



Derniers articles



Un fournil installé au Village Vivescia de la Foire de Châlons en Champagne

21 AOÛT 2023



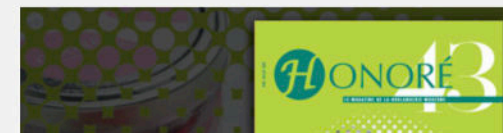
Chiffre d'affaires semestriel record à 53,5 M€ pour le Groupe Poulaillon

21 AOÛT 2023



Le Garde-Manger de Benoît Castel

21 AOÛT 2023



Top départ de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie

22 AOÛT 2023



Le Concours de la 9e édition de la **Coupe de France des Ecoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie** se déroulera dans le cadre du salon **Sirha Européen** à Paris Expo Porte de Versailles, du 21 au 24 janvier 2024. Le thème retenu pour cette édition est : « **Les Jeux Olympiques** ». Les dossiers d'inscription ont été envoyés aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins. Tous les établissements souhaitant participer à la présélection devront donc faire parvenir le dossier d'inscription avant le vendredi 20 octobre prochain. Le 16 novembre, le jury se réunira pour faire la sélection des équipes qui gagneront leur place en finale. Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les Dom Tom. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes : il s'adresse à des jeunes en cours de formation, de moins de 22 ans le jour de la finale. Concours catégorie « Espoirs » (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. Concours catégorie « Excellence » (candidats en cours de formation de niveau 4 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...). Le contact pour le Concours : animations@ekip.com.



ECRIT PAR

LAURENT ESTEBE

Rédacteur en chef Honoré le Mag.

Lisez le nouveau Juin / Juillet 2023
Honoré Le Mag n°43
Spécial Leaders de la BVP

GRATUITEMENT !!!
En lecture
DIGITALE et AUGMENTÉE

Journées Techniques des Industries Céréalières
**LE SALON DE TOUS LES PROFESSIONNELS
DES FILIÈRES CÉRÉALIÈRES**

8 - 9 NOVEMBRE 2023
AUXERREXPO • AUXERRE • FRANCE

**SAVE
— The
DATE**

73ème JTIC
8 - 9 NOVEMBRE 2023
AUXERREXPO
AUXERRE

www.jtic.com [in](https://www.linkedin.com/company/jtic) [AemicFr](https://www.facebook.com/AemicFr) luna@aemic.com



La TRIBUNE

des boulangers pâtisseries
chocolatiers confiseurs et glaciers



Nina Métayer

PREMIÈRE FEMME
« MEILLEURE PÂTISSIÈRE DU MONDE »

GÉNOISES VÉGANES

p.24

CHOCOLATS DE PÂQUES

p.51



P. 8
SIRH+
EUROPAIN

La Coupe du monde de la Boulangerie sur le thème du sport



© Jean-Michel Peyrol

SIRHA+ EUROPAIN

du secteur afin de perpétuer la mise en valeur du talent et du travail des boulangers à travers le monde. « Le rôle d'un concours comme la Coupe du monde de la Boulangerie est de faire évoluer les mentalités. Dans ses épreuves, le concours a de fortes exigences de responsabilités environnementales et sociétales en rapport avec la nutrition, la santé et les circuits courts », précise Christian Vabret. La Coupe du monde de la Boulangerie se tiendra lors de SIRHA EUROPAIN, le dimanche 21 et lundi 22 janvier, sous l'œil attentif de Craig Ponsford, boulanger américain qui enseigne l'art de la fabrication du pain autour du monde et président du jury de cette nouvelle édition. Pour savoir qui succèdera à Chine - Taipei, vainqueur de l'édition 2022, rendez-vous le lundi 22 janvier à 17h50, lors de la remise des prix qui aura lieu sur la scène Sirha Bake Contests, en plein cœur du salon.

Les épreuves

Les douze équipes, chacune composée de trois candidats spécialisés en pain, viennoiserie et pièce artistique, se confrontent au cours de quatre épreuves exigeantes mettant en avant des éléments clés de leurs compétences, pour évaluer à la fois leur maîtrise technique et

La Coupe du monde de la Boulangerie, qui sera couplée à la Coupe de France des Ecoles, mettra cette année à l'honneur le sport, en écho aux événements sportifs mondiaux accueillis en France en 2023 et 2024. L'évènement se déroulera lors de SIRHA EUROPAIN.

Symbole de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la Coupe du monde de la Boulangerie est le reflet des valeurs mais aussi de l'excellence de la profession. Depuis sa création en 1992 sous l'impulsion de Christian Vabret, MOF boulanger, le concours évolue et accompagne les mutations



© Jean-Michel Peyrol

leur créativité artistique. Les épreuves : Baguette et pains du monde, Viennoiserie sucrée, Pièce artistique et Restauration boulangère. Cette dernière épreuve permet aux candidats de combiner leurs expertises pour créer collectivement une œuvre, réalisée à six mains, qui met en avant le collectif de toute une équipe, à l'image du monde du sport, dans l'art de la boulangerie.

COUPE DE FRANCE DES ECOLES

SIRHA EUROPAIN fait également la promotion des métiers de boulangers et pâtisseries grâce à la Coupe de France des Ecoles, véritable tremplin pour les jeunes boulangers, puisque cette compétition célèbre l'avenir de la profession, la transmission et les talents de demain tout en contribuant au rayonnement de la boulangerie française. Les candidats, tous de moins de 22 ans et en apprentissage dans des centres de formation de l'Hexagone, devront se surpasser par équipes mixtes pendant quatre épreuves techniques (Boulangerie, Pâtisserie, Viennoiserie et Produits traiteur) pour tenter de monter sur la première marche du podium les mardi 23 et mercredi 24 janvier.



☆ **Marzy**

Cuffy

Gimouille

Fourchambault

Nevers

Varenes-Vauzelles

Challuy

Cours-les-Barres

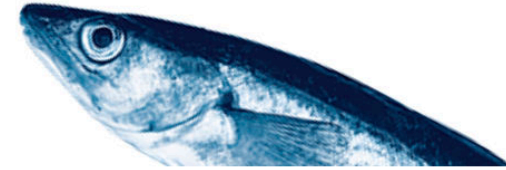
Garchi. >

LE MERLAN

C'EST PAS QUE

POUR

LES IEUV



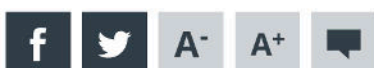
Marzy

Quatre apprentis en Coupe de France des écoles

Publié le 15/11/2023



De gauche à droite, Corentin, Alexis, Romane et Marie, dans l'attente du résultat, avec l'espoir d'une participation à la finale nationale. © Droits réservés



[+ S'ABONNER](#)

Marzy. Quatre apprentis en coupe de France des écoles. Quatrième au concours régional des Meilleurs Jeunes Boulangers, Corentin Tenaille, titulaire d'un CAP en pâtisserie et actuellement en mention complémentaire boulangerie, a entraîné dans son appétence pour les concours trois de ses camarades. Un second boulanger, Alexis Goudinoux, tout comme lui, en mention complémentaire, et deux pâtissières, Romane Andrieu et Marie Thévenot, l'une et l'autre niveau CAP, ont été à ses côtés pour une réalisation qui sera jugée dans le cadre de la Coupe de France des écoles.

[LIRE LE JOURNAL](#)

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

LES + PARTAGÉS

1

Faits divers Quatre morts dans une avalanche en Suisse : il les tragédie sur

Pas question de trop en dire. « Il ne faudrait pas que d'autres candidats s'en inspirent », argumentent-ils. Une prudence nécessaire confirmée par Fabrice Guiroux, formateur pâtisserie, et Caroline Soulier, son homologue en boulangerie, qui évalue leur engagement. « C'est une très bonne chose pour ces quatre jeunes. Des techniques spécifiques, notamment pour ce qui concerne la décoration, s'ajoutent aux référentiels des différents examens qu'ils présenteront en fin d'année. Qui plus est, c'est aussi l'occasion de s'unir pour un projet commun qui réunit deux disciplines, deux savoir-faire. »

Des propos confirmés par Romane : « J'ai appris à réaliser des supports qu'on n'a pas l'occasion d'aborder en entreprise et surtout, à travailler en équipe ». Si, tout comme ses camarades, à l'exception de Corentin, Alexis participe pour l'occasion à son tout premier concours, il s'est pris au jeu. « Une première participation qui me motive pour en présenter d'autres. J'ai adoré donner le meilleur de moi-même. Me concentrer davantage pour ne pas pénaliser l'équipe. J'ai découvert avec plaisir la pâtisserie. »

Même en l'absence de photos, Corentin et ses camarades ont accepté de nous en dire un peu plus sur leur réalisation. Le thème, les JO de 2024 et la réalisation d'une tour Eiffel en pain party, complétée par une grosse flamme olympique. Pour la pâtisserie, c'est un entremet base chocolat présenté sur un décor en polystyrène et des médailles avec glaçage miroir en chocolat blanc.

Impossible d'en savoir plus pour ces réalisations aux mains d'un jury qui décidera d'une participation ou non à la finale nationale prévue dimanche 21 et lundi 22 janvier, à Paris.

MARZY

que l'on voit les réalisations
survenue en Auvergne

4

Tribunal "On ne m'a pas posé la question" : un Neversois double Pôle emploi et CPAM et touche près de 30.000 € en trop

5

Education En finir avec le "pur bénévolat" et booster le "vivre-ensemble" : les profs bientôt payés pour les sorties scolaires ?



Forfait mobile
40Go à
9,99€
par mois
sans engagement, sur le
réseau mobile Orange

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978



ACTUALITÉ P. 6-11

LA RENTRÉE DES MAISONS,
DES CHEFS ET DES SALONS

REPORTAGES P. 20-32

JEAN-MARC REGEL, NICE
FLORENT MARGAILLAN, LA CHÈVRE D'OR**
ÉRIC RAYNAL, CHÂTEAU DE BERNE*

ENTRETIEN P. 72-76

VINCENT GUERLAIS

15 RECETTES CENTRALES P. 39-67

SPÉCIAL CHOCOLAT
AVEC 2 PAS À PAS

AGENDA DES CONCOURS

Inscription avant le 28 sept.

Bordeaux, Parc des Expositions,
dans le cadre du salon EXP'HOTEL
lundi 19 novembre

Trophée Criollo

Ouvert aux chocolatiers et pâtisseries professionnels, le Trophée Criollo est piloté par Pierre Mirgalet, M.O.F. Chocolatier à Gujan-Mestras. Le défi : réaliser sur place, sur le thème de Noël, une pièce artistique en chocolat, une boisson chaude à base de fruits et chocolat et 12 bouchées. Les créations de six candidats seront départagées par un jury de haut niveau composé de M.O.F. et présidé par Xavier Berger, M.O.F. Chocolatier.

INFORMATION & INSCRIPTION

Les candidats sont invités à s'inscrire avant le 28 septembre. Rendez-vous en ligne sur Expshotel.fr !

LE RDV ANNUEL DES PROFESSIONNELS DE LA GLACE



Inscription avant le 20 octobre

9^e édition de la Coupe de France des Ecoles

C'est en 2009 qu'EKIP-les Équipementiers du goût – propriétaire du salon SIRHA Européen – 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. Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés

Chablais, Espace Toques en Chalais,
les 14 et 15 octobre

39^e challenge des mains d'or

Organisé par la chambre professionnelle des pâtisseries-glacières de Haute-Savoie et l'office du tourisme de Thonon-les-Bains.

Samedi 14 octobre

Le challenge des chocolatiers Noël Thevenod

Sous la présidence de Mathieu Lerenard M.O.F. Chocolatier 2023 et sur le thème « La Nature de demain ». Les candidats disposeront de trois heures pour réaliser le montage sur place d'une pièce en chocolat de 90 cm de hauteur sur 30 cm de largeur et avec une profondeur maximum servant de support de présentation pour cinq bonbons de chocolat apportés provenant d'une culture raisonnée et bio.

INFORMATION & INSCRIPTION

Ludovic Mercier :
E-mail : ludo.chef@gmail.com
(6 places disponibles)

en métropole et dans les DOM-TOM. Il concerne deux niveaux de compétence et s'adresse à des jeunes en cours de formation âgés de moins de 22 ans le jour de la finale en janvier 2024. Concours catégorie « espoirs » (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, seconde et première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. Au programme **BOULANGERIE**, pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème « Les Jeux Olympiques ». Dimensions de la base : 40 x 40 cm, hauteur de 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 même thème. 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 trois 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. Au programme **BOULANGERIE**, pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème « Les Jeux Olympiques ». Les dimensions maximales de la pièce : base, 40 x 40 cm, hauteur entre 60 et 80 cm. **PÂTISSERIE**, entremets : l'équipe doit réaliser sur le même thème deux entremets de 6 personnes à base de chocolat. L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur cinq 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, à l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet (biscuits, décors, etc.).

CONTACT

Tél. : 01 55 07 82 22
E-mail : animations@ekip.com
(préciser en objet : Coupe de France des Ecoles)

INFORMATION & INSCRIPTION

Ludovic Mercier :
E-mail : ludo.chef@gmail.com
(6 places disponibles)

Le challenge des glaciers

Sous la présidence de Philippe Hiriart M.O.F. Glacier et sur le thème « La Nature de demain », les candidats devront réaliser une sculpture sur glace servant de support à une tarte glacée de 6 personnes sous n'importe quelle forme.

Le bloc de glace est offert par les organisateurs : 1 m de hauteur, 50 cm de largeur et 20 cm de profondeur.

Le challenge BTM croquembouche

Sous la présidence de Pascal Molines M.O.F. Pâtissier et Champion du Monde de la Pâtisserie, et sur le thème « La Nature de demain ».

Le concours se déroulera en équipe de deux BTM et durera deux heures. Les équipes devront réaliser un croquembouche de 60 choux minimum et 80 choux maximum.

Le challenge des apprentis pâtisseries 1^{re} et 2^e année

Les candidats devront réaliser 10 religieuses, 5 pour la dégustation et 5 qui seront présentées sur un support en nougatine, sur un temps de deux heures.

INFORMATION & INSCRIPTION

Ludovic Mercier :
E-mail : ludo.chef@gmail.com

Dimanche 15 octobre

Challenge Paul Collet (pièce artistique en sucre)

Sur le thème de la couleur bleue (couleur fétiche de Paul Collet, M.O.F. Pâtissier 1986) et sous la présidence de Julien Boutonnet M.O.F. Pâtissier. Les candidats disposeront de 3 h 30 de travail en direct et en public pour terminer leur pièce artistique en sucre avec trois techniques différentes minimum.

Bonne année 2024



Gardez le contrôle sur votre activité

Logiciel et périphériques de caisse • Contrôle des espèces • Pesée • Pilotage et centralisation • Fidélité • Analyses statistiques • Mobilité • Click & collect • Services Web • Formation et assistance

Améliorez votre rentabilité

Gestion achats / fournisseurs • Stocks / marges • Facturation • Recettes • Fabrication • Communication • Optimisation du parcours client • Accompagnement de projets

SIRH+
EUROPAIN

STAND
C68

Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

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 B3571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT"

TROIS CONCOURS, UN POINT COMMUN

Le développement d'une nouvelle forme d'excellence, PLUS RESPONSABLE ET ANCRÉE DANS SON ÉPOQUE

Pendant quatre jours, les artisans les plus talentueux de leurs disciplines respectives se retrouveront pour concourir lors de la Coupe du monde de la boulangerie, de la Coupe de France des écoles ou encore pour la Sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie. Avec un programme riche et spécifique à chaque épreuve, ces trois événements emblématiques de la filière partagent cependant une orientation commune vers de nouvelles pratiques.

Pour la première fois, la Coupe du monde de la boulangerie et la Coupe de France des écoles partageront une scène commune... mais également une thématique liée à l'actualité observée en 2023 comme en 2024: le sport sera placé au cœur des réalisations, ce qui ne manquera certainement pas d'inspirer des compétiteurs rompus à une discipline proche de celle des meilleurs athlètes. Puisque les grands rassemblements ne se conçoivent pas sans sponsors, des entreprises apportent un soutien actif aux deux événements, à l'image de Lesaffre en tant que Partenaire Majeur, mais aussi Bridor, les Moulins Bourgeois, Green Care Professional et Nespresso en qualité de Partenaires Premium.

Créée en 1992, la Coupe du monde de la boulangerie n'a cessé d'épouser les évolutions du métier et d'inspirer très largement les professionnels, comme en témoigne Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et créateur du dispositif: « *Le rôle d'un concours comme la Coupe du monde de la boulangerie est de faire évoluer les mentalités. Dans ses épreuves, le concours a de fortes exigences de responsabilités environnementales et sociétales en rapport avec la nutrition, la santé et les circuits courts.* »

Douze équipes seront en compétition, toutes composées de trois candidats spécialisés en pain, viennoiserie et pièce artistique. Ils joindront leurs forces pour traiter le sujet de la restauration boulangère. L'Allemagne, le Chili, la Chine, la



Côte d'Ivoire, le Ghana et la Grèce ouvriront les épreuves le 21 janvier et seront suivis par la Corée du Sud, la France, le Japon, Madagascar, le Maroc et le Mexique. Pour la France, les boulangers Franck Fortier, Fabien Nolay et Xavier Sacriste tenteront de succéder à l'équipe de Chine - Taipei, grande gagnante de l'édition 2022.

La Coupe de France des écoles, un vivier actif de jeunes talents

C'est un véritable tremplin pour des boulangers en devenir, remplis d'ambition et d'une ferme volonté de peser dans l'avenir de leur métier: la Coupe de France des écoles, scindée en deux catégories (Excellence et Espoirs), rassemble au total douze équipes mixtes de trois jeunes, tous âgés de moins de 22 ans le jour de la finale. L'événement est parrainé par le Meilleur Ouvrier de France



Raoul Maeder, président du jury de la Coupe de France des écoles.

Boulangier Sylvain Hervieux, et le jury est placé sous la présidence de Raoul Maeder, artisan boulanger, soutenu par la vice-présidente Keiko Nagaé, formatrice internationale. « *Notre jury est composé de chefs d'entreprise, de MOF, de Youtubeurs, de pâtisseries, de consultants et de chefs internationaux. C'est un cadre qui amène bien plus que de la transmission, il y a beaucoup de partage et de bienveillance. C'est là que les échanges se font entre les jurys et les candidats* », précise Raoul Maeder.

La présélection des équipes finalistes a eu lieu le jeudi 16 novembre 2023 à Paris. Les établissements qui s'affronteront dans la catégorie Espoirs sont : les Compagnons du devoir de Bordeaux (33), le CFA interprofessionnel de Chartres (28),



SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

WHITE MIRROR

le lycée Le Castel de Dijon (21), le CFA Alméa de Charleville-Mézières (08), le CIFA de l'Yonne à Auxerre (89) et les Compagnons du devoir de Tours (37). Dans la catégorie Excellence, les équipes qui tenteront de décrocher la première place sont l'URMA de la Sarthe au Mans (72), les Compagnons du devoir de Nîmes (30), le CFA de la chambre régionale de Bruz (35), les Compagnons du devoir de Bordeaux (33) et le CFA du Jura site de Gevingey (39).

Une dernière étape pour les candidats européens de la Coupe du monde de la pâtisserie avant janvier 2025

Après s'être imposés dans leurs sept pays respectifs, les orfèvres du sucré engagés dans le processus de sélection pour la Coupe du monde de la pâtisserie se retrouveront sur la scène Sucré de Sirha Européen, accompagnés par des partenaires tels que Valrhona, Elle & Vire ou Délice & Création. La



WHITE MIRROR

Belgique, le Danemark, la France, l'Italie, le Royaume-Uni, la Suède, et la Suisse ouvriront le bal des sélections continentales qui se dérouleront tout au long de l'année 2024. Chaque équipe (de deux personnes, une pour le chocolat et une pour le sucre) disposera de 5h30 pour présenter seize desserts de dégustation (dont des entremets glacés, pièces pâtisseries (avec un paris-brest révisité) et des desserts de restaurant) et deux pièces artistiques, ainsi qu'un buffet, à un jury exigeant, supervisé par Pierre Hermé, président du concours, et Stéphane Leroux, président d'honneur du jury et MOF Pâtissier Confiseur.

Otami

ON S'ENGAGE POUR VOS MARGES !

#couderevient

Pour 2024, je dois
gagner de la marge
sans perdre de temps !



À partir de
59€
HT/mois

 Déposez vos factures

 Otami intègre tout automatiquement

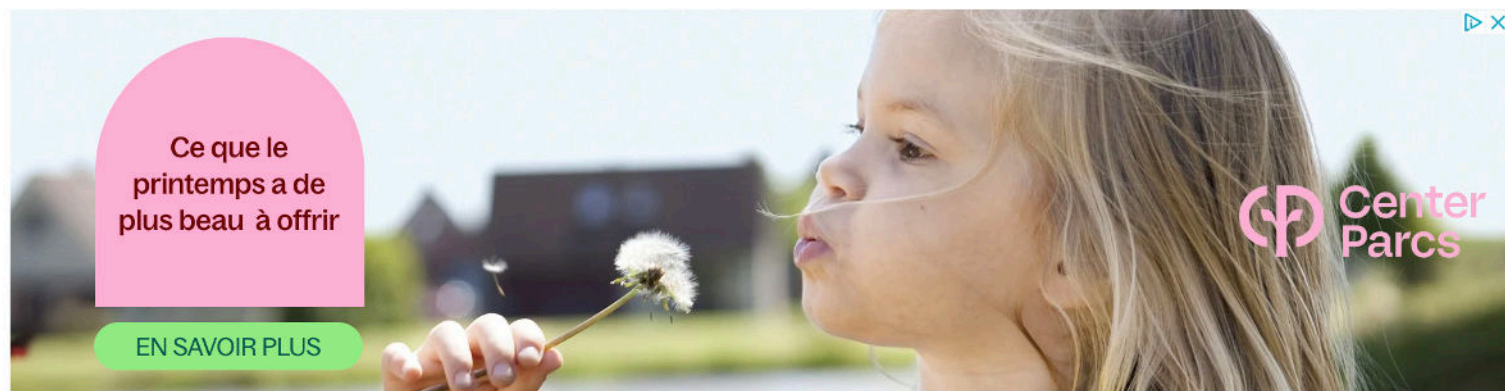
 Vos coûts de revient, vos marges, vos prix à jour automatiquement !

Demandez une démo

www.otami.fr

contact@otami.fr





Accueil > Education

Gevingey

P Les apprentis boulangers s'activent pour les prochaines compétitions

Le Progrès – 21 déc. 2023 à 19:48 – Temps de lecture : 1 min



Les candidats de gauche à droite : Yannis Mollette, Alexis Couillerot, Pauline Morey, Ilan Muller, Alban Cote-Collisson; en arrière-plan, Romain Ponard et Aldric Cholet. Photo J-M Meulle

Les apprentis boulangers s'activent pour les prochaines compétitions



Bien que fermé pour les vacances de Noël depuis vendredi 15 décembre, une poignée d'irréductibles s'activait du côté des laboratoires de boulangerie et pâtisserie du CFA de Gevingey.

En effet, cinq apprentis de l'établissement poursuivent une préparation pour deux compétitions nationales qui se dérouleront début 2024. Tout d'abord, les sélections régionales se dérouleront au CFA de Mercurey le 16 février ; l'Arboisien Ilan Muller et Alban Cote-Collisson originaire de Boujailles seront les représentants de la formation jurassienne. Les deux apprentis en CAP se projettent déjà sur la finale nationale qui se déroulera à Ifs (Calvados) en avril.

La coupe de France en janvier

Autre grand rendez-vous, la coupe de France des écoles les 23 et 24 janvier à Paris, une compétition qui se joue par équipe de trois. Le collectif jurassien sera composé de Pauline Morey et Alexis Couillerot, tous deux en brevet professionnel et en alternance chez Cyril Bondon à Dommartin-les-Cuiseaux. Yanis Mollette, brevet technique des métiers, originaire de Villers-le-Lac complète le trio.

Sélectionnés sur dossier, photos et vidéos à l'appui, ils auront fort à faire face aux quatre autres équipes, Compagnons du devoir de Nîmes (Gard), Compagnons du devoir Bordeaux (Gironde), CFA régional de Bruz (Ile-et-Vilaine) et enfin, l'université régionale des métiers de l'artisanat du Mans (Sarthe).

C'est le nombre d'apprentis boulangers pâtisseries qui s'entraînent pour les compétitions.



Actu Lons et région

Gevingey

Des apprentis du CFA vont passer dans l'émission *Sept à Huit* sur TF1



Départ matinal pour l'équipe qui représentera, à Paris, la Chambre de métiers et de l'artisanat Bourgogne Franche-Comté. Photo Jean-Marie Meulle

Un trio apprentis du CFA de Gevingey s'apprête à vivre des moments forts. Après avoir eu les honneurs d'une équipe de TF1 le 15 janvier dernier, Pauline Morey, Alexis Couillerot, Yanis Molette ont pris de bonne heure, mardi matin 23 janvier, la route de la capitale.

Une participation à la coupe de France

C'est en effet dans le cadre du prestigieux Sirha Européen (un salon pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie) qu'ils ont participé ce mercredi 24 janvier à la neuvième coupe de France des écoles de boulangerie, de pâtisserie et de viennoiserie.

Le documentaire sur ces jeunes qui portent haut les couleurs de la formation jurassienne sera diffusé prochainement dans le cadre

de l'émission *Sept à Huit*.

Beaucoup d'espoir placés en Tino Ribeiro

Autre candidat en lice, Tino Ribeiro, engagé lui sur la finale régionale du meilleur apprenti de France, spécialité boucherie. Une compétition qui se déroulera à Vesoul le lundi 29 janvier.

En attendant cette date, Tino, actuellement en apprentissage à la boucherie Grosjean d'Arbois, peaufine sa préparation sous le regard de Florian Trésy, professeur au CFA. « Tino fait partie des jeunes en qui nous fondons beaucoup d'espoir, il est volontaire et curieux des techniques, très à l'écoute. Il a terminé premier de la sélection départementale, c'était la première marche, à lui de poursuivre l'ascension », a-t-il déclaré.



ÉDUCATION ■ Coupe de France des écoles de boulangerie du 21 au 24 janvier

Des apprentis du Cifa en finale

Camille Mauduit en pâtisserie, Kilian Naudin en viennoiserie, et Clément Eternot en boulangerie se préparent à démontrer leur talent, au parc des expositions de Paris.

La scène sportive n'est pas la seule à révéler des talents et des compétiteurs locaux. Cette année, alors que les équipes masculines et féminines de l'AJA ont quitté prématurément la coupe, les jeunes espoirs du Cifa se préparent à participer à la 9^e édition de la Coupe de France des écoles de boulangerie-viennoiserie-pâtisserie, qui se déroulera du 21 au 24 janvier au parc des expositions de Paris.

La qualification remarquable de l'équipe d'Auxerre lors des épreuves de présélection les a propulsés en finale nationale, où six équipes mixtes, composées d'élèves-formation, rivaliseront pour remporter le prestigieux titre.

Sous la présidence inspirante de Sylvain Herviaux, meilleur jeune boulanger de France, lauréat de la Coupe de France et champion d'Europe, le jury haut



ENTRAÎNEMENT. Kilian Naudin en viennoiserie et Clément Eternot en boulangerie s'exercent pour être prêts le jour J.

de gamme examinera attentivement les créations des jeunes talents.

Une épreuve de cinq heures

L'équipe du Cifa d'Auxerre, constituée de Camille Mauduit en pâtisserie, Kilian Naudin en viennoiserie et Clément Eternot en boulangerie, se prépare à démontrer son talent, sa créativité et sa maîtrise des techniques qui allient tradition et modernité. Au cours de l'exigeante épreuve de cinq heures, les ap-

prentis devront produire une variété de produits, allant de cinq entremets distincts à des pains de tradition, de campagne et viennois, en passant par des viennoiseries originales et des pièces artistiques sur le thème des événements sportifs, en référence au JO de Paris.

Pour Romain Boudin et François Larrivé, formateurs au Cifa, cette première participation à la finale représente une immense satisfaction et

une grande fierté. « Notre objectif est d'atteindre au moins le podium, et pourquoi pas... » déclarent-ils avec enthousiasme.

En observant les jeunes en pleine séance d'entraînement, il ne fait aucun doute que leur passion, leur savoir-faire, et leur détermination pourraient les conduire vers le succès le 23 janvier, et leur permettre de décrocher une première place qui marquerait le début d'une carrière professionnelle prometteuse. ■



LBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°484

Reconversion

Ils ont changé de vie
pour la boulangerie

OCTOBRE 2023

CONCOURS

9^e Coupe de France des Écoles : appel à candidatures !

La 9^e édition de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie se déroulera au Salon Sirha Européen à Paris Expo Porte de Versailles du 21 au 24 janvier 2024.

Le thème retenu pour cette édition est : « Les Jeux Olympiques ».

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie sur le territoire français.

Il s'adresse à tous les apprentis en boulangerie-pâtisserie scolarisés, de moins de 22 ans le jour de la finale.

2 catégories :

- Concours catégorie « Espoirs » (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier)
- Concours catégorie « Excellence » (BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier et Bachelor)

Composition des équipes : 3 étudiants d'une même catégorie, 1 formateur boulangerie, 1 formateur pâtisserie.

Durée de l'épreuve : 5 heures.

Dossier d'inscription à renvoyer avant le vendredi 20 octobre 2023.

Plus d'informations : copedefrancedesecoles.com



HOMMAGES

Mr Maurice FERET est décédé dimanche 30 juillet 2023 à l'âge de 90 ans. Boulanger Rue Saint-Honoré Paris 1^{er}, ce fut un des premiers à réaliser de grandes galettes (environ 1m20) qu'il livra durant plus d'une décennie à la cérémonie des vœux à l'Elysée. Maurice FERET a été un fervent syndicaliste. Syndic des 1^{er}, 2^e et 8^e arrondissements et membre du Bureau aux côtés de Gérard DELESSARD, il rejoint l'Amicale des Anciens Boulangers à sa retraite.

Décédé à l'âge de 50 ans le mercredi 9 août 2023, Gilles CAILLEAUD fut boulanger, dans une famille de boulangers. Paris, Bretagne, puis retour à Paris. À chaque étape, il a su fédérer de nombreux gourmands autour de ses produits de qualité.

Toutes nos condoléances vont aux familles.

2023
18

Agenda

Du 9 au 11 octobre 2023

Concours National du Meilleur Croissant au beurre
CFA de Jonzac à Saint-Germain-de-Lusignan (17)

Du 22 au 24 octobre 2023

Natexpo Paris
Parc des expositions - Villepinte

Du 22 au 26 octobre 2023

IBA
Parc des expositions - Munich (Allemagne)

Vendredi 27 octobre 2023

Trophée du Meilleur Artisan Boulanger-Pâtissier des Hauts-de-Seine (MAB 92)
Remise des prix le lundi 6 novembre

Du 28 octobre au 1^{er} novembre 2023

Salon du Chocolat
Porte de Versailles - Paris

Lundi 30 octobre 2023

Master National du Pain au Chocolat
Salon du Chocolat
Porte de Versailles - Paris

Mardi 7 novembre 2023

Concours de la Meilleure Tarte aux Pommes d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 10 novembre à 15h
7 Quai d'Anjou - Paris

Mardi 7 novembre 2023

Concours Régional du Meilleur Macaron
Résidence Château du Mée - Le Mée sur Seine (77)

Du 8 au 9 novembre 2023

Journées techniques des industries céréalières (JTIC)
Auxerexpo - Auxerre

Jeudi 9 novembre 2023

Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition du Val-de-Marne
Remise des prix le lundi 27 novembre

Du 20 au 23 novembre 2023

Semaine de l'Excellence
Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France
Trophée des Talents du Conseil et de la Vente

Du 4 au 5 décembre 2023

Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

Mardi 5 décembre 2023

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 8 décembre à 15h
7 Quai d'Anjou - Paris

Du 21 au 24 janvier 2024

Sirha Européen
Porte de Versailles - Paris

Du 13 au 14 mars 2024

Sandwich & Snack Show
Porte de Versailles - Paris