

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

Lesaffre, Partenaire Officiel Exclusif de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016

AVEC TALENT ET CRÉATIVITÉ, ILS BÂTISSENT L'AVENIR DE LA BOULANGERIE...



À l'occasion des 4 sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre, Lesaffre a créé un tout nouveau concours dédié aux jeunes boulangers : les « Jeunes Espoirs de la Boulangerie ». Le 5 février 2016 sur le Cube, en ouverture du salon EUROPAIN à Paris Villepinte, aura lieu la finale mondiale entre les 5 lauréats.

Sélectionnés et entraînés par les équipes nationales venues concourir pour la Coupe Louis Lesaffre - 4^e édition, 35 apprentis boulangers du monde entier ont pu participer à une épreuve démonstrative et amicale de leur talent. Ils sont maintenant 5 « Jeunes Espoirs de la Boulangerie » à avoir été retenus pour participer à la finale mondiale 2016 qui se déroulera lors du salon international Européen-Intersuc sur l'espace « Le Cube ».

Les critères de notation permettront d'évaluer le potentiel de créativité des Jeunes Espoirs... 1^{re} étape indispensable pour bâtir une vision du devenir de la boulangerie et générer une approche nouvelle de leur métier.

À l'issue de cette finale, un jury de professionnels désignera le « Jeune Espoir Mondial de la Boulangerie 2016 ».

LE JURY

Pour évaluer la production des « Jeunes Espoirs de la Boulangerie », le concours s'est doté d'un jury international composé de deux domaines de compétences : l'expertise technique en panification et l'expertise culinaire. Le jury décernera le prix du « Jeune Espoir Mondial de la Boulangerie 2016 »... une première en la matière.



Pierre ZIMMERMANN (France)
Président du jury
Quatrième génération d'une famille de boulangers-pâtisseries, Pierre Zimmermann perpétue la tradition avec brio. En 1996, il marque l'histoire de son nom en remportant la Coupe du Monde de la Boulangerie. Ce président de jury

exceptionnel est heureux de pouvoir suivre à nouveau les 5 jeunes qui ont été sélectionnés au travers de la Coupe Louis Lesaffre.

Expertise technique en panification :



Mickael JAHAN (Angleterre)
Amoureux du « pain au chocolat » depuis sa plus tendre enfance, ce Vendéen s'est formé à la boulangerie avec passion et détermination en France comme en Angleterre. Servir la reine d'Angleterre ou le sultan d'Oman fait partie de ses satisfactions !



Benny SWINNEN (Belgique)
Président International du Riche-mont Club Belge et habitué des concours, il est toujours à la recherche de nouvelles idées basées sur des produits locaux de bonne qualité et sur ses rencontres internationales. Le mariage de la tradition et de l'innovation !

Expertise culinaire :



Hubert MAETZ (France)
Ce chef alsacien du restaurant le Rosenmeer à Rosheim en Alsace a décroché son étoile au Michelin en 2005 avec talent. Pour lui « Le pain est le fidèle compagnon d'un repas, dont la qualité est essentielle ! ».



Nicolas RIEFFEL (France)
Cet ancien sommelier alsacien a participé à la 1^{re} saison de Masterchef en 2010. En parallèle, il a lancé sa ligne de vêtements professionnels techniques Life is a Game. Son surnom : « l'agitateur gastronomique » ; son adage « #nesoyezpassages » !

Venez découvrir nos 5 finalistes !



Florian RAYMOND (Île Maurice)
Coach : Michael Louise

Assidu, passionné et réceptif aux conseils de ses formateurs, il est actuellement stagiaire à l'hôtel La Pirogue. Son rêve : faire découvrir les saveurs de son pays au travers de la boulangerie-viennoiserie.



Rianne KUINTJES (Pays-Bas)
Coach : Richard Jansen

Passionnée, elle a découvert la boulangerie au sein de Bakkerij Verba où elle travaille toujours. Ses doigts de fée continuent à apprendre chaque jour et c'est ce qui la motive plus que tout !



Elien DE HERDT (Canada)
Coach : Clayton Folkers

Née en Belgique et récemment diplômée du « NAIT's one-year baking program », elle officie au sein de Dutch Delicious, avant de pouvoir ouvrir sa propre boulangerie « belgium style » !



John REMINIS (Australie)
Coach : Dean Tilden

Apprenti boulanger à l'âge de 16 ans dans la boulangerie familiale, ce jeune homme, diplômé de la Tafe NSW, vit avec enthousiasme son métier qu'il qualifie d'art. Son amour pour la boulangerie ne cesse de progresser de jour en jour !



Raquel LOPEZ VAN BEEK (Espagne)
Coach : Josep Pascual Aguilera

De double nationalité espagnole et hollandaise, cette jeune femme est une fervente partisane de la boulangerie artisanale, et toujours avec bonne humeur !

PROGRAMME

09h00-10h30	COMPÉTITION
11h45-12h45	TABLE RONDE « Les jeunes et la boulangerie dans le monde »
12h45-13h30	DÉGUSTATION PRODUITS
13h45-14h15	RÉSULTATS

SUIVEZ LE CONCOURS :

www.coupelouislesaffre.com



<https://facebook.com/coupelouislesaffre>



https://twitter.com/CLL_BakeryCups
#BakeryLesaffreCup



<http://www.pinterest.com/lesaffrecups>



WebTV :
<http://louislesaffrecup-webtv.com>

À PROPOS DE LESAFFRE

Groupe familial, né dans le Nord de la France, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à donner le meilleur dans chacune de ses activités : panification, nutrition & santé, arômes et fermentation.

Contact presse : Nadine Debail
nd@lesaffre.fr
(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23