DOSSIER DE PRESSE

COUPE DE FRANCE DES ECOLES EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE

NOVEMBRE 2023

Coupe de France des Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

9ème édition

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 .

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 2023, le jury s'est réuni pour sélectionner les équipes qui vont s'affronter en finale. Ce sont plus de 20 dossiers, venant des toutes les régions de France qu'ils ont du noter et départager.
Raoul Maeder, Artisan Boulanger Pâtissier en région parisienne - assure, cette année encore, la lourde charge de Président du Jury. C'est un Président attentif et bienveillant. Pendant toute la durée de la compétition, il sera secondé par une Vice-Présidente : **Keiko Nagaé.** « Arôme » - Paris. Keiko - chef pâtissière japonaise, formatrice internationale et créatrice de recettes pour l'univers de la Haute Gastronomie, accompagne l'épreuve depuis 2014 avec un regard empreint de douceur sur les jeunes concurrents.

Les Jurés « Excellence » et « Espoirs »

Le Jury « Excellence » : ***Muriel Aublet - Cuvelier*** : Cheffe Pâtissière et conseillère culinaire ; ***Damien Dedun*** : le « spécialiste de la Viennoiserie », Champion de France et d'Europe par équipe en 2017. Meilleure Baguette de Paris 2022 qui a fourni l'Élysée ; ***Antony Terrone*** : Chef pâtissier, Consultant international, « Dessert d'Argent Professionnel » du Championnat de France des Desserts en 2007 ; ***Cyrille Van der Stuyft*** : Boulanger, Consultant formateur - MOF boulangerie 2015.

Le jury « Espoirs » : ***Thibaud Férard*** : Boulanger Formateur – Tours . Après avoir exercé son métier de boulanger à Nantes, Paris, Clermont Ferrand, Angers et Reims, ou encore à Oslo (Norvège), Thibaud est devenu formateur au sein d'un groupe meunier. Aujourd'hui il a créé son entreprise TRITICUM. Il produit et commercialise sur un marché tourangeau, ses pains et brioches avec les farines issues de ses propres cultures de blés anciens *;* ***Mei Narusawa*** : Boulangère japonaise, qui après un cursus auprès de Philippe Bigot au Japon est venue au Pays du Pain pour parfaire sa formation. Mei a remporté le 1er prix de la Meilleure baguette de tradition française en 2017 et le prix de la Meilleure galette du Bas Rhin en 2018. Elle vient d'ouvrir la « Boulangerie Corneille » à Angers ; ***Myriam Neggazi*** : Pâtissière avec un parcours remarqué au Peninsula ou encore chez Fauchon, Raynier Marchetti. CAP boulangerie 2021/2022 au Ritz. Projet d'ouverture d'un coffee shop/salon de thé « Gula » ; ***Ilham Moudnib*** : Pâtissière Maroco Alsacienne**,** consultante. Ilham est très présente sur les réseaux sociaux : avec une page FB à son nom et une sous Ilham Gourmandises, et également présente sur Instagram.

Les 11 équipes finalistes « Espoirs » et « Excellence »

La catégorie « Espoirs » ***ouvrira le concours le mardi 23 janvier 2024 dès 9h00*** **.**

Ce sont **6 équipes finalistes** qui vont tout donner pour monter sur le podium : Celles **des Compagnons du Devoir de Bordeaux** (33), **du CFA Interprofessionnel de Chartres** (28), **des Compagnons du Devoir de Tours** (37), **du Lycée Le Castel de Dijon** (21), **du CFA ALMEA de Charleville Mézières** (08) **et du CIFA de l'Yonne d'Auxerre** (89).

La **remise des prix** se fera le mardi 23 janvier **à 18 heures** en présence du parrain **Sylvain Herviaux**

La catégorie « Excellence » ***entrera en lice le mercredi 24 janvier 2024 dès 7h00***

Ce sont 5 **équipes finalistes** qui tenteront de décrocher le titre de Champion de France des Ecoles de leur catégorie. Celles **de l'URMA Sarthe du Mans** (72), **des Compagnons du Devoir de Nîmes** (30), **du CFA de Bruz** (35), **des Compagnons du Devoir de Bordeaux** (33) **et du CFA du Jura de Gevingey** (39)

La remise des prix se fera le mercredi 24 janvier **à 15 heures** en présence du Parrain **Sylvain Herviaux**

Des sponsors proches

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

Thème retenu pour cette édition 2024 : Les Evènements sportifs

Le concours, les catégories et niveaux requis :

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les DOM TOM. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes : Il s'adresse à des jeunes en cours de formation, de moins de 22 ans le jour de la finale. **Concours catégorie « Espoirs »** (candidats en cours de formation de niveau 3 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. **Concours catégorie « Excellence »** (candidats en cours de formation de niveau 4 ou niveau 6 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger Pâtissier et Bachelor. Il s'agit d'une participation en équipe mixte de 3 personnes d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier. L'équipe concourt au nom de l'établissement de formation. L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur 5 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs. Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...).

Sujet de l'épreuve de la finale : Les Evènements Sportifs

Le même thème est décliné pour tous :
Les Evènements Sportifs.

Les présentations devront être reproduites à l'identique de celles de la présélection.

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

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

LA COMPETITION : Une vitrine de 6 fournils ouverte sur le public, où chacun pourra venir encourager ses favoris. Mardi 23 janvier ou mercredi 24 janvier 2024 ce sont les Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 5 heures de compétition. Les Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 5 heures également le mercredi 24 janvier 2024. Remise des prix Espoirs le mardi 23 janvier 2024 et Excellence le mercredi 24 janvier 2024.

Pour cette année exceptionnelle, c'est un Parrain qui soutiendra le concours. Engagé de longue date dans la formation, la transmission des savoirs et le soutien de la filière.

Sylvain Herviaux sera le Parrain cette année. On ne présente plus ce grand professionnel, Meilleur Jeune Boulanger de France, Prix du Président de la République, lauréat de la Coupe de France puis champion d'Europe avant de monter sur la plus haute marche en devenant MOF Boulangerie en 2011. Un Homme à la solide expérience tant en boulangerie que pâtisserie toujours investi dans la formation et la transmission. Un bel exemple pour notre jeunesse.

Contacts

Contact Concours ou Presse :
Tél : 01 55 07 82 22
Email : animations@ekip.com
(Préciser en objet : Coupe de France des Ecoles)

https://coupedefrancedesecoles.com

https://www.facebook.com/cfebook

https://www.instagram.com/coupedefrancedesecoles/

https://ekip.com

Contact Presse Salon et animations EUROPAIN :
Agence Monet - Alexandra Dunant
sirha-europain@monet-rp.com

https://www.europain.com/fr
https://twitter.com/EuropainFrance
https://www.facebook.com/SirhaEuropain