montée en puissance de la R&D chez les fournisseurs qui ont choisi Sirha Europain pour présenter leurs nouveautés aux visiteurs: « Nous sommes très satisfaits du visitorat présent à Sirha Europain », confirment Manuel et Roger Garcia chez Alma Pro, qui a reçu un Sirha Europain Award pour son Moulin Melia. « Nous sommes venus ici pour les boulangers et pour défendre leurs valeurs, mais aussi pour rencontrer des distributeurs. Et nous avons eu de nombreux contacts qualitatifs. Sirha Europain nous donne des idées et nous pousse à innover grâce à ces rencontres et au large profil des métiers présents sur place. » « Dès la fin du deuxième jour, nous avons fait nos achats en matériel et notre sourcing produits. Pour nous, c'est

donc mission accomplie! », se félicite Fabrice Quero, en charge du sourcing et des achats de la compagnie aérienne mondiale Qatar Airways.

Le Sirha Europain Forum a accueilli une cinquantaine d'intervenants lors de 30 tables rondes pour évoquer les problématiques actuelles telles que le cours et la volatilité des matières premières, le recrutement et la fidélisation du personnel, les évolutions de la boulangerie à l'horizon 2030.

Les Scènes Boulangerie-Snacking et Sucré ont reçu près de 50 professionnels heureux d'échanger avec les visiteurs nombreux sur leurs techniques de conception de levain, brioches, viennoiseries, pâtisseries, et autres produits boulangers et de snacking. Les 3 concours référents du métier – Coupe du Monde de la Boulangerie, Coupe d'Europe de la Pâtisserie et sa sélection

France, et Coupe de France des Écoles – ont, quant à eux, réuni 70 compétiteurs. Sirha Europain a vu se qualifier le Royaume-Uni, la Suède et le Danemark pour la prochaine finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Le salon riche de contenus s'est clos sur la victoire de Taiwan lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui fêtait ses 30 ans, en présence notamment d'Olivier Ginon, président de GL events qui organise Sirha Europain. « Je suis admiratif de cette profession qui se lève à 3 heures du matin pour nourrir des millions de Français, » a-t-il déclaré. « Ce savoir-faire s'exporte dans le monde entier, c'est pourquoi nous serons présents avec une ambition renouvelée pour l'édition 2024 de Sirha Europain. » Édition qui se déroulera du 20 au 23 janvier 2024.

# Une baisse de fréquentation

## Taiwan remporte la 11<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie

30 ans après sa création, le succès de la Coupe du Monde de la Boulangerie ne se dément pas. Les artisans du monde entier sont toujours présents lors de ce rendez-vous unique, attendu par toute la profession. Pour la 11<sup>e</sup> édition, l'équipe de Taïwan constituée de Wu Tzu Ching (baguette et pains du monde), Li Chung We (viennoiserie) et Hsu Shao Huan (pièce artistique) a remporté le trophée de haute lutte, devant les Pays-bas et la Norvège. L'équipe de France – constituée de Grégoire Bardet (baguette et pains du monde), Julien Auberger (viennoiserie), Mickaël Mugnier (pièce artistique) – finit au pied du podium de cette compétition de très haut niveau, sans avoir jamais démerité. Une belle performance pour les tricolores compte-tenu des conditions de préparation sur une durée écourtée. C'est en 1992 que la Coupe du Monde de la Boulangerie est née sous l'égide de Christian Vabret (MOF), avec pour principal objectif de faire la promotion du métier de boulanger et de développer la qualité du pain dans le monde. Trois décennies plus tard, le contrat est pleinement rempli si l'on considère l'originalité des propositions offertes au public par les 11 équipes lors de la compétition (Corée du Sud, le Costa Rica, La Côte d'Ivoire, le Danemark, l'Égypte, le Maroc, La Norvège, les Pays-bas, Le Sénégal, Taïwan et la France).

### Tradition et créations

Cette année encore, chaque équipe avait à réaliser une série de baguettes françaises de tradition et de pains au levain.



L'équipe taïwanaise s'impose devant les Pays-Bas et la Norvège, l'équipe de France échouant au pied du podium.

Les boulangers devaient également exercer leur sagacité sur des créations libres à partir de blés anciens, des pains biologiques et proposer un pain aromatique faisant référence à leur pays. La veille de la compétition, une enveloppe mystère était tirée au sort pour réaliser un pain à partir d'une farine particulière, de 4 ingrédients et d'une méthode de fermentation imposée. Sur la viennoiserie sucrée, les candidats devaient parfaitement maîtriser le croissant et la brioche, les viennoiseries bicolores et la brioche feuilletée, tout en présentant un éventail de créations exprimant tout leur savoir-faire, un exercice sur lequel l'équipe de Taïwan a excellé. L'épreuve de « panification gourmande » exigeait que les 3 candidats se rejoignent autour de l'activité snacking traiteur, pour créer une gamme de petits sand-

wichs intégrés à la pièce de décor. C'est aussi sur le sens artistique et la finesse de cette pièce de 1,40 à 1,60 m de haut, sur le thème de l'Amour, que le jury international présidé par Makarios Papadopoulos (Grèce) a établi ses notes.

### Rassembler les boulangers

« Dès sa création, ce concours a été conçu pour rassembler les boulangers de tous les pays », indique Christian Vabret, « Et beaucoup de pays frappent à la porte de la Coupe du Monde. Il faut continuer à accompagner nos amis d'Afrique et d'Asie et porter la bonne parole partout, aussi bien en Europe qu'en Amérique, pour faire du bon pain. Cette idée généreuse est toujours d'actualité, sans oublier l'innovation qui fait vivre notre métier qui ne doit pas rester figé dans des traditions séculaires. D'ailleurs, tous ces produits

imaginés lors des Coupes du Monde précédentes, nous les retrouvons aujourd'hui dans les boutiques », note le créateur de la Coupe du Monde. Sponsor de la première heure, l'entreprise Lesaffre, leader mondial de la levure, est devenue le partenaire officiel de la Coupe du Monde avec le temps, s'appuyant sur son réseau international pour organiser les sélections aux quatre coins du monde. « Nous sommes présents sur les 5 continents et nos produits sont distribués dans plus de 190 pays. Nous souhaitons assurer la promotion de la boulangerie à travers la planète et avec la Coupe du Monde, aider les jeunes boulangers de tous les pays à mesurer leur talent et à relever tous les défis », a déclaré Stéphane Lacroix, le directeur commercial de Lesaffre.

Frédéric Vielcanet

## Coupe de France des Écoles : les Compagnons du Devoir s'imposent



© Frédéric Vielcanet

Les Compagnons du Devoir ont brillé lors de cette édition en remportant les catégories « Espoirs » et « Excellence ».

Depuis sa création en 2009, la Coupe de France des écoles de Boulangerie Pâtisserie, attire comme un aimant toutes les écoles de la filière boulangère française. CFA ou Lycées Professionnels, elle propose à des jeunes boulangers de moins de 22 ans, le jour de la finale, de concourir par équipe mixte dans les catégories « Espoirs » ou « Excellence », selon le niveau du parcours de formation suivi par les candidats. Près de 50 % des écoles ont déjà participé au moins une fois au concours et pour certaines, elles reviennent chaque année.

D'ailleurs ce succès ne passe pas inaperçu, puisque l'organisation de cet évènement a déjà reçu plusieurs sollicitations de pays étrangers pour dupliquer la formule et même une demande de participation directe, des boulangers de la province du Québec. L'épreuve qui se déroulait sur 5 heures au salon Sirha Européen comprenait comme la tradition l'exige, un sujet de boulangerie, un sujet de viennoiserie, un sujet de pâtisserie et pour la catégorie « Excellence », un supplément de produits traiteur.

### Créativité et entraide

La production étant notée sur la créativité, l'organisation et l'hygiène, mais aussi sur l'esprit d'entraide. Au terme de l'édition 2022 sur le thème des « films cultes », l'équipe des Compagnons du Devoir de Bordeaux s'est imposée dans la catégorie « Espoirs » avec Julien Binner, Judith Fauvet-Messat et Loris Libaud - Formateurs Ronan Duro et Frédéric Galisson, alors que l'équipe des compagnons du devoir de Strasbourg remportait la victoire dans la catégorie « Excellence » avec Alison Delcroix, Gauthier Ntepp et Jules Mathonnet - Formateurs Adrien Derossis et Quentin Mathiaud. Le tout sous le regard bienveillant des parrains du concours : Domitille Flichy, fondatrice de la boulangerie d'insertion Farinez'vous et de Joël Defives, MOF en boulangerie et Champion d'Europe 2003. Même Raoul Maeder, président du jury depuis 3 éditions, semblait impressionné par le niveau des candidats. « *Autant sur l'imagination, le choix des produits, la présentation et le souci du détail, pour des boulangers-*

*pâtisseries qui ont 2-3 ans de métier, je trouve le résultat de leur travail exceptionnel!* » a déclaré l'artisan de la Boulangerie Alsacienne.

### Des sponsors fidèles

À l'issue du concours, Pierre Tristan Fleury, le directeur du LEMPA ne cachait pas sa satisfaction. « *Nous organisons cet évènement conjointement avec EKIP, la fédération des équipementiers et de nombreux partenaires. C'est un concours ouvert à tous, qui est le reflet de l'intégralité de la filière de la boulangerie française. À ce jour, plus de 400 candidats sont passés par cette épreuve et pour 80 % d'entre eux, ils sont toujours en activité dans le métier. Pour certains, ils sont même à la tête d'une ou plusieurs boulangeries. Ce sont des entrepreneurs qui ont des projets et qui sont passionnés par leur métier. Il faut préserver ce concours d'intérêt général, car ces jeunes boulangers-pâtisseries sont les employés qualifiés et les repreneurs de demain.* »

Frédéric Vielcanet

## Le Royaume-Uni remporte la Coupe d'Europe de la Pâtisserie

Compétition également très attendue, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie a vu la victoire du Royaume-Uni, représenté par Michael Ho Lam Kwan et Nicolas Houchet, devant la Suède et le Danemark. Ces trois nations vont rejoindre le Japon, la France et l'Italie – tenant du titre – pour la Coupe du Monde qui se déroulera les 20 et 21 janvier 2023.

Les équipes ont dû réaliser deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant et deux pièces artistiques

de 145 cm, sous les yeux de François Perret, Président d'Honneur de cette édition et actuellement Chef Pâtissier du Ritz Paris et Meilleur Pâtissier de restaurant du Monde en 2019. « *C'est une compétition de haut niveau mettant en avant la magie du métier, avec des différences entre les équipes mais une belle diversité parmi les pièces proposées* », commente François Perret. « *On a retrouvé à la fois modernité et tradition, avec beaucoup de recherche dans le travail. Dans un mé-*



© Caspar Miskin

*tier sans limite comme le nôtre, c'est très intéressant de voir à quel point les équipes peuvent être créatives.* »

Cette compétition a également permis de sélectionner

les membres de l'équipe de France en les personnes de Georges Kousanas et Jérémy Massing qui représenteront notre pays lors du prochain mondial.

Accueil > Concours

# Bridor partenaire de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

**ENCARNA BRAVO**

Publié le 30/03/2022 à 12h09

Sujets relatifs :  
Les fournisseurs, Bridor, Boulangerie



Le Sirha Européen, qui s'est tenu du 26 au 29 mars dernier à Paris, a vu se dérouler la 8<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France des Écoles. Ce concours d'excellence a permis à plus de 30 élèves en formation de démontrer leur talent et leur maîtrise des techniques et des savoir-faire boulangers. Cette année et pour la première fois, Bridor (Groupe Le Duff) est partenaire de cet événement qui met à l'honneur les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Publicité



AUX CÔTÉS  
DE CHACUN DE  
NOS ENTREPRENEURS.



\*AMEX. TOUJOURS À VOS CÔTÉS

[En savoir plus](#)



ESPACE ABONNÉ

## Un partenariat qui reflète l'engagement de Bridor pour la transmission du savoir-faire boulanger



**SI FACILE  
SI RICHE**

**Crème Plus Mascarpone Debic**  
 Tout chef cuisinier sait combien il est important de séduire ses clients. C'est pourquoi le chef Luca Montersino utilise la Crème Plus Mascarpone Debic. Il ne lui reste plus qu'à verser, assembler et créer de merveilleux plats.

Nouvelle Crème Plus Mascarpone Debic

- Pré-mélangée, facile à utiliser
- Haute qualité et constante, texture parfaite
- Ne coagule pas
- Parfaite pour embellir les créations sucrées et salées

Debic. Fait pour les mains de pros.



Recettes inspirantes en lisant ce QR code

FriedlandCampagna Professional - Centre d'Affaires - 67 Avenue de Fontainebleau - 94270 Le Kremlin-Bicêtre - tél : 01 49 80 72 80 - www.debic.fr

Après avoir récemment accueilli une délégation de Meilleurs Apprentis de France au sein de son site de production de Bretagne, Bridor confirme sa volonté de soutenir la jeune génération et de faire découvrir son univers.

« Nous sommes très heureux d'être pour la première fois partenaire de ce concours de renom qui valorise les métiers de la boulangerie, récompense les jeunes talents et les formations d'excellence. » **explique Blandine Daugenet, Directrice Marketing EMEA**



ABONNEZ-VOUS

S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER

15 JOURS D'ESSAI GRATUIT sans engagement

J'EN PROFITE



### LES PLUS LUS

- 1 Le recentrage de Groupe Flo porte ses fruits

### LES APPELS D'OFFRES

POWERED BY **MarchésOnline**

#### ► Réactivation du chalet des Bords de Marne

20/04/2022 - Marne au Bois  
Aménagement SPL

#### ► Gestion et exploitation des activités des ports de commerce de pêche et de plaisance

18/04/2022 - Département des Pyrénées-Orientales

#### ► Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et périscolaire de

## Un concours de rigueur et de créativité, remporté cette année par les équipes de Strasbourg et Bordeaux

La Coupe de France des Écoles représente l'occasion de valoriser les formations d'excellence qui dynamisent et soutiennent la filière.

Regroupés en équipes, les candidats se sont affrontés pendant 5 heures avec un même objectif : rapporter le trophée à leur école. Un véritable challenge relevé haut la main par les lauréats :

- **Catégorie Excellence** : Compagnons du Devoir de Strasbourg : Alison Delcroix, Gauthier Ntepp et Jules Mathonnet. Formateurs : Adrien Derossis et Quentin Mathiaud.
- **Catégorie Espoirs** : Compagnons du Devoir de Bordeaux : Julien Binner, Judith Fauvet-Messat, Loris Libaud. Formateurs : Ronan Duro et Frédéric Galisson

Repas en maison hôte  
pour la restauration  
scolaire et périscolaire de  
la Ville.

17/04/2022 - Ville de La Garenne  
Colombes

► [Tous les appels d'offres](#)

 **carrieres-publiques.com** ×  
Réussir son concours dans la fonction publique

