

Compagnon

338 / Mars 2024

du Devoir

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



Le travail porte ses fruits



p. 10
Voyage

Une année à la découverte
des voûtes catalanes pour
Breton, Aspirant maçon.

p. 15
Réussite

L'équipe de France
sacrée au concours
européen des jeunes
charpentiers !



p. 21
Partage

Un atelier pâtisserie
destiné aux familles
à Nîmes.

Actualités DE L'ASSOCIATION

LES JEUNES BOULANGERS ET PÂTISSIERS PERFORMENT À LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES !

La Coupe de France des Écoles a mis en lumière les talents des jeunes boulangers et pâtisseries lors du Sirha Européen, qui s'est déroulé du 21 au 24 janvier 2024. Ce salon de référence, qui a eu lieu au parc des expositions à Paris, a rassemblé des professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie du monde entier. Grâce au soutien de leur partenaire de longue date, Ekip, les Compagnons boulangers et pâtisseries ont pu présenter leurs formations à travers diverses démonstrations.

La 9^e édition de la Coupe de France des Écoles, placée sous le signe des jeux Olympiques, a vu s'affronter des équipes de trois jeunes boulangers et pâtisseries issus de CFA de toute la France. Les candidats étaient répartis en deux catégories : « Espoirs » pour les candidats de niveau 3 et « Excellence » pour ceux de niveau 4 ou 6.

Dans la catégorie « Espoir », l'équipe des Compagnons de Tours, composée de Margaux Descoux, apprentie pâtissière, Clément Lègouelin, stagiaire boulanger, et Ana Moreira, dite *Portugaise*, Aspirante pâtissière, a remporté la médaille d'or. Ils étaient encadrés par leurs formateurs Antoine Marin, *Angoumois Cœur à l'Ouvrage*, Compagnon boulanger, et Léo Chassagnard, *Parisien le Soutien de ses Frères*, Compagnon pâtissier. L'équipe des Compagnons de Bordeaux, composée de Léa Renou, apprentie pâtissière, Éloïse Robin, dite *Charentaise*, Aspirante pâtissière, et Elioth Carlier, apprenti boulanger, a décroché l'argent. Ils étaient encadrés par Florian Fénélon, *Languedoc la Joyeuse Fraternité*, Compagnon boulanger, et Emmanuelle Cotta, *Provençale Cœur Ardent*, Compagnon pâtissière.

Dans la catégorie « Excellence », l'équipe des Compagnons de Nîmes, composée de Léo Abate, dit *Provençal*, Aspirant boulanger, Marion Gandy, dite *Landaise*, Aspirante pâtissière, et Guénolé Grandmaison, dit *Franc-Comtois*, Aspirant boulanger, a remporté la victoire. Ils étaient encadrés par Émile Blaque, *Bigourdan le Franc Courageux*, Compagnon boulanger, et Jules Mathonnet, *Provençal Cœur Fidèle*, Compagnon pâtissier.

Ces résultats illustrent l'excellence des jeunes boulangers et pâtisseries formés par les Compagnons du Devoir. ■



Jules Mathonnet, *Provençal Cœur Fidèle*, Compagnon pâtissier :

Avant de devenir coach de cette équipe, j'avais déjà eu l'opportunité de participer à la Coupe de France des Écoles en 2022 en tant que candidat. À l'époque, je faisais partie de l'équipe de Strasbourg et nous avons remporté la victoire. Nos trois maîtres mots étaient l'entraide, la persévérance et le plaisir. En tant que coach, mon objectif était de créer les conditions optimales pour leur permettre de gagner, alors les voir réussir en remportant la victoire a été un grand plaisir. ■

LES CONGRÈS DE MÉTIER 2024

Les Compagnons passants maçons du Devoir	Bordeaux	8 au 10 mai
Les Compagnons des métiers des technologies associées du Devoir et du Tour de France	Tours	8 au 10 mai
Les Compagnons passants charpentiers du Devoir, bons drilles du Tour de France	Toulon	8 au 10 mai
Les Compagnons des métiers des matériaux souples du Devoir et du Tour de France	Karlsruhe (Allemagne)	8 au 10 mai
Les Compagnons passants jardiniers-paysagistes du Devoir	Lille	8 au 10 mai
Les Compagnons menuisiers et ébénistes du Devoir	Montpellier	8 au 10 mai
Les Compagnons passants couvreurs du Devoir, bons drilles du Tour de France	Mende	8 au 11 mai
Les Compagnons des métiers du goût du Devoir et du Tour de France	Angers	9 et 10 juin
Les Compagnons serruriers-métalliers et fondeurs du Devoir	Strasbourg	9 et 10 mai
Les Compagnons du Devoir carrossiers, constructeurs de véhicules	Nantes	9 au 11 mai
Les Compagnons chaudronniers du Devoir	Nantes	9 au 11 mai
Les Compagnons passants plombiers du Devoir, bons drilles du Tour de France	Nancy	9 au 11 mai
Les Honnêtes Compagnons passants tailleurs de pierre du Devoir	Bordeaux	9 au 11 mai
Les Compagnons passants des métiers de l'arnéagement et de la finition du Devoir, bons drilles du Tour de France	La Rochelle	17 au 19 mai

La TRIBUNE

des boulangers pâtisseries
chocolatiers confiseurs et glaciers



CHOCOLATS DE PÂQUES p.46

L'IA EN BOULANGERIE p.22

LA FRANCE CHAMPIONNE p.48



32 000 professionnels présents au rendez-vous

SIRHA+ EUROPAÏN

La 25^e édition du salon, qui s'est tenue du 21 au 24 janvier 2024 à Paris, a été un véritable succès. Les visiteurs sont venus en nombre ; parmi eux, 17% d'acheteurs internationaux. Retour sur cet événement majeur, qui a notamment accueilli la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Sirha Européain a su attirer les professionnels du monde de la boulangerie-pâtisserie : près de 32 000 professionnels, soit une hausse de 27 % par rapport à l'édition précédente, ont répondu à l'appel. On note également un retour des acheteurs internationaux sur le salon, attirés par le repositionnement du salon autour de la « French Bakery » et de la restauration boulangère à l'horizon 2030. Luc Dubanchet, commissaire général du salon et directeur de Sirha Food, témoigne : « En dépassant les 30 000 visiteurs et en réalisant une progression de 27 % par rapport à 2022, cette édition marque un tournant dans l'histoire du salon. Sirha Européain reconnecte non seulement avec la boulangerie contemporaine, celle qui entretient avec l'obsession de la qualité Made in France, mais ouvre aussi pleinement sur l'ère de la restauration boulangère, du snacking. Le

retour de l'export avec 17 % d'internationaux montre que, dans son offre comme dans ses contenus, le salon opéré par GL events est bien redevenu une référence mondiale pour la boulangerie-pâtisserie. »

Très forte affluence

Dès son ouverture un dimanche, Sirha Européain a été le témoin d'une très forte affluence et a permis aux 535 exposants et marques d'aller à la rencontre d'un visitorat ultra-qualifié en quête de fournisseurs et de solutions. Européain affirme son importance en tant



que rendez-vous global et pluraliste de la filière. S'inscrivant dans une ère de changements majeurs, Sirha Européain 2024 a notamment développé 1 000 m² autour du secteur restauration boulangère et snacking, tout en continuant de mettre en avant l'offre boulangère traditionnelle autour des moulins et des équipementiers, regroupés notamment autour du syndicat Ekip. Dominique Denoël, président d'Ekip, syndicat propriétaire du salon, déclare : « Dans des moments d'incertitude économique et ce sentiment parfois d'éclatement de nos sociétés civiles, Sirha Européain et les concours ont montré une filière mobilisée, des offres conquérantes et innovantes, toujours au niveau de l'excellence à la française. Il faut noter l'enthousiasme général de cette édition, des exposants plus nombreux, des visiteurs très présents et heureux d'être là. » De la production à la distribution en passant par la restauration boulangère et la pâtisserie créative, Sirha Européain a été le lieu de convergence

Suite p.10

d'acteurs du monde entier, avec une représentation de l'Europe et un retour de l'Asie et du Moyen-Orient. Simeone Kalantry, pour Kone Spice, témoigne à son tour : « Pour une jeune entreprise comme la nôtre, être présent à Sirha Européen est une étape décisive en termes de business. Les nombreux échanges que nous avons eus avec les professionnels ouvrent la voie à de prometteuses collaborations commerciales entre l'Indonésie et l'Europe. »

Un lieu de rencontres et d'échanges

Plus que jamais, Sirha Européen a révélé le dynamisme d'un secteur qui, même si confronté à l'inflation sur les matières premières et l'énergie, poursuit sa régénération. En invitant plus de 110 boulangers, chefs, producteurs et entrepreneurs sur les scènes « Sirha Food Forum », « Bake & Snack » et « Sucré », le salon a proposé une programmation de 70 masterclasses, tables-rondes et interviews pour rendre compte des mutations et

des innovations permanentes de la filière. Coûts des matières premières dans un impératif de

constante recherche de qualité, enjeux de ressources humaines pour renouveler la profession, diversification de l'offre pour correspondre aux nouveaux modes de consommation nomade, enjeux écoresponsables pour le pain comme symbole d'une alimentation patrimoniale et durable... autant de sujets contemporains qui ont été discutés pendant les quatre jours de salon. Yves Cebren de Lisle, directeur commercial et de l'offre Transgourmet, partage son enthousiasme : « Nos équipes ont rassemblé les grands noms de la pâtisserie et de la boulangerie, les artisans, les producteurs et les entrepreneurs engagés, venus de toute la France ! L'occasion de recréer un lieu vivant de rencontres et d'échanges, autour du bon, du goût, des savoir-faire et des mutations majeures d'un secteur que nous accompagnons depuis de longues années. »



LA FRANCE AU SOMMET

Seize ans après sa dernière victoire, la France représentée par Franck Fortier, Fabien Nolay et Xavier Sacriste, est montée sur la plus haute marche du podium de la Coupe du Monde de la Boulangerie, concours référent cofondé par Ekip, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et le Club des MOF boulangers (résultats détaillés à retrouver dans notre rubrique « Concours »). Le même jour, les tricolores remportaient également la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Haruka Atsui et Jérémy Massing gagnent ainsi leur place pour la Grande Finale de janvier 2025 pendant Sirha Lyon, aux côtés des équipes d'Italie, du Royaume-Uni, de Suède, de Suisse et de Belgique. Aussi, les 23 et 24 janvier, Sirha Européen et la Coupe de France des Écoles ont été le théâtre de la transmission envers les jeunes générations en formation. Les Compagnons du Devoir de Tours et Les Compagnons du Devoir de Nîmes sont respectivement montés sur la première marche du podium de la catégorie « Espoirs » et « Excellence ».

Coupe de France des Ecoles 2024 : un palmarès au service de l'excellence chez les jeunes boulangers



© Sirha Européen / GL Events

Deux catégories, un même engagement : la **Coupe de France des Ecoles 2024** a réuni 33 jeunes boulangères et boulangers autour du thème des Jeux Olympiques, choisi en référence aux épreuves sportives qui auront lieu à l'été prochain. Pour chaque participant, l'expérience aura été aussi riche que formatrice : ils auront du mobiliser tous leurs talents et capacités professionnelles pendant cinq heures afin de mettre au point des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur porteurs d'une forte empreinte créative.

Pour cette neuvième édition du concours, les candidats ont été évalués par un jury d'exception, présidé par le boulanger-pâtissier Raoul Maeder. Le Meilleur Ouvrier de France Boulanger Sylvain Herviaux, profondément engagé dans la formation et la transmission du savoir-faire, était quant à lui parrain de l'épreuve. Qu'ils soient titrés ou non, chacun des participants sort grandi d'une telle aventure, aussi bien humainement que professionnellement : portés par les valeurs d'excellence et de dépassement de soi, ils contribuent à renouveler les pratiques du métier.

Palmarès complet de la Coupe de France des Ecoles 2024

Catégorie « Espoir »

- Compagnons du Devoir de Tours (37)** - Margaux DESCOUX, Clément LEGOGUELIN, Ana MOREIRA - *Formateurs* : Léo CHASSAGNARD & Antoine MARIN
- Compagnons du Devoir de Bordeaux (33)** - Elioth CARLIER, Léa RENO, Eloïse ROBIN - *Formateurs* : Emmanuelle COTTA & Florian FENELON
- CFA interprofessionnel de Chartres (28)** - Solène CHESNEAU, Romaine DESCHAMPS, Guillaume MATEO - *Formateurs* : Vincent LHEMERY & Emmanuel TELLIER

160

245138 - CISION 370099429

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Catégorie « Excellence »

- Compagnons du Devoir de Nîmes (30)** - Léo ABATE, Marion GANDY, Guénolé GRANDMAISON - *Formateurs* : Emile BLAQUE & Jules MATHONNET
- URMA de la Sarthe (Le Mans, 72)** - Charlotte BARRIER, Hugo DEBOVE, Enzo HORDE - *Formateurs* : Adrien BAZOGE & Charly LE HENAFF
- CFA du Jura (Gevingey, 39)** - Alexis COUILLEROT, Yanis MOLLETTE, Pauline MOREY - *Formateurs* : Aldric CHOLET & Romain PONARD

SAIN, GOURMAND, ACCESSIBLE...

LA COMPLEXE ÉQUATION DU SNACKING BOULANGER EN 2024

P. 24

06 **ÉVÈNEMENT**

Sirha-Europain :
un savoureux
mélange d'excellence
et de progrès

14 **MÉTIER**

Évolution du marché:
en toute franchise...

42 **COMMUNICATION**

Photographier ses
produits: une pratique
loin des clichés

SIRHA EUROPAIN 2024

Un savoureux mélange d'excellence et de progrès

Alors que la filière boulangère se situe à un tournant, l'un de ses événements emblématiques a porté pendant quatre jours des valeurs qui résonnent désormais dans de nombreux fournils : innovation, ouverture, envie d'entreprendre... avec toujours un attachement profond à l'excellence et à la transmission.

Malgré les difficultés chroniques que traversent les artisans boulangers français depuis plus de trois ans, le double décroché le lundi 22 janvier par les équipes de France de la sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie et de la Coupe du monde de la boulangerie est un symbole d'espoir. De quoi redonner le sourire aux artisans et leur rappeler la valeur de leur métier, comme l'a affirmé Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) : « Cette victoire souligne le savoir-faire de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries ! »

Au fil des allées, une nouvelle relation entre tradition et modernité

Ce fameux savoir-faire était tout aussi présent au sein des allées du Salon, où les exposants étaient bien décidés à porter une vision moderne et renouvelée de la filière. L'association des équipes de l'Étoile du Berger Formation, des fours Le Panyol et des moulins Alma Pro incarnait bien cette approche : les huit élèves intégrés au sein du Centre de formation d'apprentis (CFA) fondé par le boulanger Franck Debieu participaient, devant le public, à faire vivre une filière allant



du grain au pain, « Au four et au moulin » comme le décrivaient les trois partenaires. Le levain naturel comme fil conducteur, les visiteurs ont pu découvrir tout l'intérêt de la cuisson au feu de bois (une expérience unique au sein d'un salon et un véritable défi technique!) pour concrétiser le travail du boulanger au travers de produits riches en caractère.

Cette approche engagée du métier cohabite avec d'autres tendances, comme la diversification des activités assumées par le boulanger : l'ouverture au snacking, avec une offre apte à fédérer un large public. Ainsi, des entreprises engagées dans le développement de l'offre végétale, à l'image de La Vie, Planted ou encore Sojami, présentaient leurs solutions pour contribuer à une alimentation plus respectueuse du climat et des ressources naturelles. Autre évolution majeure : la montée en puissance des démarches rapprochant l'offre du boulanger de celle

d'un « coffee-shop », réaffirmant ainsi la mission de « lieu de vie » du commerce. Une transition qu'accompagnent des fournisseurs historiques tels que les Cafés Richard, et qui se déploie sur le terrain sous l'impulsion d'artisans souhaitant s'émanciper des codes traditionnels du métier, à l'image de Méline Jacopin (Painpante, Brest, 29).

Évoluer pour assurer la pérennité de la filière

Au cœur des débats s'exprimait également un questionnement sur l'avenir du boulanger : pour survivre, ce dernier doit-il se muer en un véritable entrepreneur, associant fortes compétences en gestion et ambitions de développement ou, au contraire, adopter une logique de sobriété et participer à la vie de filières aussi vertueuses que locales ? Ces deux mondes étaient bien représentés, avec de nombreuses tables rondes invitant des artisans engagés, comme Henri de

UN CATALYSEUR D'ÉNERGIES NOUVELLES

Sirha Européen n'est plus seulement un ambassadeur de la « French Bakery » comme l'ont imaginé ses organisateurs GL Events et EKIP, mais également un véritable catalyseur d'énergies nouvelles pour imaginer l'avenir du pain et des produits qui y sont associés. Un programme qui a séduit 32 000 visiteurs, soit une hausse de 27 % par rapport à l'édition précédente.

CONCOURS



FRÉDÉRIC VIELCANET

La remise des prix de la Coupe du monde de la boulangerie.

LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS RAYONNE

Franck Fortier, Fabien Nolay et Xavier Sacriste, coachés par Grégoire Bardet, se sont imposés, pour la première fois depuis 16 ans, lors de la 12^e édition de la Coupe du monde de la boulangerie, cofondée par Ekip, la CNBPF et le Club des MOF boulangers. Ils devancent les candidats de Corée du Sud (2^e) et du Japon (3^e) ainsi que six autres équipes: leurs réalisations au cours des quatre épreuves du concours ont permis de démontrer une parfaite maîtrise des aspects techniques... mais également un état d'esprit en phase avec les Jeux olympiques, thème imposé pour la pièce artistique. Côté sucré, **Haruka Atsuji** (chocolat) et **Jérémy Massing** (sucre) ont brillé, lors

de la sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie, devançant l'Italie et le Royaume-Uni. Ils gagnent ainsi leur ticket pour la Grande Finale, lors du Sirha Lyon, les 24 et 25 janvier 2025. La Suède, la Suisse et la Belgique prendront également part à l'événement grâce à une Wild Card remise par le Comité international d'organisation. Enfin, les jeunes talents ont été mis à l'honneur lors de la Coupe de France des écoles. Catégorie « Espoir », le podium a rassemblé les **Compagnons du Devoir de Tours** (37), vainqueurs de l'épreuve, suivis des **Compagnons du Devoir de Bordeaux** (33) et du **CFA interprofessionnel de Chartres** (28). Le lendemain, les **Compagnons du Devoir de Nîmes** (30) se sont imposés dans la catégorie « Excellence », devançant l'**URMA de la Sarthe** (Le Mans, 72) et le **CFA du Jura** (Gevingey, 39).

Pazzis (Terre et Blé, Saint-Rémy-de-Provence, 13), distingué par ailleurs du prix Futur(e)s Food dans la catégorie Expérience, Sarah Cnudde (Brood, Lille, 59), Jérôme Saugy (Levain, Genève, Suisse), Diego Laporal (Pain Vivant, Caen, 14)... ainsi que des chefs d'entreprise poursuivant dans une logique de croissance: Jean-François Feuillette, Carlos Marques, Jean-François Bandet (BO&MIE) ou encore Nicolas Bécam. En parallèle, la Fédération des entreprises de boulangerie a profité du Salon pour dévoiler

sa nouvelle identité visuelle ainsi qu'une signature exprimant la dynamique développée par l'organisation représentative: « Les Entrepreneurs de Boulangerie ». L'ensemble de ces évolutions convergent vers l'affirmation d'une nouvelle forme de progrès, aussi bien dans le savoir-faire métier qu'à travers de l'exploration de nouvelles gammes et pratiques. En boulangerie, l'excellence de demain sera plus que jamais plurielle: produits, services, expérience client... Une savoureuse recette s' imagine



ALEX GALLOS

Le Sirha Européen Food Forum, lieu de rencontres et d'échanges pour imaginer la boulangerie de demain.

désormais dans les fournils, et Sirha Européen 2024 en aura été une puissante démonstration.



panimatic

fabricant de matériel français
pour la boulangerie et la pâtisserie
depuis plus de 50 ans

Pousse contrôlée | Étuve | Froid positif
Chocolat | Chambre sur mesure | Cuisson
Travail de la pâte | Conservation | Surgélation

panimatic.fr | info@panimatic.com
01 64 29 72 19 | Souppes Sur Loing (77)

RAJA
Tout pour expédier et s'équiper en entreprise

OFFRE DE BIENVENUE EXCEPTIONNELLE

-15% sur votre **PREMIÈRE COMMANDE**

AVEC LE CODE **WBIENVENUE**

J'EN PROFITE !

* Voir conditions sur le site

Récompense

Médaille de bronze pour le CFA interpro de Chartres à la Coupe de France des écoles à Paris lors du Sirha Européen

Publié le 11/02/2024 à 15h14



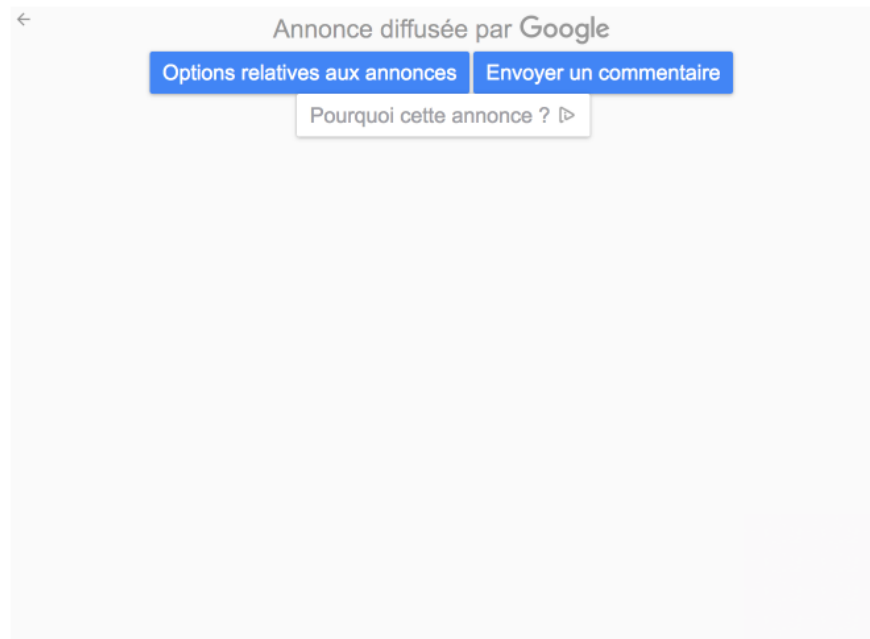
chartres - Vincent Lhemery, formateur, Romane, Matéo, Solène et Emmanuel Tellier, formateur : une équipe qui gagne. © Javelle Française

📖 LIRE LE JOURNAL

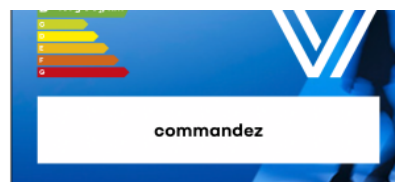
RENAULT
RAFALE
E-TECH
FULL HYBRID
200 ch

Trois jeunes du CFA interpro chartrain se sont distingués lors de la coupe de France des écoles, le Sirha Européen, fin janvier à Paris, porte de Versailles.

Trois jeunes du CFA interpro chartrain se sont distingués lors de la coupe de France des écoles, le Sirha Européen, fin janvier à Paris, porte de Versailles. Médailles de bronze pour l'équipe présentée obligatoirement mixte : Solène Chesneau en chocolaterie, Romane Deschamps en viennoiseries et pièces artistiques et Matéo Guillaume en boulangerie.



Si les jeunes se sont préparés depuis le mois d'octobre lorsqu'ils ont été sélectionnés, seuls six dossiers nationaux avaient été retenus afin de participer au concours.



LES + PARTAGÉS

- 1 **Insolite** Un gouffre spectaculaire de quinze mètres de profondeur se forme après un éboulement, dans un village d'Eure-et-Loir
- 2 **Jardinage** "D'abord, couper toutes les branches qui se croisent vers l'intérieur" : quelques astuces pour bien tailler ses arbres fruitiers
- 3 **Insolite** Une femme coincée dans le ciment sur le chantier du pourtour de la cathédrale de Chartres
- 4 **Faits divers** Un appel à témoins lancé après la disparition inquiétante d'une femme en Ardèche
- 5 **Sécurité** 120 gendarmes mobilisés en Eure-et-Loir ce lundi 11 mars au soir pour des contrôles anti-délinquance



Devant un public

Les jeunes ont eu droit à une heure de préparation la veille du concours qui a duré cinq heures. Le thème était "un événement sportif". Deux d'entre eux préparent différents concours régionaux pour cette année : Matéo pour le meilleur apprenti de France en boulangerie et Solène pour le meilleur apprenti en chocolaterie. Ils sont tous les trois des habitués des concours individuels et ne s'arrêtent là, ils poursuivront leurs études.

Romane part pour un CAP chocolaterie et son avenir proche est de terminer ses études ; Solène un CAP de boulangerie et veut devenir formatrice ; Matéo prépare un Brevet professionnel en boulangerie et rêve d'avoir sa propre boutique en boulangerie pâtisserie dont il a déjà le CAP.

A lire aussi : **P** Charline Paris, apprentie en coiffure au CFA de Chartres, recevra son diplôme ce mardi soir : "À 7 ans, je savais que je voulais faire ce métier"

« Ils ont été choisis pour leur spécificité, leur motivation sur les 300 élèves du pôle farine (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie). Ils font de leur métier une passion. Il y a eu beaucoup de préparation en amont au CFA, près de six mois. Ils n'ont pas compté leurs heures d'apprentissage hors leurs heures de cours », rapportent les deux formateurs, Emmanuel Tellier et Vincent Lhemery.

Ils ont soutenu les jeunes également lors du concours qui se déroulait devant un jury, un public, la télévision...

Autant de paramètres à gérer. Mais les deux formateurs étaient confiants quant au résultat : « La troisième marche du podium, c'est beaucoup. »

CHARTRES **ECONOMIE** ENTREPRENDRE

FULL HYBRID
200 ch

commandez

Votre avis

est précieux !

Aidez-nous à améliorer notre site en répondant à notre questionnaire.

Je donne mon avis



Coupe du Monde de la Boulangerie : La France au sommet



Page 11

Entreprises

Ce qui change en 2024

Pages 8 à 10



Coupe de France des Écoles

La relève est là !

Page 12



Conseils de pro

Le poivre et autres baies
en pâtisserie

Page 28



Coupe de France des Écoles

La relève est là !

« À chaque nouvelle édition, on constate que le niveau s'améliore. C'est la preuve de la vitalité des centres de formation, mais aussi de la rigueur et la créativité de ces professionnels de demain », s'est félicité Xavier Bordet, président de la commission Qualité, Formation et Innovation au sein de la Confédération Nationale de Boulangerie-Pâtisserie Française, à l'issue de la 9^e édition de la Coupe de France des Écoles parrainée par Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France. Cette dernière a accueilli 30 jeunes venus de toute la France dans les catégories Espoirs (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier) et Excellence (BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier et Bachelor) les 23 et 24 janvier à l'occasion du Sirha Européen 2024. Cette compétition, co-organisée par EKIP¹ et GL events, permet tous les deux ans de célébrer et de promouvoir la qualité de l'enseignement en France, en partageant l'expertise et le savoir-faire avec les futures générations de boulangers en formation. C'est l'occasion pour ces jeunes de mettre en lumière leur talent, leur engagement et leur passion. Pour ce nouveau rendez-vous, c'est le thème des « événements sportifs » qui avait été retenu, en référence aux futurs Jeux Olympiques de Paris. Chaque équipe mixte, composée de 3 candidats, avaient 5 heures pour réaliser pièces de boulangerie, viennoiseries, entremets et la toujours très spectaculaire pièce artistique.

À l'issue des épreuves, le jury,

présidé par Raoul Maeder, soutenu par la vice-présidente Keiko Nagaé, formatrice internationale, a attribué la première place dans la catégorie Espoirs aux Compagnons du Devoir de Tours. Dans la catégorie Excellence, ce sont les Compagnons du Devoir de Nîmes qui se sont imposés.

Après ces deux jours de compétition, nous ne pouvons que saluer et féliciter l'ensemble des participants et leurs formateurs pour leur engagement et la qualité de leurs prestations. Tous avaient très certainement été inspirés par la brillante victoire française lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui s'était achevée la veille. Une Coupe du Monde qui, n'en doutons pas, nous tendra de nouveau les bras à l'avenir car la relève bien est là !

Loïc Corroyer

¹ Association professionnelle des constructeurs français d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur



© Frédéric Vielcanet

Le podium Espoirs. La joie et l'enthousiasme se lisent sur tous les visages.



© Frédéric Vielcanet

Le podium Excellence.

Le palmarès de la 9^e édition

Catégorie Espoirs

1) Compagnons du Devoir de Tours (37)
Margaux Descoux, Clément Legoguelin, Ana Morcira

Suppléants : Antoine Marin, Léo Chassagnard

2) Compagnons du Devoir de Bordeaux (33)
Élioth Carlier, Léa Renou, Éloïse Robin

Suppléants : Florian Fenelon, Emmanuelle Cotta

3) CFA Interprofessionnel de Chartres (28)
Solène Chesneau, Romane Deschamps, Guillaume Mateo

Suppléants : Vincent Lhemery, Emmanuel Tellier

Catégorie Excellence

1) Compagnons du Devoir de Nîmes (30)
Léo Abate, Marion Gandy, Guénoles Grandmaison

Suppléants : Émile Blaque, Jules Mathonnet

2) URMA de la Sarthe au Mans (72)
Charlotte Barrier, Hugo Debove, Enzo Horde

Suppléants : Adrien Bazoge, Charly Le Henaff

3) CFA du Jura Site de Gevingey (39)
Alexis Couillerot, Yanis Mollette, Pauline Morrey

Suppléants : Romain Ponard, Aldric Cholet