

[Accueil](#) > [Centre-Val de Loire](#) > [Indre](#) > [Infos](#) > [Éducation](#) > [Le CFA de Châteauroux en finale de la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie](#)**Éducation**

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

Dimanche 27 mars 2022 à 13:27 - Par [Gaëlle Fontenit](#), France Bleu Berry[Châteauroux](#)

Ils s'appellent Laura, Lucie, Emilien et Nathan. Tous les quatre élèves au CFA de Châteauroux, ils ont été sélectionnés pour défendre les couleurs de l'Indre lors de la coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le concours aura lieu à Paris ce lundi 28 mars.



L'équipe du CFA de Châteauroux qui défendra les couleurs du Berry à la coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie © Radio France - Gaëlle Fontenit

Le déroulé de l'épreuve s'étale sous les yeux de l'équipe sur une demi douzaine de pages imprimées et plastifiées. "On a classé quart d'heure par quart d'heure tout ce que l'on doit faire, toutes les recettes... Comme ça, chacun sait où il va" explique, pragmatique Laura, la cheffe d'équipe. A 20 ans, la jeune femme est apprentie en pâtisserie au CFA de Châteauroux : "Lundi,

LES PLUS CONSULTÉS**Fil info**

15:09

Les joueurs du Stade de Reims dans le dernier clip de Bigflo et Oli[France Bleu Champagne-Ardenne](#)

15:07

Cannes : Bernard Brochand condamné à un an de prison avec sursis pour un compte non déclaré en Suisse[France Bleu Azur](#)

14:57

Athée, La Dorée, Simplé : un livre pour faire le tour des communes au nom rigolo en Mayenne et ailleurs[France Bleu Mayenne](#)

14:42

Appel à la grève : le trafic des bus perturbé à Châtelleraut jusqu'au mois de mai



Le déroulé de l'épreuve s'étale sous les yeux de l'équipe sur une demi douzaine de pages imprimées et plastifiées. "On a classé quart d'heure par quart d'heure tout ce que l'on doit faire, toutes les recettes... Comme ça, chacun sait où il va" explique, pragmatique Laura, la cheffe d'équipe. A 20 ans, la jeune femme est apprentie en pâtisserie au CFA de Châteauroux : "Lundi, nous aurons 5 heures pour réaliser toutes nos recettes. Et à part la pâte à brioche et les pesées, qui sont faites d'avance, il faudra tout réaliser sur place. Par exemple, je commence par faire toutes mes crèmes et compotées pour Nathan qui en aura besoin dans ses viennoiseries. Puis j'ai ma pièce en nougatine, mon entremet et le buffet..."

5 heures pour réaliser un buffet boulangerie-pâtisserie

Nathan réalisera donc toutes les viennoiseries et pâtes feuilletées quand Lucie s'occupera de tous les pains spéciaux et tartines. Emilien, lui, s'est entraîné sur tous les postes, prêt à prendre la relève à tout moment si l'un de ses camarades devait se désister. L'équipe aura donc 5 heures pour montrer tout son savoir faire et réaliser un buffet complet sur le thème d'un film culte. Les Berrichons ont choisi Harry Potter. L'équipe gagnante remportera le titre de champion de France de boulangerie-pâtisserie.

"En 2016, on avait déjà eu une équipe qui avait franchi les phases qualificatives et s'était retrouvé en finale nationale à Paris, se souvient Francis Barbaud, formateur en boulangerie. On avait fait troisième ! C'est une fierté !".

Pour relever le défi, l'équipe s'entraîne plusieurs heures par semaine, en plus des heures de cours et du temps de présence en entreprise. "C'est un investissement personnel important... ils sont là à chacun de leurs jours de repos, répétant sans cesse les gestes, refaisant les recettes" insiste Francis Barbaud.

Le jury tiendra aussi comptes des bonnes pratiques : l'utilisation de produits locaux, de saison, ou encore l'utilisation d'emballages écologiques.

Susciter des vocations

Au delà du défi physique et moral que représente un tel concours, les formateurs du CFA de Châteauroux comptent sur ce genre d'événement pour motiver les troupes et susciter des vocations. "Le but c'est aussi de faire venir un maximum de jeunes, de défendre ce savoir-faire et cette qualité de formation, détaille Nicolas Lainé, formateur en pâtisserie. On a beaucoup de jeunes qui arrêtent après leur formation. La difficulté c'est de trouver des jeunes qui vont poursuivre et reprendre des boulangeries, des pâtisseries, chez nous".

La finale du concours aura lieu ce lundi 28 mars à Paris.

[Artisanat](#)[CFA - Centre de formation d'apprentis](#)[Formation en apprentissage](#)[Jeunesse](#)

France Bleu Mayenne

14:42

Appel à la grève : le trafic des bus perturbé à Châtelleraut jusqu'au mois de mai[France Bleu Poitou](#)

14:32

Rennes : la directrice du centre pénitentiaire des femmes se livre dans "Fragments de prison"[France Bleu Armorique](#)

14:30

1 an de prison avec sursis pour l'ancien président de la Ligue du Centre de football[France Bleu Orléans](#)

13:53

PHOTOS, VIDEO - Visitez le nouveau parc des expositions de Strasbourg[France Bleu Alsace](#) et [France Bleu Elsass](#)

13:23

Guerre en Ukraine : trois nouvelles enquêtes ouvertes en France pour "crimes de guerre"[France Bleu](#)[Tout le fil info](#)

< 1 sur 3 >

SERVICES FRANCE BLEU

LE TRAFIC

Tout savoir sur la circulation de la région



©CFE2020

CONCOURS

8e Coupe de France des Ecoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie sur le salon Sirha Europain

22 h

Europain

concours

Boulangerie

Créé en 2009 par l'Equip - Les équipementiers du goût, la Coupe de France des Ecoles mettra en compétition les jeunes talents de demain à travers leur institut de formation. Rendez-vous dans le hall 1, espace Concours (T11).

Maud Guglielmi



EKIP – les Equipementiers du Goût - propriétaire du salon Européen, a créé l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et valoriser des formations d'excellence pour soutenir une autre voie d'épanouissement que la filière d'enseignement général.





© CFE2020

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 de décrocher **le titre prestigieux de Champion de France des Ecoles 2022 de leur catégorie.**

Raoul Maeder, boulanger-pâtissier (la boulangerie alsacienne à Paris) - assure, cette année encore, le rôle de président du Jury. Pendant toute la durée de la compétition, il sera secondé par une vice-présidente : **Keiko Nagaé** (Arôme, Paris), cheffe 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.

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

➔ Catégorie Espoirs

Candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours (CAP, MC, seconde et première Bac pro boulanger-pâtissier). Les cinq équipes finalistes devront réaliser en 5 heures les produits suivants :

En boulangerie : pièce décorée, pains de tradition française, pains de campagne,

En viennoiserie : brioches, croissants, pains au chocolat, éclairs au chocolat,

En pâtisserie : pièce décorée et réalisation d'un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat.

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. L'équipe concours au nom de l'établissement de formation.

Composition du jury Espoirs

- **Thibaud Férard** (boulangier à Tours). Après avoir exercé son métier de boulangier 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** (cheffe 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.

Planning de passage et composition des équipes Espoirs

Samedi 26 mars, de 6h30 à 11h30

- **CMA Hauts de France** (St Martin de Boulogne, 62) : Hugo Ducrocq, Floriane Saily, Ugo Sauval, Jean-Luc Vanautryve (professeur de boulangerie), Kevin Gamblin (professeur de pâtisserie).

- **Compagnons du Devoir** (Tours, 37) : Léo Abate, Arthur Burie, Guénoé Grandmaison, Antoine Marin (professeur de boulangerie), Julien Métais (professeur de pâtisserie).

Samedi 26 mars, de 13h à 18h

- **UFA Franklin Roosevelt** (Mulhouse, 68) : Sébastien Cornu, Caroline Fournier, Nathan Kermarrec, Francine Shirmer (professeur de boulangerie), Clément Auzier (professeur de pâtisserie).

Dimanche 27 mars, de 8h à 13h

- **Lycée Anne-Sophie Pic** (Toulon, 83) : Thibault Bouveron, Ambre Brouquier, Marion Chefdeville, Gilles Ney (professeur de boulangerie), Jean-Marie Vareil (professeur de pâtisserie).

- **Compagnons du Devoir** (Bordeaux, 33) : Julien Binner, Judith Fauvet-Messat, Loris Libaud, Ronan Duro (professeur de boulangerie), Frédéric Galisson (professeur de pâtisserie).

Dimanche 27 mars à 15h

Remise des prix par **la marraine Domitille Flichy** (fondatrice de Farinez'vous en 2009)





© CFE2020

➔ 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). Les 4 équipes finalistes devront réaliser en 5 heures les produits suivants :

En boulangerie : pièce décorée , pains de tradition française, pain régional, pains aromatiques,

En viennoiserie : brioches, croissants, pains au chocolat,

En pâtisserie : pièce décorée, réalisation de 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat et d'un croquembouche

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

Composition du jury Excellence

- **Muriel Aublet-Cuvelier** (cheffe Pâtissière, Les secrets de Muriel).
- **Anthony Bosson** (boulangier l'Essentiel, Paris). Actuellement finaliste Île-de-France 2022 de la « Meilleure Boulangerie de France- M6 ».
- **Damien Dedun** (boulangier, Paris). Spécialiste de la viennoiserie. Champion de France et Champion d'Europe 2017 par équipe et finaliste de la Coupe du Monde de Boulangerie 2020 par équipe.
- **Antony Terrone** (chef pâtissier, consultant international).

Planning de passage et composition des équipes Excellence

Lundi 28 mars, de 9h à 14h

- **Compagnons du Devoir** (Bordeaux, 33) : Faustine Bouguoin, Romain Grondin, Fabien Martin, Ronan Duro (professeur de boulangerie), Frédéric Galisson (professeur de pâtisserie).
- **CFA de l'Indre** (Châteauroux, 36) : Nathan Bordat, Lucie Chamblant, Laura Moruchon, Francis Barbaud (professeur de boulangerie), Nicolas

Laine (professeur de pâtisserie).

Mardi 29 mars, de 8h à 13h

- **Ecole de Boulangerie Pâtisserie** (Paris, 75) : Margaux Bataille, Henry Bignon, Maxime Messageot, Aurélie Pfeiffer (professeur de boulangerie), Stéphane Lolive (professeur de pâtisserie).

- **Compagnons du Devoir** (Strasbourg, 67) : Alison Delcroix, Jules Mathonnet, Gauthier Ntepp, Adren Derossis (professeur de boulangerie), Quentin Mathiaud (professeur de pâtisserie).

Mardi 29 mars à 15h

Remise des prix par **le parrain Joël Defives** (MOF Boulanger 2004, Champion d'Europe 2003).

Détails sur :

<https://coupedefrancedesecoles.com/>

À lire également

A **A l'occasion d'Europain, La Toque Magazine & Moulins Bourgeois vous propose...**

2 h

A **Prix de la farine : des hausses séquencées pour être « digérées »**

2 h



A **J-2 avant Européain**

2 h



Articles les plus lus

01

FABRICATION : Défauts de développement du pain : quelles solutions ?

02

premiumisation en boulangerie ou comment faire monter en qualite l offre 1 Baguette a 29 centimes quelle reponse

03

Actualité : Une boulangerie à Odessa, en Ukraine, reste ouverte et sert café et croissants gratuitement pour quelques jours encore

04

FABRICATION : Les défauts visuels du pain : quelles pistes techniques

05

Le juste prix du pain



S'abonner à la
NEWSLETTER

Petites annonces

VENTE BOULANGERIE, PÂTISSERIE EN HAUTE-SAVOIE

Prix de vente : 418000 €

Chiffres d'affaires : 439910 €

Rhône-Alpes - Savoie, Haute

BOULANGERIE, PÂTISSERIE

Prix de vente : 352000 €

Chiffres d'affaires : 452495 €

Languedoc-Roussillon - Aude

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, RESTAURATION EN HAUTE SAVOIE

Prix de vente : 198000 €

Chiffres d'affaires : 209174 €

Rhône-Alpes - Savoie, Haute

→ VOIR LES ANNONCES

→ PASSER UNE ANNONCE



RUBRIQUE +

SERVICES +

S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER

AGENDA

SITES DU GROUPE +

SUIVEZ TOUTE L'ACTIVITÉ
DE LA TOQUE SUR...





La TRIBUNE des métiers.fr

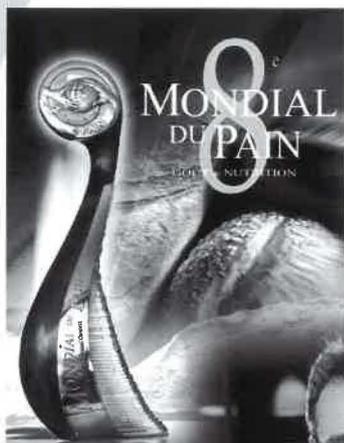
www.latdm.fr www.abc-pro.fr



Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 54 • Septembre - Octobre 2021

8^{ème} Mondial du Pain



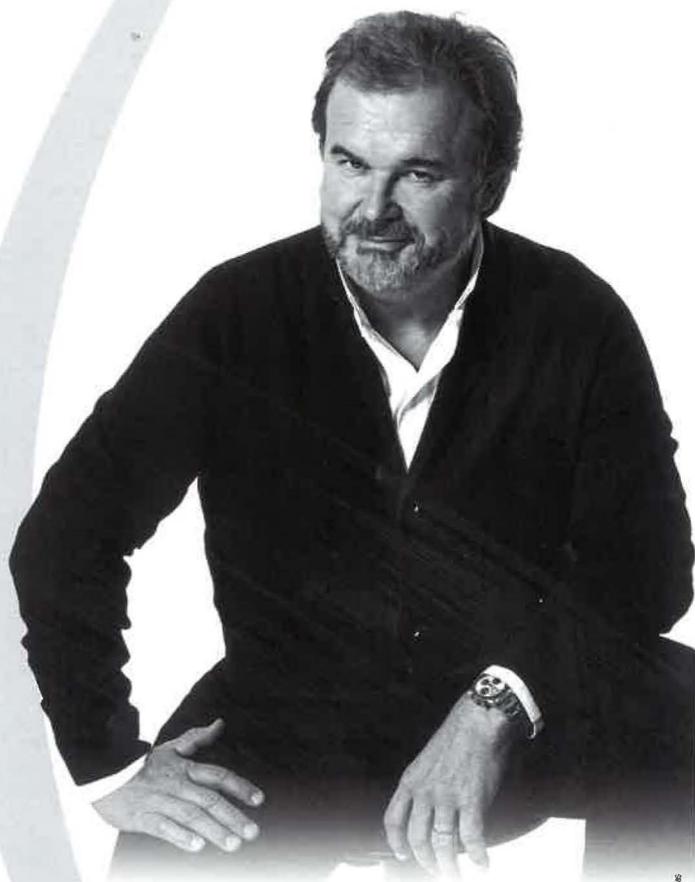
Dominique Planchot
Président du Mondial du Pain
Président des Ambassadeurs du Pain

Salon de Nantes

17-18-19-20 octobre

Coupe du Monde de la Pâtisserie

24 & 25 septembre 3 épreuves de dégustation
2 épreuves artistiques



Pierre Hermé
Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Salon de Lyon

du 23 au 27 septembre

**SIRH/+
LYON**

BATTEURS - DIVISEUSES BOULEUSES - LAMINOIRS RAM



FOURS À SOLE ÉLECTRIQUES À RÉISTANCES CÉRAMIQUES POLIN



LA RÉFÉRENCE

RÉISTANCES CÉRAMIQUES une CUISSON "DOUCE" des calories transmises à basse température par des éléments de chauffe de masse 5 fois supérieure aux résistances blindées

INNOVATION

FOURS À GRANULÉS DE BOIS POLIN



Écologique
Économique
Fiable

PÉTRINS MIXER



SIRH/+
LYON
Hall 4
Allée G105



06 77 24 94 94 - polin.pieces@orange.fr - www.fourpolin.fr

www.polin.it - www.mixerit.com - www.ramsrl.eu

La Tribune des Métiers N° 54 SEPTEMBRE - OCTOBRE 2021

Concours

Soutenir les écoles et instituts de formation pour 2022

Initié en 2009, ce prestigieux concours est devenu une référence et les instituts de formation de France métropolitaine ou d'outre-mer sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs. Davantage 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 jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.



Les écoles doivent constituer des équipes mixtes de trois candidats, âgés de moins de 22 ans le jour de la finale, et les inscrire dans l'une des deux catégories définies en fonction de leur niveau de formation : catégorie « Espoirs » ou catégorie « Excellence ». Les présélections se font sur dossier et en finale, ce sont 6 équipes par catégorie qui viendront défendre les couleurs de leur institut. Pendant 5 heures d'épreuves, 36 filles et garçons se surpasseront pour présenter les variétés de pains et de viennoiseries imposées, la pièce artistique

ou encore les entremets qui devront illustrer le thème retenu.

Depuis sa création, le concours bénéficie du soutien de sponsors particulièrement impliqués et est accompagné par les grands noms de notre univers professionnel (MOF, Champions de France du dessert, les meilleurs équipementiers,...).

La Tribune des Métiers est partenaire de ce merveilleux concours et souhaite aux organisateurs de nombreuses réponses d'écoles et de sponsors.

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/ekip-54](http://www.latdm.fr/ekip-54)





La TRIBUNE des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr



Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 55 • Novembre - Décembre 2021

Vous êtes formidables !



Le Japon
remporte
le 8^{ème} Mondial
du Pain

L'Italie
remporte la Coupe du Monde
de la Pâtisserie



Votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS
est sponsor de la Coupe de France des Ecoles



EUROPAIN 2022 mise sur l'axe de l'excellence à la française

Aucun doute, la reprise économique est bien là et s'appuie plus que jamais sur les salons professionnels, véritables accélérateurs de business. En témoigne le récent succès de Sirha Lyon 2021, plébiscité par les exposants comme les visiteurs. « Nous avons noté dès les premiers jours du Sirha, une forte volonté de contractualiser chez un grand nombre de clients, après des mois sans salon ». Aurélien Fouquet, Santos (exposant Sirha Lyon 2021). Les organisateurs d'EUROPAIN 2022 comptent sur une forte mobilisation des fournisseurs pour renouveler ce succès auprès de la filière blé/farine/pain. SIRHA EUROPAIN 2022 mise sur l'axe de l'excellence à la française qui valorise le savoir-faire artisanal, technique et industriel. Le nouveau pôle Restauration Snacking, les pôles Sucré, Rue des Écoles et Start-Up complètent une offre dédiée à la boulangerie et pâtisserie. Sirha Europain est une opportunité formidable pour montrer tout le travail de R & D, de développement, d'innovation que nous avons poursuivi durant la crise. Et quel meilleur endroit qu'un salon pour la partager avec nos clients, nos partenaires." Dominique Denoël CEO de VMI – Président d'EKIP.

SIRHA+ EUROPAIN

DU 22 AU 25 JANVIER 2022 PARIS, PORTE DE VERSAILLES

CRUSTY CELEBRATION™

DU PREMIER GROSSIANT DU MATIN AU GÂTEAU DE PARTAGE, TOUT LE MONDE AIME LA FRENCH BAKERY. RENDEZ-VOUS À SIRHA EUROPAIN, QUI CÉLÈBRE LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE.

VOTRE BADGE GRATUIT AVEC LE CODE INVITATION XXXXXX SUR SIRHAOPAIN.COM À PARTIR DU 10 NOVEMBRE

FOURNE SIRHA EUROPAIN
Table et accessoires adaptés à 200 ouvrages et modèles de pain.

SCÈNES BOULANGERIE ET PÂTISSERIE
7 années de succès et de reconnaissance sur les performances de la table.

NOUVEAU! SIRHA+ RESTAURATION SNACKING
Une nouvelle table qui révolutionne les techniques de cuisson.

3 CONCOURS SPÉCIFIQUES
Cliquez sur l'un des 3 événements - inscription obligatoire sur le site de Sirha Europain.

SIRHA EUROPAIN AWARDS
Les meilleurs produits de la région.

SIRHA+ FOOD
L'ESSENTIEL DE LA CULINAIRE

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/europain-55](http://www.latdm.fr/europain-55)

LA TRIBUNE DES MÉTIERS, partenaire de la Coupe de France des Écoles

Initié en 2009, ce prestigieux concours est devenu une référence et les instituts de formation de France métropolitaine ou d'outre-mer sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs. Davantage 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 jeunes talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Les écoles doivent constituer des équipes mixtes de trois candidats, âgés de moins de 22 ans le jour de la finale, et les inscrire dans l'une des deux catégories définies en fonction de leur niveau de formation : catégorie « Espoirs » ou catégorie « Excellence ».

Les présélections se font sur dossier et en finale, ce sont 6 équipes par catégorie qui viendront défendre les couleurs de leur institut. Pendant 5 heures d'épreuves, 36 filles et garçons se surpasseront pour présenter les variétés de pains et de viennoiseries imposées, la pièce artistique ou encore les entremets qui devront illustrer le thème retenu.

Depuis sa création, le concours bénéficie du soutien de sponsors particulièrement impliqués et est accompagné par les grands noms de notre univers professionnel (MOF, Champions de France du dessert, les meilleurs équipementiers,...).

La Tribune des Métiers est partenaire de ce merveilleux concours et souhaite aux organisateurs de nombreuses réponses d'écoles et de sponsors. En soutenant le concours, nous soutenons la jeune génération. vous pouvez vous rendre sur le site <http://coupedefrancedesecoles.com>

SPONSOR 2022



L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR Code



La TRIBUNE des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr



Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 56 • Janvier - Février 2022

Encouragez les jeunes
dans nos métiers...



... ils sont les chefs d'entreprises
de demain !



Téléchargez gratuitement votre INVITATION Européen
avec le code PPPBNE sur europain.com

2022 Avec nos
Meilleurs Vœux
de réussites!
😊

LA TRIBUNE DES METIERS, sponsor de la Coupe de France des Écoles, présente les 10 équipes finalistes

Elle se déroulera dans le cadre prestigieux du salon SIRHA EUROPAIN qui a rejoint l'écosystème SIRHA FOOD pour toucher tous les acteurs de l'univers de la boulangerie-pâtisserie mais aussi du snacking, tout en cultivant ses rapports privilégiés avec l'ensemble de la filière. Dès leur entrée, les visiteurs pourront découvrir la compétition.

Les 10 Equipes finalistes

La catégorie « Espoirs » ouvrira le concours le samedi 22 janvier 2022 dès 6h30.

Ce sont 6 équipes finalistes qui vont tout donner pour monter sur le podium : celles de la Chambre des métiers de Boulogne-sur-Mer (62), des Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), des Compagnons du Devoir de Tours (37), du Lycée Georges Frêche de Montpellier (34), du Lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon (83) et de l'UFA Roosevelt de Mulhouse (68).



La remise des prix se fera le dimanche 23 janvier à 15 heures en présence de la Mairaine, Domitille Flichy.

La catégorie « Excellence » entrera en lice le lundi 24 janvier 2022 dès 9h00. Ce sont 4 équipes finalistes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles de leur catégorie. Celles du CFA de l'Indre de Châteauroux (36), des Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), des Compagnons du Devoir de Strasbourg (67), et de l'Ecole de Boulangerie & de Pâtisserie de Paris (75). La remise des prix se fera le mardi 25 janvier à 15 heures en présence du Parrain Joël Defives.

Thème retenu pour cette édition 2022

Cinéma : les films cultes.

Nous vous invitons à encourager ces jeunes pleins de talents et qui seront, personne n'en doute, les ambassadeurs de demain.

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. Le 16 novembre 2021, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui vont s'affronter en finale. Raoul Maeder, Boulanger Pâtissier « la Boulangerie Alsacienne » Paris, assure, cette année encore, la lourde charge de Président du Jury.

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/cfe-56](http://www.latdm.fr/cfe-56)

METRO FRANCE obtient le niveau « exemplaire » de la Norme ISO 26000



METRO FRANCE obtient le niveau « exemplaire » de la Norme ISO 26000 pour le Label RSE

Grâce à l'engagement RSE de METRO France et de ses collaborateurs, l'entreprise obtient le niveau « Exemplaire » de la Norme ISO 26000, pour le Label Engagé RSE délivré par l'AFNOR. L'obtention de ce label récompense l'exhaustivité et la cohérence de la démarche menée par l'entreprise

en matière de Développement durable.

L'ISO 26000 est une norme internationale qui précise aux entreprises les principales lignes directrices de la responsabilité sociétale. Elle donne un cadre de comportement, définit toutes les dimensions à prendre en considération et évalue le niveau d'intégration d'une démarche durable dans la stratégie et le management de l'organisation, ainsi que l'efficacité des mesures mises en place.

L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR Code



La TRIBUNE

des *métiers*.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr



Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 57 • Mars - Avril 2022

ENFIN !



4 jours de «Plateau télé»
Voir page 20

Europain
Du 26 au 29 mars

Votre entrée gratuite
Voir page 9



La Tribune des métiers
Sponsor

SANDWICH & SNACK SHOW



Sandwich & Snack Show
30 & 31 mars

Voir page 18



Fête de Pâques - 17 & 18 avril



5 gagnants au jeu « Cherchez l'intrus » ! *Voir page 65*

LA TRIBUNE DES METIERS, sponsor de la Coupe de France des Ecoles, présente les 10 équipes finalistes



Elle se déroulera dans le cadre prestigieux du salon SIRHA EUROPAIN qui a rejoint l'écosystème SIRHA FOOD pour toucher tous les acteurs de l'univers de la boulangerie-pâtisserie mais aussi du snacking, tout en cultivant ses rapports privilégiés avec l'ensemble de la filière. Dès leur entrée, les visiteurs pourront découvrir la compétition.

LES 10 EQUIPES FINALISTES

La catégorie « Espoirs » ouvrira le concours le samedi 26 mars 2022 dès 6h30.

Ce sont 6 équipes finalistes qui vont tout donner pour monter sur le podium : celles de la Chambre des métiers de Boulogne sur Mer (62), des Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), des Compagnons du Devoir de Tours (37), du Lycée Georges Frêche de Montpellier (34), du Lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon (83) et de l'UFA Roosevelt de Mulhouse (68).

La remise des prix se fera le dimanche 23 janvier à 15 heures en présence de la Mairaine, Domitille Flichy.

La catégorie « Excellence » entrera en lice le lundi 28 mars 2022 dès 9h00.

Ce sont 4 équipes finalistes qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles de leur catégorie : celles du CFA de l'Indre de Châteauroux (36), des Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), des Compagnons du Devoir de Strasbourg (67), et de l'Ecole de Boulangerie & de

Pâtisserie de Paris (75). La remise des prix se fera le mardi 25 janvier à 15 heures en présence du Parrain Joël Defives.

Thème retenu pour cette édition 2022 : Cinéma : les films cultes. Nous vous invitons à encourager ces jeunes pleins de talents et qui seront, personne n'en doute, les ambassadeurs de demain.

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.

Le 16 novembre 2021, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui vont s'affronter en finale. 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.

L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR Code

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/cfe-57](http://www.latdm.fr/cfe-57)


[> Lire le journal](#)
[ABONNEZ-VOUS](#)
[→ Se connecter](#)


PRÉSIDENTIELLE 2022
**SUIVEZ LES TEMPS FORTS
 DE LA CAMPAGNE !**

[J'EN PROFITE >](#)
ALSACE

-50%
 DE REMISE SUR

L'ABONNEMENT
 NUMÉRIQUE

6
 PENDANT
 MOIS

[J'EN PROFITE >](#)

Laissez-vous transporter par la Fibre Orange

Livebox
 Fibre + TV UHD + Fixe
19€99/mois⁽¹⁾
 pendant 12 mois puis 41,99€/mois

Bon plan web

TV UHD 4K
 Jusqu'à 140 chaînes

Découvrir

Engagement 12 mois

[Conditions](#)

ALSACE

-50%
 DE REMISE SUR

L'ABONNEMENT
 NUMÉRIQUE

6
 PENDANT
 MOIS

[J'EN PROFITE >](#)
[> Education](#)
[COVID 19 - Les établissements scolaires fermés](#)
[J1J - Journaliste d'un jour à la une](#)

Apprentissage

L'A Une équipe mulhousienne en lice pour la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Ils seront trois jeunes apprentis du CFA Roosevelt de Mulhouse à participer pour la première fois à la Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, du 26 au 29 mars. Rencontre avec Nathan Kermarrec, Caroline Fournier et Sébastien Cornu.

Par **Sabine HARTMANN** - 23 mars 2022 à 12:15 | mis à jour le 23 mars 2022 à 16:57 - Temps de lecture : 3 min

[|](#) [|](#) Vu 420 fois

boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, du 26 au 29 mars. Rencontre avec Nathan Kermarrec, Caroline Fournier et Sébastien Cornu.

Par **Sabine HARTMANN** – 23 mars 2022 à 12:15 | mis à jour le 23 mars 2022 à 16:57 – Temps de lecture : 3 min

🗨️ | 📌 | Vu 420 fois



Caroline Fournier, Nathan Kermarrec et Sébastien Cornu forment l'équipe des apprentis en Lice pour la Coupe de France des écoles de boulangerie à Paris. Ils sont soutenus et entourés par leurs professeurs du CFA Roosevelt, Francine Schirmer et Clément Alizier. Photo L'Alsace /Sabine HARTMANN

Du 26 au 29 mars, une équipe mulhousienne d'apprentis boulangers et pâtisseries va participer au salon international de la boulangerie-pâtisserie **Sirha Européen**, à Paris. Les jeunes Haut-Rhinois concourront ce samedi 26 mars pour la Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Pour leurs professeurs Francine Schirmer (boulangerie) et Clément Alizier (pâtisserie-chocolaterie), ce concours organisé sur la base du volontariat est un nouveau défi pour ces jeunes apprentis. Nathan Kermarrec, Caroline Fournier et Sébastien Cornu se sont lancés dans l'aventure, avec...

La qualité du réseau Orange

Raccordement
Fibre inclus²

Livebox
Fibre + TV UHD + Fixe

19€99/mois¹

pendant 12 mois
puis 41,99€/mois

Bon plan web

Découvrir

Engagement 12 mois

Conditions

MÉGA T'OEUF
LAIT PRALINÉ
CÉMOI

30%
soit 3€

9€
99

6€
99

SUR VOTRE
COMPTE

cagnotte déduite

Méga T'oeufs
LAIT PRALINÉ

45

Du 30 mars au 5 avril 2022

Dans votre magasin

ALSACE

-50%
DE REMISE SUR

L'ABONNEMENT
NUMÉRIQUE

6 PENDANT
MOIS

J'EN PROFITE >

ALSACE

-50%
DE REMISE SUR

L'ABONNEMENT
NUMÉRIQUE

6 PENDANT
MOIS

J'EN PROFITE >



PAYS :France

PAGE(S) :20;22

SURFACE :32 %

PERIODICITE :Quotidien

► **24 mars 2022 - Edition Altkirch**

RUBRIQUE :Sud alsace

DIFFUSION :84034

JOURNALISTE :Sabine Hartmann



Cliquez ici pour voir la page source de l'article

Une équipe mulhousienne se prépare au concours

Trois jeunes apprentis du CFA Roosevelt de Mulhouse participeront pour la première fois à la Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, du 26 au 29 mars, à Paris. Rencontre avec Nathan Kermarrec, Caroline Fournier et Sébastien Cornu.

Sabine HARTMANN

Du 26 au 29 mars, une équipe mulhousienne d'apprentis boulangers et pâtisseries va participer au salon international de la boulangerie-pâtisserie Sirha Européen, à Paris. Les jeunes Haut-Rhinois concourront ce samedi 26 mars pour la Coupe de France des écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Pour leurs professeurs Francine Schirmer (boulangerie) et Clément Alizier (pâtisserie-chocolaterie), ce concours organisé sur la base du volontariat est un nouveau défi pour ces jeunes apprentis. Nathan Kermarrec, Caroline Fournier et Sébastien Cornu se sont lancés dans l'aventure, avec détermination.

« Prendre confiance en eux »

Le thème imposé cette année concerne les films cultes. L'équipe mulhousienne a ainsi choisi d'illustrer *Harry Potter*. Depuis début janvier, les jeunes travaillent pendant leurs jours de repos, individuellement ou ensemble, selon leur planning professionnel. Ils répètent leurs gestes, leurs mesures, leurs levées et cuissons de pâte dans le laboratoire du CFA Roosevelt de Mulhouse.

« Participer à ce concours leur permet de prendre confiance en eux.

Ils vont devoir afficher une motivation sans faille, car en face la concurrence est dure », indique Francine Schirmer.

Sébastien Cornu, âgé de 20 ans, suit son apprentissage à la pâtisserie Jacques de Mulhouse. Les CAP boulanger et pâtissier en poche, il fait cette année une spécialisation en chocolatier. Il va concourir dans la catégorie viennoiserie. « Il est important pour moi de participer à cette épreuve, histoire de me dépasser et de voir d'autres techniques. » Il doit réaliser en cinq heures (le temps est le même pour tous) à partir d'une pâte pur beurre, des petits pains au lait, brioches parisiennes, croissants, bretzels, chinois et d'autres viennoiseries tressées ou façonnées, de couleur blanche et noire (avec une pâte chocolatée). Rien que de belles pièces qui donnent envie de mordre dedans.

Caroline Fournier effectue son apprentissage en 2^e année à la boulangerie Poulaillon de la Ferme à Pfastatt. Déjà titulaire d'un CAP pâtisserie, elle a voulu apprendre les techniques de la boulangerie. « Chez mon ancien patron, je faisais beaucoup de petits pains et cela m'avait bien plu. Et j'ai eu envie de me perfectionner. » Et d'expliquer que la pâte à pain varie selon la

météo et la farine. Elle va décliner le thème *Harry Potter* en façonnant différentes pâtes à pain. Elle les travaille en chapeau pointu, cage, hibou... Sans oublier des pains spéciaux aux formes harmonieuses.

Un travail de montage maîtrisé

Nathan Kermarrec, 17 ans, effectue un apprentissage chocolatier après l'obtention de son CAP pâtissier. Il travaille actuellement à la pâtisserie Walter de Wittenheim. Sur son portable, il explique sa démarche avec sa pièce en pastillage (pour laquelle Sébastien Cornu l'a aidé) qui est un mélange de sucre glace, gélatine et eau. Il inclut des éléments de décoration sous forme de grimoire, baguette magique, vif d'or... le tout posé sur une bobine de film. « L'ensemble sera coiffé d'un entremets au chocolat. De plus, il faudra produire sur place quatre formes différentes et de garniture de dessert à base de pâte à choux, ainsi qu'un entremets imposé. Je travaille surtout le chocolat, la ganache, le croustillant et le praliné. » Pour Clément Alizier, professeur de pâtisserie, cette participation de trois apprentis est formatrice « dans le respect du timing pour les différentes préparations. Ils s'entraînent sans relâche. Et pour moi, ils sont prêts », conclut-il



confiant.



Caroline Fournier, Nathan Kermarrec et Sébastien Cornu forment l'équipe des apprentis en lice pour la Coupe de France des écoles de boulangerie à Paris. Ils sont soutenus et entourés par leurs professeurs du CFA Roosevelt, Francine Schirmer et Clément Alizier. Photo L'Alsace /S. H.

■

LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978



SPÉCIAL SAINT-VALENTIN P. 12-16 et 35-47

LA SAINT-VALENTIN DES MAISONS
& RECETTES DES CHEFS

REPORTAGES P. 20-33

LA CÔTE D'OR 2*, SAULIEU
XAVIER BRIGNON, BESANÇON
NICOLAS DASTRU, MARSEILLE

LES PAS A PAS P. 50-53 et 66-67

ENTREMETS CHOCOLAT-BANANE
PALET CARAMEL-VANILLE
TARTE À LA CRÈME

L'ACTUALITÉ DES FOURNISSEURS



David Vanille,

vanille des zones tribales de Papouasie

Spécialisé dans l'importation de gousses de vanille et d'épices d'exception depuis 2011, David Vanille annonce un arrivage de vanille des zones tribales de Papouasie, affinée en malle, disponible en sachet fraîcheur de 2 gousses à 1 kg.

Contact

Tél. : 07 68 20 84 20 • E-mail : contact@davidvanille.com
Site : www.davidvanille.com

Dawn Foods,

Le Livre des Meilleures Recettes de 2021, Guide d'inspirations 2022

Quoi de mieux que de commencer l'année par une rétrospective pour vous souvenir de vos meilleures idées ?

Dawn a créé pour vous Le Livre des Meilleures Recettes de 2021, Guide d'inspirations 2022.

Au programme : une recette par mois, choisie en fonction de la saisonnalité, pour vous inspirer tout au long de l'année. Depuis les donuts fruités version pâtisserie fine pour l'été aux brookies vegan de la rentrée, en passant par les bûches traditionnelles de fin d'année.

Il y aura, à coup sûr, des inspirations pour tous les goûts : pour les gourmets

et les gourmands, pour les grands et les petits, pour les amoureux de la Pâtisserie traditionnelle et pour vos clients en quête d'aventures gustatives. Contactez Dawn pour recevoir Le Livre des Meilleures Recettes de 2021, Guide d'inspirations 2022.

LIVRE DES MEILLEURES RECETTES GUIDE D'INSPIRATIONS 2022



Merci d'avoir passé cette année 2021 à nos côtés, retour sur une année remplie de douceurs et de créations pour vous inspirer.

Dawn

Contact

Site : <https://www.dawnfoods.com/fr/contactez-nous>
ou rendez-vous sur : www.dawnfoods.com

SICOLY®, sponsor officiel de la Coupe de France des Écoles

Après avoir sponsorisé le concours d'un des Meilleurs Apprentis de France en 2021, SICOLY® réaffirme son soutien aux jeunes professionnels et devient l'un des sponsors officiels de la 8^e Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

« Depuis toujours, notre gamme de purées et jus surgelés ne cesse d'évoluer pour répondre aux besoins des Chefs d'aujourd'hui, mais surtout de demain. C'est pourquoi nous sommes ravis de pouvoir soutenir des concours prestigieux tels que la Coupe de France des Écoles, d'accompagner des jeunes en recherche d'excellence, et de voir nos produits sublimés dans les créations réalisées par les jeunes participants », explique Sylvain Maresq – directeur de l'Activité Surgelé.

Cette année, les 10 équipes sélectionnées pour le concours, divisées en deux catégories (« Espoir » et « Excellence »), devront s'affronter autour du thème du « Cinéma : les films cultes ». Les purées et jus sans sucres ajoutés SICOLY®

seront utilisés aussi bien pour des créations sucrées (Viennoiserie et Pâtisserie) que pour des créations salées (Snacking Traiteur) avec des produits emblématiques de la marque comme les purées de pomme verte ou poire Williams fabriquées à partir des fruits issus de notre coopérative, ou encore des innovations comme la purée de citron broyé bio sans sucres ajoutés.

Contact

Site : www.sicoloy.fr

SPONSOR 2022



BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

Depuis 1982

AU SERVICE DES PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - BISCUITIERS - TRAITEURS

DRESSEUSES :



À chacun son modèle. Pâtes molles et coupe-fil.



FONÇEUSES :

Tartelettes - Quiches : tous types de moules.



TEMPÉREUSES - ENROBEUSES :

5 modèles tempérage en continu.



ONE SHOT :

3 modèles dont la plus petite du marché.



TURBINE :

Très compacte.

NOUVEAU

ALimat
Tremblay

Votre spécialiste

(33) 01 41 51 17 17



infos@alimat-tremblay.fr

www.alimat-tremblay.fr

PRÉSENT À
EUROPAIN Porte de Vers a illes
Du 22 au 25/01/2022

STAND K58

ET AUSSI :
GAMME CHOCOLAT COMPLÈTE :
TUNNELS, LIGNES, FONDOIRS

A LA UNE

NOUVEAUTÉS

RECETTES

PRATIQUE

CONTACT

Top 6
Tendances de
la Boulangerie



CONCOURS

Petits Moulins de France et l'Ensmic partenaires en 2022

Publié le 27/12/2021 | Concours, Coupe de France des Ecoles, Européen 2022



Dans le cadre de la Coupe de France des Ecoles (CFE), qui devrait avoir lieu lors du salon Sirha Européen du 26 au 29 mars 2022, **le GIE Petits Moulins de France et l'école Enilia-Ensmic (Surgères) ont conclu un partenariat** visant à mettre en valeur les métiers de la meunerie.

Le dispositif prévoit d'offrir aux vainqueurs du concours **une formation au sein de l'établissement**, ce qui leur permettra de développer leurs compétences sur la première transformation, au delà de leurs capacités boulangères. Ils développeront ainsi une vision plus large de leur métier, en plus d'ouvrir chez eux de possibles vocations à s'intégrer plus durablement au sein de la filière meunière, qui peine aujourd'hui à attirer de nouveaux profils.

De plus, Petits Moulins de France participera à faire connaître le concours, encore trop confidentiel auprès du grand public, **en mettant à disposition des boulangers des affiches et des sacs à pain relayant l'événement**, comme il l'avait déjà fait en 2020. Un partenariat gagnant-gagnant, dans lequel le Laboratoire National de la Boulangerie-Pâtisserie (Lempa - Rouen (76)) est partie prenante, étant lui-même co-organisateur de la CFE.

PARTAGER



IMPRIMER

< Revenir à la page bon à savoir

Dernier magazine



Lire le dernier numéro

Lire un ancien numéro

Newsletter

Je m'abonne gratuitement à la newsletter du monde des boulangers et des pâtissiers

S'ABONNER

TOP 3 des articles les plus lus

Transmission

Des réseaux de boulangerie engagés pour la formation

31/01/22

Le recrutement et la transmission du savoir-faire sont des enjeux partagés par...

Evenement

Les talents du concours Cuisinons pour demain par RATIONAL

le monde des boulangers et des pâtisseries



La signature de l'encaissement



SIRH+
EUROPAIN

STAND
F68

Le Groupe Crisalid® vous souhaite une **BONNE ANNÉE 2022 !**

Matériel



- TPV tactiles
- Monnayeur automatique
- Balance
- Portable de commande

Services Web



- Click & collect
- Analyses statistiques
- Fidélité centralisée
- Gestion des commandes

Assistance



- Hotline et dépannage
- Formation du personnel
- Installation du matériel
- Maintenance



Pour en savoir plus, retrouvez-nous sur :

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 Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX.
Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT*



CONCOURS

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Les films cultes, thème retenu en 2022



Créé en 2009 par le Lempa (Laboratoire national de la boulangerie-pâtisserie) et Ekip, les Équipementiers du goût, ce concours aura lieu pour la 8^e 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 qui auront moins de 22 ans le jour de la finale.

Deux catégories

Le jury de la catégorie Excellence sera composé de Muriel Aublet-Cuvelier, pâtissière (Les Secrets de Muriel), Anthony Bosson (artisan boulanger à Paris), Anthony Terrone (consultant international pâtissier) et Cyrille Van der Stuyft (MOF bou-

langerie 2015). Cette catégorie est ouverte aux candidats en cours de formation de niveau 4. Le parrain de cette édition 2022 est Joël Defives, MOF boulangerie 2004.

Le jury de la catégorie Espoirs sera présidé par Thibaud Férard (boulangier formateur à Tours), Mei Narusawa (boulangère japonaise, 1^{er} prix de la meilleure galette du Bas-Rhin 2018), Myriam Neggazi (pâtissière chez Fauchon) et Ornella Tuzzi (pâtissière au Trianon Palace). Cette catégorie est ouverte aux candidats en cours de formation niveau 5. La marraine de cette édition 2022 est Domitille Flichy (fondatrice de la boulangerie sociale Farinez-vous à Paris). Le thème retenu en 2022 sera les films cultes du cinéma français !

La boulangerie à la française à Paris

Parce que tout le monde aime Européain, Salon de référence, les organisateurs ont décidé de miser sur la boulangerie « Made in France », la French Touch, la French Bakery, la boulangerie à la française. Dans cet esprit, il est prévu une programmation de 150 grands professionnels de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie qui feront des démos sur les scènes de boulangerie, pâtisserie, snacking. De grands témoins de la profession sont attendus sur le forum Sirha Européain 2022. Rendez-vous du 22 au 25 janvier prochains à Paris Porte de Versailles !



Petits Moulins de France, partenaire de la Coupe de France des écoles

À l'occasion de la prochaine Coupe de France des écoles de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, Petits Moulins de France sera l'un des sponsors privilégiés du Sirha Européain ! C'est la deuxième édition consécutive où PMF est partenaire. Des adhérents du groupement seront présents sur place à travers ce partenariat.

La transmission, une solution d'avenir
Plus que jamais, Petits Moulins de France est très investi dans la transmission des métiers de meunier et boulanger vers les jeunes. Après le Sirha de Lyon où le groupement était exposant, PMF sera donc présent par le biais de la Coupe de France des écoles sur Sirha Européain 2022. Une dotation sera offerte aux lauréats par l'école Enilia-Ensmic de Sugères- programme de formation aux métiers du lait et de la boulangerie-pâtisserie. Cette dotation s'inscrit dans une logique de soutien des écoles de la filière afin de les rendre plus visibles et de les valoriser auprès des jeunes. Ce qui ne sera pas transmis sera perdu peut-on dire, car aujourd'hui la transmission fait partie des solutions d'avenir !



Savours & Co

Plus de 21 000 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'HEBDOMADAIRE DIGITAL LEADER DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGERIE PÂTISSERIE
SNACKING RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR FOODSERVICE RETAIL

BRIDOR
BOULPAT'JOB
DÉLIFRANCE
EUROPE DES PAINS COBRAL
MENISSEZ
NEUHAUSER
NORDIA
VANDEMOORTELE
PHILIBERT SAVOURS
BÖCKER FRANCE
CRÉALIM
CONDIFA
DAWN FOODS
EUROGERM
IREKS FRANCE
MILLBAKER
PATISFRANCE PURATOS
PATRIGEL
PREMIUM CHEF
UNIPÂTIS MAISON
COMPAGNIE DES PÂTISSIERS
EUROPASTRY
ERHARD
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
MADEMOISELLE DESSERTS
REY SURGELÉS
SDV LES MARCHÉS DU MONDE
ANDROS SNACKING
GAULT & FRÉMONT
POM'POTES MATERNE
LSM LINÉAIRE
MB PACK
MIWE
OUEST AGRO TECHNOLOGIE
RGTE
WIESHEU

SPÉCIAL BUSINESS CORNER

RETROUVEZ EN EXCLUSIVITÉ NOTRE GUIDE MENSUEL DES
FOURNISSEURS DE VOS SECTEURS :
BOULANGERIE, PÂTISSERIE, INGRÉDIENTS, SNACKING,
RESTAURATION, FOOD SERVICE, ÉQUIPEMENT & MATÉRIEL

LE GROUPE LE DUFF EN PASSE D'ACQUÉRIR LE GROUPE FRIAL

Le Groupe LE DUFF, spécialiste mondial dans le secteur de la boulangerie-vienniserie, du café-boulangerie et de la pizza-pasta, annonce son entrée en négociation exclusive avec le Groupe Frial en vue de son rachat.

CRÉATION D'UN LEADER MONDIAL

Leader européen de produits premium surgelés et acteur majeur dans le domaine du négoce et du sourcing de produits de la mer bruts, Frial propose une gamme complète de plats cuisinés surgelés premium à marque d'enseigne, destinée aux spécialistes du surgelé, à la grande distribution et aux professionnels de la restauration. A travers cette acquisition, le Groupe Le Duff poursuit sa forte croissance internationale, en ouvrant la voie à de nouveaux débouchés, notamment

en Amérique du Nord et en Asie. Cette acquisition marque une étape importante pour Le Duff qui entend renforcer sa position sur le segment des plats cuisinés surgelés premium et compléter l'offre existante de Cité Gourmande (Pom Bistrot, Yummy) qui conçoit des recettes savoureuses "façon terroir" à base de pommes de terre et légumes cuisinés surgelés. L'entreprise normande a réalisé en 2020 un chiffre d'affaires de 182 M€ en France et à l'export.

DES VALEURS PARTAGÉES

Tout comme le Groupe Le Duff, Frial a mis la qualité des produits et l'excellence au coeur de son développement, des valeurs de l'entreprise et de ses collaborateurs. Pour mener à bien leurs innovations, Le Duff et Frial s'entourent des meilleurs

Chefs cuisiniers, d'experts culinaires et de nutritionnistes, qui oeuvrent au quotidien en faveur de la naturalité, du goût et de l'équilibre des recettes. « Depuis le début de l'aventure du Groupe, nous n'avons eu cesse de transmettre notre passion aux quatre coins du monde, toujours avec un attachement indéfectible à la qualité et la santé dans l'assiette. Hier comme aujourd'hui, innover reste le mot d'ordre. 50 % des produits de notre congélateur n'existaient pas il y a dix ans ! Il faut donc savoir saisir les évolutions de la société et les nouveaux besoins des consommateurs. C'est ce que nous souhaitons faire avec l'acquisition de Frial, parfait exemple de la réussite et du savoir-faire made in France ! » a déclaré Louis Le Duff, Président fondateur du Groupe éponyme.



BVP : TOP DÉPART POUR LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Le top départ de la 8^{ème} édition de la Coupe de France des Écoles en boulangerie, vienniserie, pâtisserie a été donné en septembre, avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins. Comme à chaque fois, elle est organisée par Ekip (Association des Constructeurs Équipementiers Français) et par le Lempa.

RAOUL MAEDER, PRÉSIDENT DU JURY

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". 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.

UN PARRAIN ET UNE MARRAINE D'EXCEPTION

Pour cette année exceptionnelle, le concours comptera sur le soutien d'une

Marraine, Domitille Flichy, et d'un Parrain, Joël Defives. Domitille Flichy sera donc la Marraine de la catégorie "Espoirs". 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. De son côté, Joël Defives sera le Parrain de la Catégorie "Excellence". MOF Boulangerie 2004 et Champion d'Europe 2003, c'est un grand professionnel d'expérience tant en boulangerie que pâtisserie ou encore traiteur, qui s'est toujours investi dans la formation et la transmission.



TOULON

Ces apprentis sont prêts pour le concours de leur vie

Le concours de la meilleure école de boulangerie-pâtisserie-viennoiseries se déroulera dimanche à Paris. Rencontre avec trois lycéens toulonnais faisant partie des finalistes.

Seulement six écoles sélectionnées sur plus de vingt dossiers venant de toute la France. Elles s'affrontent ce dimanche 27 mars à Paris pour le titre de meilleure école de boulangerie-pâtisserie-viennoiseries. Et le lycée Anne-Sophie Pic de Toulon en fait partie, grâce à Marion, Ambre et Thibault.

Ces jeunes en mention complémentaire pâtisserie ont envoyé leur dossier fin octobre 2021. Puis quelques semaines plus tard, ils apprennent que leur candidature avait été retenue : « On avait envie de crier. On ne pensait pas qu'on allait être pris, parce qu'on n'était pas totalement satisfaits des photos envoyées. » Les clichés pourtant, rivalisent de couleurs et d'originalité. Choux, entremets aux bases chocolatées et pain viennois parfumés à la coco ont sans doute dû faire de l'œil au jury. Ces gourmandises, ainsi que les baguettes, gâteaux, et viennoiseries imposés par le concours, Marion, Ambre et Thibault les réalisent en moins de cinq heures. Pour confectionner les pâtisseries, le thème imposé était Films et séries cultes. Ils ont ainsi choisi de s'inspirer de *Pirates des Caraïbes*.

« Le pain, il faut l'apprivoiser »

Deux fois par semaine, ils s'entraînent dans les mêmes conditions que dimanche. Avec, forcément, quelques différences. L'une d'elles inquiète particulièrement Thibault, qui s'occupera de l'épreuve de boulangerie : la

farine. Celle avec laquelle il s'exerce ne sera pas la même qu'au concours, lequel ne dévoile pas la marque de cet ingrédient essentiel : « C'est le produit qui décide comment on va travailler avec lui. C'est bizarre à dire, mais le pain, il faut l'apprivoiser. Si je n'ai pas la même farine, le toucher change, le temps de pétrissage aussi. »

Ce qui préoccupe le plus M^{me} Jeanmougin, leur ancienne professeure de boulangerie-pâtisserie, c'est effectivement le bouleversement de leurs conditions de travail : « Il faudra faire attention à l'adaptation aux nouveaux locaux. Ils ne sont pas habitués aux fours du concours, par exemple. » Pour autant, l'enseignante a confiance : « Ils ont leur chance sur le podium. »

Gérer le stress

C'est à Marion que les professeurs ont parlé du concours : c'était son rêve de participer. Étant donné qu'une équipe doit être mixte et formée de trois élèves, elle a choisi ses amis Ambre et Thibault. « Il fallait un bon niveau, je sais qu'ils en sont capables. Et puis il faut bien s'entendre avec les personnes avec qui on travaille. » Parce qu'au-delà de l'originalité, du goût, du visuel et d'autres critères très précis, le jury examinera aussi l'organisation du travail et l'esprit d'équipe. Et même si celui-ci se ressent dans les cuisines où les trois amis travaillent, le stress pointe parfois le bout de son nez. « Oui il y a eu des tensions », confirme Thibault en riant avec Ambre



et Marion. « A un moment les nerfs lâchent », explique-t-il encore. Effectivement, et malgré leur sourire, tous ont les traits tirés par la fatigue. « Ça commence à être dur mentalement » soupire Marion. Ambre renchérit : « Les professeurs et nos familles nous disent tous qu'on va gagner, mais c'est bienveillant. D'ailleurs, c'est nous qui nous mettons le plus la pression : on a peur de décevoir. » Pour devenir meilleure école de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie de France, les attentes sont grandes. Tout se jouera au salon Européen,

porte de Versailles. Le concours prend en charge les frais de déplacement. Les jeunes arriveront sur Paris dès samedi, puisqu'il y a quelques préparations qui doivent se faire en amont des épreuves, et n'auront pas la moindre seconde à eux pour visiter la capitale. « Ils vont tout donner et le public pourra découvrir la motivation de tous ces jeunes passionnés par le métier dans lequel ils se sont engagés. Nous allons vivre des belles heures », assure la page Facebook du concours.

CAMILLE RUIZ



Pour leur enseignante, Thibault, Ambre et Marion ont « leur chance de décrocher un podium » dimanche. (Photos Frank Muller)

Accueil / Blog / Weiss, partenaire de la Coupe de France des écoles boulangerie, viennoiserie et pâtisserie 2022

WEISS

Actualités

Recettes et conseils

MON PANIER



Votre panier est vide.

COMPARER DES PRODUITS

Vous n'avez pas d'articles à comparer.

DERNIERS PRODUITS CONSULTÉS

- > Coffret de griottes - 14 chocolats
- > Boite tri variétés cœur en chocolat - 2 kg
- > Palet Or Lait - 100 pièces
- > Mon Caramel à tartiner - 200g

Weiss, partenaire de la Coupe de France des écoles boulangerie, viennoiserie et pâtisserie 2022

Cette entrée a été publiée le 21 mars 2022 par julienberthonnaud.

Principal fournisseur de chocolat de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, la Maison Weiss est fière d'être une nouvelle fois partenaire de cette prestigieuse compétition.

La Coupe de France des écoles BVP



Placée sur le thème "Cinéma - les films cultes", cette édition 2022 permet de sublimer et de mettre en avant le talent et le savoir-faire d'étudiantes et étudiants de toute la France.

Les étudiants collaborent en équipe mixte de 3 élèves coachée par 2 formateurs : un boulanger et un pâtissier, autour de deux catégories "espoirs" et "excellence".

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 quant à elle un sujet supplémentaire : les produits traiteurs.

Des créations réalisées avec le chocolat Weiss



Les équipes travailleront ainsi du chocolat Weiss pour leurs épreuves. Leurs créations seront notamment réalisées avec les **pépites Sublimes Noir 55%** et **Sublimes Lait 29%** de la Maison, co-développées avec Raoul Maeder Boulanger Pâtissier, avec les **bâtons de chocolat 58%** et la **poudre de cacao**.

C'est ainsi une belle illustration de co-création entre métiers et univers. Une démarche qui fait écho à Weiss, dont la collaboration avec les Chefs et les univers est ancrée dans l'ADN de la Maison. Enfin, cette prestigieuse coupe est également une ode à l'excellence, à sublimer des ingrédients nobles et au savoir-faire français. Des valeurs chères à la Maison Weiss qui célèbre cette année ses 140 ans et dont le savoir-faire artisanal chocolatier français et Bean to Bar est reconnu pour son excellence par le label d'État Entreprise du Patrimoine Vivant.

Nous vous donnons rendez-vous du 26 au 29 mars à l'occasion du salon Européen pour cette compétition d'excellence.

Cette entrée a été publiée dans Nos dernières actualités, Actualités le 21 mars 2022 par julienberthonnaud.

[← Article précédent](#)