



Les Masters de la Boulangerie 2014

DU 8 AU 12 MARS 2014 - PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

“Porter haut le métier de boulanger”



Clémentine Béjat

Avec les Masters, les boulangers inventent l'avenir !

Du 8 au 12 mars 2014, les meilleurs boulangers s'étaient donné rendez-vous au salon Européen à Paris-Nord Villepinte

Ils étaient 22 candidats de 17 nationalités différentes à n'avoir qu'un seul objectif : devenir « Master Baker 2014 » dans l'une des trois catégories Pain, Viennoiserie ou Pièce Artistique.

Pour la deuxième fois l'unique et fabuleuse aventure des Masters de la Boulangerie s'est tenue au salon Européen à Paris Nord Villepinte et a mis en compétition les meilleurs boulangers du monde.

Au terme de 4 jours d'épreuves, le 12 Mars 2014 à midi, lors de la cérémonie de proclamation des résultats, les trois « Masters Bakers 2014 » furent désignés, devant un parterre de personnalités de l'Univers mondial de la boulangerie et de supporters venus de tous les continents.

L'enveloppe contenant le précieux message est enfin ouverte par le président du jury : **Monsieur Benny Swinnen** ...

LES GAGNANTS SONT

Master Baker catégorie Pain :
Yuki Nagata - Japon.

Master Baker catégorie Viennoiserie :
Hankan Johansson - Suède

Master Baker catégorie Pièce Artistique :
Antoine Robillard – France.

Sabine Serrad



Sabine Serrad



Clémentine Béjat



“ Un jury d’exception pour des candidats d’exception ”

PRÉSIDENT DU JURY :

Monsieur Benny SWINNEN (Belgique)
Président du Richemont Club Belge

MEMBRES DU JURY :

Monsieur Jean EL TANNOURY (Liban)
Chef Boulanger Pâtissier

Monsieur Hector FACAL (Uruguay)
Président du Centro de Industriales Panaderos de Uruguay

Monsieur Jimmy GRIFFIN (Irlande)
Président du Ireland Richemont Club

Monsieur Jack HAZAN (Israël)
Président du Cercle des Chefs de Cuisine d’Israël

Madame Mariana KUKUSHEVA (Bulgarie)
Présidente de la Federation of Bakers and Confectioners in Bulgaria



CO-ORGANISATEURS

FONDATEURS DU CONCOURS

Le soutien exceptionnel

Pour un événement comme les Masters de la Boulangerie, il fallait évidemment un Salon international majeur : EUROPAIN et des parrains d'envergure :



EKIP : Union professionnelle des fabricants français d'équipement en boulangerie et pâtisserie est l'associé idéal de ce prestigieux concours.

Ekip, créateur et propriétaire du salon Européen, participe à diffuser le savoir-faire français en équipement de boulangerie-pâtisserie au niveau international. Ekip met à la disposition des candidats, la logistique et tout le matériel technique - de haut niveau - requis pour concourir dans les meilleures conditions.

LESAFFRE, acteur référent pour la panification

Partenaire des boulangers sur les cinq continents depuis plus de 160 ans, Lesaffre véhicule les valeurs fondamentales de la boulangerie. L'entreprise accompagne tous ceux qui cultivent talent, savoir-faire et qui visent l'excellence.

Après s'être investi dans la Coupe Louis Lesaffre et la Coupe du Monde de la Boulangerie, Lesaffre a impulsé le lancement des Masters de la Boulangerie en 2010. En 2014, la société relève le défi de co-organiser la seconde édition de cet événement hors norme afin de donner aux meilleurs boulangers du monde une chance de montrer l'étendue de leurs talents.



Un engagement total de 4 années évalué sur 4 jours :

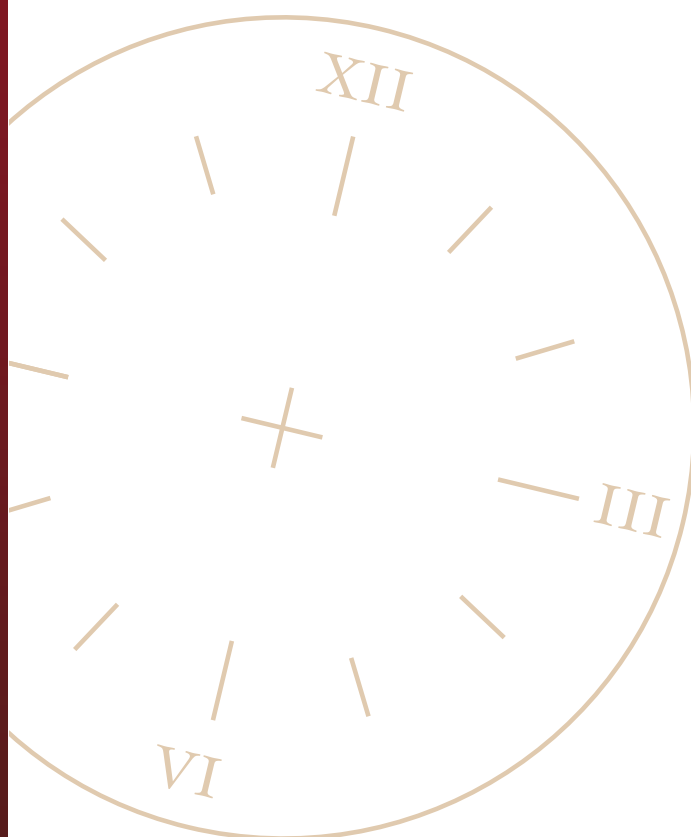
Cette compétition clôt un cycle de deux concours mondialement reconnus : la Coupe Louis Lesaffre et la Coupe du Monde de Boulangerie où les candidats de chaque pays se sont affrontés en équipe.

Les Masters de la Boulangerie sont des plus exigeants : ils récompensent les performances individuelles des meilleurs candidats dans trois catégories. Chacun d'eux engage son nom et son talent. *Sous les feux de la presse internationale et des grandes stars de la profession, les concurrents se sont dépassés pour hisser leurs réalisations au niveau de l'art et pour convaincre un jury de professionnels mondialement reconnus.*

Du samedi au mardi, lors d'un marathon de 8 heures, deux candidats par jour et par catégorie ont donné le meilleur d'eux-mêmes.

La Coupe Louis Lesaffre se déroule sur deux ans : la première année, le concours sélectionne les meilleurs talents à travers le monde. Chaque pays participant présente une équipe nationale de trois candidates. La seconde année, ces équipes s'affrontent par continent. Neuf des douze équipes en compétition pour la Coupe du Monde de la Boulangerie sont issues de la Coupe Louis Lesaffre.

La Coupe du Monde de la Boulangerie qui a lieu tous les 4 ans à l'occasion du salon Européen, accueille les neuf équipes finalistes de la Coupe Louis Lesaffre, ainsi que trois équipes issues du podium de la précédente Coupe du Monde de la Boulangerie.





Les Masters de la Boulangerie 2014

DU 8 AU 12 MARS 2014 - PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

Contact presse Salon Européen

AB3C
Anne DAUDIN
anne@ab3c.com
+33 1 53 30 74 00

Plus d'information :

www.coupelouislesaffre.com
www.europain.com

Suivez toute l'actualité sur :

Facebook.com/CoupeLouisLesaffre
Facebook.com/EuropainFrance
Twitter.com/EuropainFrance
Twitter.com/CLL_BakeryCups
Pinterest.com/lesaffrecups
[#Europain](#)
[#BakeryMasters](#)