

Dossier de presse

COUPE
Louis
LESAFFRE

SÉLECTIONS INTERNATIONALES
POUR LA COUPE DU MONDE
DE LA BOULANGERIE

*L*e rendez-vous des meilleurs
boulangers du monde

AFRIQUE MÉDITERRANÉE du 9 au 16 avril 2015

www.coupelouislesaffre.com



La Coupe Louis Lesaffre est de retour pour une 4^e édition et avec elle, de toutes nouvelles épreuves imaginées pour les boulangers les plus chevronnés. Pour cette édition, l'accent sera mis sur la maîtrise de la boulangerie internationale et la capacité d'innovation des candidats.

Dans ce nouveau chapitre du cycle de compétitions « Coupe Louis Lesaffre – Coupe du Monde de la Boulangerie – Masters de la Boulangerie », les organisateurs n'ont pas hésité à jouer la carte de l'innovation, de manière à faire évoluer le règlement vers un concours toujours plus international. Plus que jamais, les candidats devront mettre à profit leur savoir-faire et leur créativité, mais aussi leur ouverture d'esprit et leurs facultés d'adaptation au service de recettes qui, peut-être, marqueront l'histoire de la boulangerie.

Les grands standards tels que les pains du monde, la viennoiserie et la très attendue pièce artistique ne manqueront pas à l'appel. Mais comme à l'accoutumée, le menu comportera quelques pointes d'innovation. Préparez-vous à redécouvrir le pain dans sa composition la plus naturelle, à plonger dans un « bouillon de cultures » grâce à la diversité des savoir-faire, à applaudir les créations de « jeunes espoirs » coachés par les plus grands...

- Parmi les grandes innovations, on retiendra la toute nouvelle composition du jury, élargi de nouveaux membres et assisté d'un conseiller en nutrition.
- Un média inédit dans l'histoire de la compétition fait aussi son apparition : la Web TV. Celle-ci permettra aux spectateurs du « bout du monde » de suivre les candidats tout au long des épreuves.

En tant qu'organisateur exclusif, Lesaffre accueille, pour la première sélection internationale, les candidats au sein de ses Baking Center™ de Lesaffre MECA Region. Ces derniers sont au nombre de 5 : Turquie, Algérie, Maroc, et pour la première fois, Côte d'Ivoire et Île Maurice. Le 16 avril, 2 d'entre eux auront leur passeport pour la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Que les meilleurs gagnent !

Coupe Louis Lesaffre, en route vers la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016



- 05** Sélection internationale **AFRIQUE MÉDITERRANÉE**
- 08** La compétition **ET SES ENJEUX**
- 10** Le processus **DES PRÉSÉLECTIONS**
- 13** Apprendre à devenir **CHAMPION**
- 15** Des épreuves autour de **3 SPÉCIALITÉS**
- 17** Le jury au cœur **DES INNOVATIONS**
- 20** Une valeur de la Boulangerie : **LE NUTRITIONNEL**
- 21** La Boulangerie vue par ses **JEUNES ESPOIRS**
- 22** Le chemin vers **L'EXCELLENCE**
- 23** Créateur et organisateur historique : **LESAFFRE**

innovation

excellence



savoir-faire

expertise



créativité

originalité



Sélection internationale

AFRIQUE MÉDITERRANÉE

Après plusieurs mois de sélections nationales, les candidats d'Afrique Méditerranée sont les premiers à ouvrir le bal... dans la cadence effrénée d'une compétition de prestige.

À vos calendriers

C'est à Istanbul (Turquie), au Baking Center™ de Lesaffre MECA Region, que se déroule la première étape des sélections internationales Afrique Méditerranée.

ORDRE DE PASSAGE DES ÉQUIPES

10 avril 2015	TURQUIE	15 avril 2015	Démonstration des « Jeunes Espoirs de la Boulangerie »
11 avril 2015	ALGÉRIE		
12 avril 2015	MAROC		
13 avril 2015	CÔTE D'IVOIRE	16 avril 2015	Cérémonie d'annonce des résultats à 11h (heure turque)
14 avril 2015	ÎLE MAURICE		

5 pays => 2 gagnants

Pour les 5 équipes en lice, cette longue préparation aura été vécue jusqu'ici avec un enthousiasme partagé, une rigueur à toutes épreuves et une force morale d'acier.

C'est autour de 3 spécialités phares « Baguette & Pains du monde », « Viennoiserie & Panification gourmande » et « Pièce artistique » que les candidats dévoileront l'étendue de leur savoir-faire et de leur créativité. À la clé : deux places pour la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Deux nouveaux drapeaux

Pour la toute première fois, deux pays entrent sur la scène de la Coupe Louis Lesaffre : l'Île Maurice et la Côte d'Ivoire. Forts de leurs origines exotiques et de leurs traditions en panification, ces nouveaux concurrents viennent enrichir de leur savoir-faire cette grande compétition internationale.

À la suite de ces sélections, le Jury poursuivra sa route en Amérique, puis en Europe et enfin en Asie Pacifique pour clôturer cette nouvelle édition.

Mais en attendant, arrêtons-nous sur les prochains événements d'Istanbul, ville chargée d'histoire et de symboles, berceau d'anciennes civilisations, et peut-être même tremplin de nos futurs champions...

Un dispositif de communication inédit

Suivie partout à travers le monde, la compétition méritait de bénéficier des canaux de communication les plus modernes pour retransmettre les événements.

• Les réseaux sociaux

Chacun pourra suivre le déroulement des épreuves à partir des réseaux sociaux :

 <https://facebook.com/coupelouislesaffre>

 https://twitter.com/CLL_BakeryCups
#BakeryLesaffreCup

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

• Web TV

La Coupe Louis Lesaffre dispose désormais de son propre média vidéo !

Avec le LLC Daily News, flash info de 6 minutes retraçant les faits marquants de la veille, vivez les meilleurs moments de cette sélection comme si vous y étiez, tous les jours à partir de 11 h (heure turque), du 10 au 17 avril.

<http://louislesaffrecup-webtv.com>



Sélection internationale AFRIQUE MÉDITERRANÉE



Maroc

Baguette & Pains du monde:

Rachid MEZHOUR

Viennoiserie & Panification gourmande:

Lahcen AFYF

Pièce artistique:

Lahoucine TAGROURET

Coach:

Mohammed MZIOUID



Algérie

Baguette & Pains du monde:

Saad BOUMAKHLOUF

Viennoiserie & Panification gourmande:

Abdelkader GOUDJIL

Pièce artistique:

Toufir BENOURET

Coach:

Mohand Ameziane MEZIANI



Turquie

Baguette & Pains du monde:

Osman GÜNDÜZ

Viennoiserie & Panification gourmande:

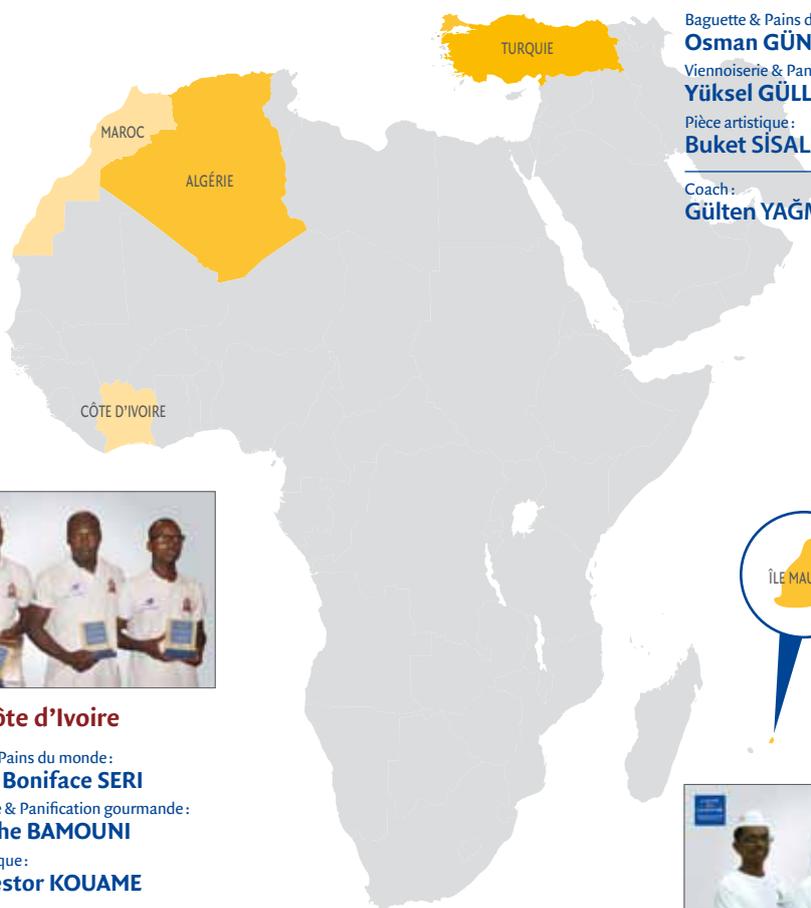
Yüksel GÜLLÜ

Pièce artistique:

Buket SİSALAN

Coach:

Gülten YAĞMUR



Côte d'Ivoire

Baguette & Pains du monde:

Laurent Boniface SERI

Viennoiserie & Panification gourmande:

Hyacinthe BAMOUNI

Pièce artistique:

Koffi Nestor KOUAME

Coach:

Aboudramane DIABAGATE



Île Maurice

Baguette & Pains du monde:

Sabeer HOOKOOMALLY

Viennoiserie & Panification gourmande:

Ludovic GOPAUL

Pièce artistique:

Maneeram SANTARAM

Coach:

Laval SOPHIE

La compétition ET SES ENJEUX

La Coupe Louis Lesaffre est précurseur des plus grands concours internationaux de la boulangerie : c'est elle qui ouvre la voie à la Coupe du Monde de la Boulangerie et aux Masters de la Boulangerie. C'est aussi le rendez-vous de l'excellence et de l'innovation pour ce métier éternel et multiculturel qu'est celui du boulanger.

Pour la petite histoire...

C'est en 2003 que les organisateurs de la Coupe du Monde de la Boulangerie ont sollicité Lesaffre pour l'organisation de cette compétition de haut niveau en France. Ils souhaitaient plus de rigueur dans la sélection nationale des candidats. Mais pour aller au bout de cette démarche d'excellence, l'idée d'opérer des présélections dans le monde entier s'est vite imposée.

Grâce à son réseau de filiales et ses 30 Baking Center™ répartis sur les 5 continents, Lesaffre a pris les commandes de cet événement de portée internationale. Très rapidement, le dispositif mis en place a su convaincre les boulangers de tous les pays, révélant à chaque nouvelle édition la diversité et la qualité du pain dans le monde.

Aujourd'hui, la Coupe Louis Lesaffre constitue un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la panification. Tous les 4 ans, c'est le fleuron de la boulangerie internationale qui vient y briller, foulant ainsi la 1^{re} marche qui mène aux plus hautes distinctions.

Le pain dans sa diversité internationale

La boulangerie s'inspire à la fois de l'héritage national et des transferts de culture, enrichissant ainsi les savoir-faire. C'est ainsi que, en plus de leur créativité personnelle, chaque candidat est guidé par les produits et les techniques propres à sa région et par sa propre expérience. Préoccupations nutritionnelles, formules traditionnelles revisitées, ingénieux process de fabrication... Une communion interculturelle qui fait toute la richesse de la compétition.

La Coupe Louis Lesaffre permet ainsi de découvrir l'étonnante diversité de pains confectionnés dans le monde à partir des quatre mêmes ingrédients de base : la farine, l'eau, le sel et la levure. Pour les candidats, c'est un enrichissement professionnel indiscutable, un éventail de cultures passionnant, idéal pour découvrir des techniques, échanger des idées et, pour les plus créatifs, puiser l'inspiration. De quoi surprendre le jury par de nouvelles formes ou de nouveaux goûts !

À chaque édition, la Coupe Louis Lesaffre comptabilise : 30 à 40 pays participants, des sélections par dizaines et des candidats par milliers

Lesaffre : le challenge au service de l'excellence

La sélection des « meilleurs boulangers du monde » réclamait un travail considérable, une coordination à l'échelle internationale que seul Lesaffre pouvait humainement et techniquement assumer. Le challenge fut relevé avec, à travers cette compétition, un objectif capital : **« promouvoir le métier de boulanger et développer la qualité du pain dans le monde. »**

Le sérieux de l'organisation mise en place pour le concours, en passant par l'envergure de la communication et des ressources mises à disposition, valut rapidement au Groupe le soutien des représentants de la profession partout dans le monde. Depuis, l'organisation est préétablie et, partout dans le monde, des boulangers attendent impatiemment la chance qui leur sera donnée de se démarquer en entrant dans la compétition.

EN BREF...

La Coupe Louis Lesaffre a pour vocation de :

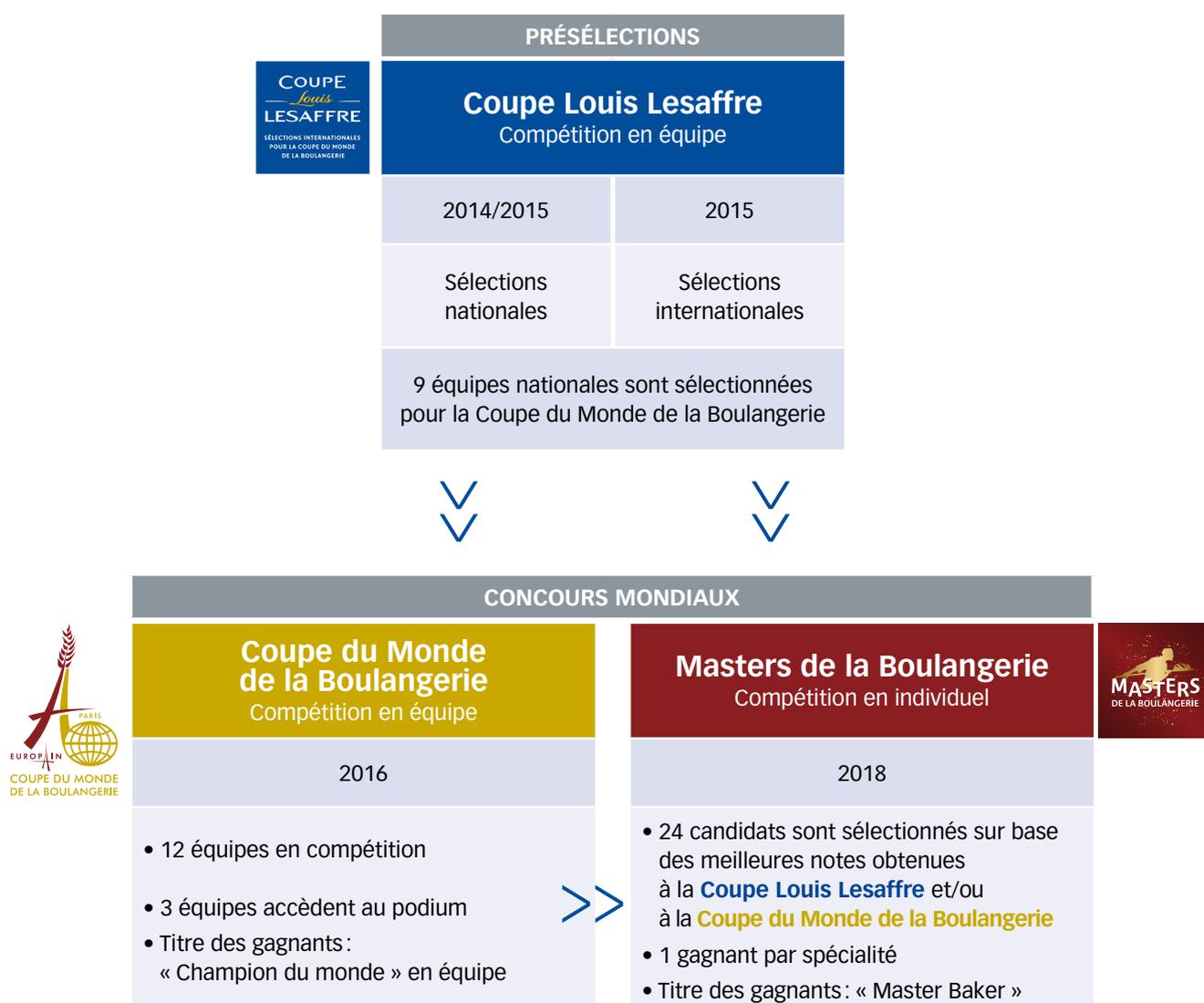
- promouvoir le métier de boulanger à travers le monde
- créer un réseau d'experts internationaux reconnus en boulangerie
- diversifier les savoir-faire des pays participants
- rechercher les talents hors des sentiers battus
- sélectionner les meilleurs talents dans le monde et participer à leur formation
- professionnaliser le recrutement des candidats



Le processus DES PRÉSÉLECTIONS

Lancée en avril 2014, la 4^e édition de la Coupe Louis Lesaffre s'inscrit dans un cycle complet de compétitions qui se déroule sur 4 ans. Au programme : des présélections à l'échelle nationale, puis internationale, pour distinguer les 9 meilleures équipes de boulangers qui concourront pour les titres mondiaux.

Un cycle de compétitions



Les sélections nationales

Le coup d'envoi est donné en avril 2014. Les inscriptions sont désormais ouvertes pour cette compétition de haut vol qu'est la Coupe Louis Lesaffre, à commencer par les présélections nationales.

Celles-ci se déroulent en individuel. Elles permettent d'identifier les candidats les plus talen-

teux et dotés d'un haut potentiel d'apprentissage. 3 boulangers sont ainsi sélectionnés, chacun dédié à une spécialité: BAGUETTE & PAINS DU MONDE, VIENNOISERIE & PANIFICATION GOURMANDE ou PIÈCE ARTISTIQUE. Ensemble, ils constituent l'équipe nationale qui représentera leur pays lors des sélections internationales qui suivront.

Les sélections internationales

Les sélections internationales opposent les équipes par zone continentale: Europe / Asie Pacifique / Afrique Méditerranée / Amériques.

	Nombre maxi de pays participants	Nombre de places pour la Coupe du Monde 2016
EUROPE	12	3
ASIE PACIFIQUE	8	2
AFRIQUE MÉDITERRANÉE	8	2
AMÉRIQUES	8	2
	TOTAL	9 équipes

Les trois pays vainqueurs de la précédente Coupe du Monde de la Boulangerie (Japon, USA, Taïwan) ont d'ores et déjà été présélectionnés pour participer à la Coupe du Monde 2016, au cours de laquelle ils remettront leur titre en jeu. Ils doivent néanmoins sélectionner de nouveau les candidats qui composeront leur équipe nationale.

Grâce à une logistique présente partout dans le monde, ces présélections que constitue la Coupe Louis Lesaffre permettent de dénicher et faire connaître les plus grands talents et de les mener sur le chemin des compétitions mondiales.

Zoom sur les concours mondiaux

> La Coupe du Monde de la Boulangerie

La Coupe du Monde de la Boulangerie 2016 est l'aboutissement direct de la Coupe Louis Lesaffre. Les 12 pays (vainqueurs des présélections + champions du monde 2012), se retrouveront au salon Européen (Paris Nord Villepinte) pour s'affronter en équipe une dernière fois, devant un jury de qualité.



À l'issue des épreuves, 3 pays monteront sur le podium et le premier se verra décerner le titre de « champion du monde ».

> Les Masters de la Boulangerie

Ce concours vient clore le cycle des compétitions.

Tout au long des concours, les candidats ont été évalués au sein de leur équipe mais également en individuel. Les plus brillants de leur spécialité, issus de la Coupe Louis Lesaffre et/ou de la Coupe du Monde de la Boulangerie, se voient offrir une chance de se challenger « en solo » et d'obtenir le prestigieux titre de MASTER BAKER.



Apprendre à devenir CHAMPION

Véritable aventure humaine et défi personnel, la Coupe Louis Lesaffre demande une préparation longue et intensive. Au programme : entraînement, maîtrise de soi, dépassement de soi... le tout encadré par un coach.

La boulangerie version « compétition »

Une équipe qui se prépare pour un tel concours peut être assimilée à une équipe sportive. L'entraînement est réglé avec une extrême minutie : mesure entre la table et le pétrin, nombre de pas nécessaires, timing à la minute près... rien n'est laissé au hasard. Sans relâche, soirs et week-end, seul ou en équipe, les candidats enchaînent les entraînements pendant des mois... jusqu'à la perfection. On y voit des performances multiples, des créations époustouflantes... Toute cette énergie mise au service de la boulangerie conduit les candidats à un niveau d'excellence, digne d'un champion !

Un parcours initiatique

La Coupe Louis Lesaffre sélectionne les boulangers les plus talentueux, mais aussi les plus volontaires. L'engagement pris à la Coupe Louis Lesaffre doit être maintenu, pour les meilleurs,

jusqu'aux Masters de la Boulangerie... soit 4 ans de compétition au total ! Une initiation vers l'excellence au prix de leur temps et de leur énergie.

Gestion du stress, maîtrise de soi, préparation psychologique sont quelques-uns des éléments indispensables pour affronter cette compétition d'envergure et se dépasser... sans oublier bien entendu le soutien de leurs proches, indispensable sur une telle durée. Chacun doit apprendre à gérer la pression, d'abord pour lui-même, mais aussi par rapport à sa responsabilité vis-à-vis de son équipe : « on gagne ensemble ou on perd ensemble ».

Un coach par équipe

Chaque équipe fait appel à un coach pour renforcer ses atouts. Son objectif : conduire les candidats vers les plus hautes performances, tout en canalisant leur énergie pour les maintenir jusqu'à la fin dans une forme olympique, moralement et physiquement.



Les différents rôles du coach :

• Coordinateur

Responsable de l'organisation, il conçoit et gère les séances d'entraînement afin de familiariser les candidats avec les conditions du concours. Systématiquement minutés et notés, les entraînements sont étalés sur plusieurs mois, à raison d'une rencontre mensuelle minimum.

Le décryptage délicat du règlement, l'évaluation des compétences à mettre en œuvre, le rétro-planning, l'organisation du travail de l'équipe dans un même espace... toutes ces tâches lui incombent. Cette organisation est primordiale pour garantir au candidat une bonne gestion de son temps, ainsi que de celui de ses partenaires : ils ne doivent pas se gêner les uns les autres (déplacements, utilisation du four...)

De plus, le coach doit suivre l'évolution individuelle de ses candidats et les pousser vers l'excellence via des « travaux pratiques » à réaliser hors séances.

• Manager

Le coach assure un travail de mise en confiance. Les candidats peuvent rencontrer des problèmes

de toute sorte, avant et pendant la compétition. Le coach doit être la première personne vers qui se tournent les candidats en vue d'aplanir une situation critique. Par son action et ses conseils, ils apprennent à se libérer pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Pendant le long processus des présélections, maintenir la cadence en visant constamment un travail d'excellence est un engagement particulièrement lourd. Le coach doit savoir manager son équipe de manière à entretenir leur motivation, parfois lui redonner un nouvel élan... un dosage entre pression et laisser-faire.

• Porte-parole

Largement sollicités par la préparation aux concours, les candidats n'ont pas toujours le temps et le recul pour témoigner de l'évolution de cet apprentissage intensif. En tant qu'encadrant dédié, le coach est tout désigné pour parler en leur nom. C'est également un atout supplémentaire en termes de « communication » pour l'organisation générale des présélections. Il est également le garant de la « fair-play attitude » de l'équipe !



Des épreuves autour de 3 SPÉCIALITÉS

Telle une recette, le métier de boulanger est un savant mélange d'ingrédients : savoir-faire, connaissances métier, maîtrise des techniques... imagination, curiosité et talent. Si les produits diffèrent en fonction du pays d'origine des candidats, ils sont tous liés par un ensemble de spécialités, inhérentes à la profession. Les organisateurs de la Coupe Louis Lesaffre ont choisi d'en évaluer trois.

Baguette & Pains du monde

Symbole de la boulangerie, le pain propose un nombre infini de formes, de goûts, de textures... Il évolue au rythme des tendances, des saveurs et des cultures. Les candidats doivent surprendre et ravir le jury par leurs réalisations. En plus des grands standards de la panification, leur créativité est mise à l'épreuve dans la réalisation de pains spéciaux auxquels ils doivent apporter leur touche personnelle.

INNOVATION

Les grands classiques revisités

En corrélation avec sa vocation première, la Coupe Louis Lesaffre prône l'ouverture aux cultures étrangères en ajoutant à une nouvelle épreuve : **la fabrication des plus grands standards internationaux**, revisités au goût du boulanger. De quoi élargir largement l'expertise des candidats !

Cette spécialité se veut représentative de l'ensemble des catégories de produits de panification consommés dans les différentes régions du monde, principalement en accompagnement des plats d'un repas, telles que :

- les pains à croûte dure (dont la baguette de tradition française),
- les pains à croûte molle (dont le pain de mie),
- les pains plats,
- les pains frits.

Parmi ces catégories, se distinguent :

- des produits imposés,
- des produits libres de création,
- des produits d'improvisation, soumis à tirage au sort.



Viennoiserie & Panification gourmande

Associant saveur et esthétique, ces gourmandises internationales relèvent d'un art certain, menant parfois le consommateur à l'addiction ! Soumis à un cahier des charges très précis, les candidats doivent faire appel à toute leur créativité pour se démarquer des autres équipes.

Cette spécialité comprend 2 catégories de produits :

- les viennoiseries emblématiques, feuilletées et non feuilletées (croissant, pain au chocolat et brioches),
- les produits de restauration boulangère (produits de panification incluant un accompagnement, sucré ou salé, dont la composition et la qualité gustative permettent de les consommer seuls ou en l'état dans le cadre d'un repas).

Chacune de ces catégories est déclinée en :

- produits imposés,
- produits libres de création,
- produits d'improvisation, soumis à tirage au sort.

INNOVATION

Introduction de la catégorie « restauration boulangère »

Signe fort de la boulangerie moderne, une nouvelle épreuve intitulée « Restauration boulangère » fait son apparition. Celle-ci est en corrélation avec la tendance des repas pratiques et gourmands, souvent pris sur le pouce et adapté en toutes circonstances.

Quelques créations potentielles : la Pizza salée, le Panettone italien, le Kouglouf alsacien...



Pièce artistique

Sur une surface d'1 m², les candidats doivent composer une œuvre figurative, sans aucun artifice mécanique et à l'image de leur pays d'origine. La créativité exigée dans ce domaine nécessite une maîtrise parfaite des techniques boulangères. Entièrement réalisées à partir de pâtes boulangères, ces créations constituent les œuvres d'art du concours.

Cette dernière spécialité sera réalisée autour d'un thème qui sera dévoilé prochainement.

INNOVATION

Argumentaire et exposé oral

Le candidat devra apporter un soin tout particulier à son dossier de présentation ainsi qu'à son exposé oral lors de la notation du jury.



MASTERS DE LA BOULANGERIE 2014 – Antoine ROBILLARD (France), MASTER BAKER 2014, pièce artistique

Le jury au cœur DES INNOVATIONS

Parce que le jury est le point névralgique de tout concours, sa composition est déterminante pour la valeur des appréciations rendues et des notes attribuées aux équipes. Pour cette édition, le comité d'organisation n'a pas hésité à jouer la carte de l'innovation, tout en s'appuyant sur les fondamentaux.

Un jury à deux niveaux

Si les pays choisissent librement leurs jurys locaux - avec l'aide des organismes professionnels de boulangers par exemple - au plan des sélections nationales, les sélections internationales font quant à elles l'objet d'un règlement commun.

INNOVATION

Le jury technique

Dans la continuité des compétitions précédentes, ce jury est constitué de 4 membres, dont le président du jury. Ce dernier a pour mission de rappeler le règlement aux autres membres, d'organiser les délibérations et de garantir l'objectivité des jugements.

Afin d'assurer les mêmes conditions de notation, il est apparu indispensable d'élire un président unique pour l'ensemble des sélections internationales. Le choix des organisateurs s'est porté sur Pierre Zimmermann, boulanger émérite, reconnu par les plus grands professionnels du métier et détenteur du titre de « champion » de la Coupe du Monde de la Boulangerie (voir page 18).

INNOVATION

Le jury élargi

Le nouveau concept accueille deux nouveaux membres :

- **un critique gastronomique** - se basant essentiellement sur des critères de goût, sa présence au sein du jury a pris tout son sens avec l'intro-

duction de la panification gourmande. À l'issue des épreuves, il remettra un prix spécial à son équipe « coup de cœur ».

- **un journaliste de la presse grand public** - il décernera également un prix spécial à l'équipe qui l'aura le plus séduit, notamment par l'originalité de ses produits.

À noter :

Ces deux nouveaux membres du jury seront originaires de la zone continentale.

LA NUTRITION AU CŒUR DU DÉBAT

Un nutritionniste assistera le jury, sans droit de notation, pour apporter toute son expertise sur la qualité nutritionnelle des produits réalisés.

Ce conseiller vient de la zone géographique de la sélection internationale, sans être de la nationalité des pays en compétition.

ZOOM SUR LE JURY TECHNIQUE



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. Trois éditions plus tard (2008), il renouvellera l'exploit, cette fois en tant que coach, menant son équipe en haut des marches. En 2010, il est appelé à Chicago dans la prestigieuse French Pastry School pour prendre en charge la section 'boulangerie-viennoiserie'. Il met en place, avec d'autres boulangers réputés, un programme intitulé 'l'Art de la Boulangerie' qui se veut une référence en matière de formation initiale aux États-Unis. Mais il ne se contentera pas que de l'enseignement puisqu'il ouvre, en 2012, La Fournette, qui compte aujourd'hui près de 50 salariés. Fort de son sens entrepreneurial, de son goût du défi et de son caractère perfectionniste, le nouveau président a de grandes ambitions pour la Coupe Louis Lesaffre.



SOLVEIG TOFTE (USA)

Solveig est une jeune femme dynamique et volontaire, habituée à la haute compétition. Candidate à la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2008, puis membre du jury au SIRHA de Lyon lors de la Coupe Louis Lesaffre en 2011, elle a su faire ses preuves parmi les boulangers d'exception. Son travail au sein de la Bread Bakers Guild of America, ses brillants résultats lors des concours et sa volonté d'aller toujours plus loin lui ont permis aujourd'hui d'ouvrir sa propre boulangerie-café et de donner des cours à travers tout le pays.



FRANÇOIS WOLFISBERG (Suisse)

François est lui aussi un habitué des concours et de la Coupe Louis Lesaffre. Seconde génération d'une famille de boulangers-pâtisseries, il gère actuellement sa propre entreprise. Passionné par son métier, il affectionne aussi les échanges avec les autres cultures et n'hésite pas à jouer les globe-trotters pour s'enrichir d'expériences nouvelles à travers le monde. Il partira bientôt au Japon, en tant que professeur, sur les traces des petits bijoux de panification d'Orient.

Sa position actuelle en tant que membre du jury de la Coupe Louis Lesaffre comptera bientôt parmi ces nouvelles expériences qui lui sont chères !



RICHARD OR (Singapour)

Boulangier depuis 40 ans, Richard a sillonné bon nombre de pays d'Asie dont Singapour, Hong Kong, le Japon et la Chine. Il travaille aujourd'hui chez Davidson International Co. Ltd, dans le Hunan (province chinoise), en tant que directeur de la production technique. Avec ce poste, il a l'avantage de suivre de près l'évolution de la boulangerie d'aujourd'hui. Tout comme les candidats qu'il sera amené à juger en Turquie, il a lui-même participé à des concours à ses débuts... un retour aux sources donc !

Les critères de jugement

Concernant les deux spécialités « Baguettes & Pains du monde » et « Viennoiserie & Panification gourmande », les critères de notation sont sensiblement les mêmes. Les candidats seront jugés sur le respect du règlement : nombre de pièces, volume, poids et temps imparti. Viendront ensuite les critères produits avec la texture des pièces, la régularité, la finition, l'odeur, l'harmonie de l'ensemble, et enfin, le goût!

La pièce artistique est une épreuve différente, notée sur des critères tels que l'esthétisme et l'originalité. Elle est également jugée par sa difficulté technique et ses prouesses architecturales.

À noter :

L'exposé sur la pièce artistique constituera un élément déterminant de la notation.

INNOVATION

Un show plus attractif

Pour la partie la notation, l'organisation va être modifiée pour veiller à une **présentation plus dynamique des produits**, à effectuer par le candidat lui-même.

En effet, même si tous les produits seront évalués selon les critères indiqués dans la grille de notation, les candidats auront à sélectionner 3 produits par catégorie à présenter plus spécifiquement au public. Ce sera l'occasion pour eux de mettre l'accent sur les réalisations dont ils sont le plus fiers, autant qu'une manière d'attiser la curiosité du public.

LE MOT DU PRÉSIDENT D'HONNEUR

Depuis le début, Lesaffre a la chance de collaborer avec Christian VABRET, Meilleur Ouvrier de France et créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie. Au fil des années, la symbiose entre la Coupe Louis Lesaffre, la Coupe du Monde de la Boulangerie et les Masters de la Boulangerie s'est renforcée pour devenir un cycle de compétitions qui évolue en parfaite cohérence. Pour assurer cette cohérence, il fallait un homme de conviction, capable d'incarner avec force la passion commune aux Meilleurs Boulangers du Monde...



Précurseur du cycle de concours, la Coupe Louis Lesaffre évolue vers : plus de produits internationaux, la restauration boulangère, la prise de conscience nutritionnelle, la prise en compte de la perception du public et l'implication des jeunes talents.

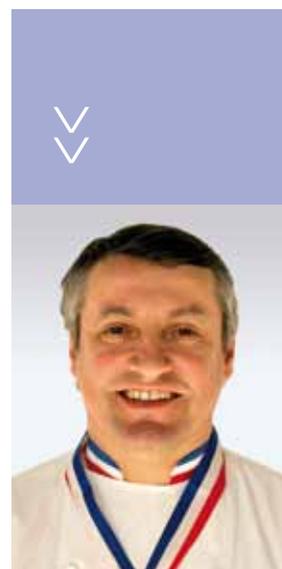
J'encourage largement ces évolutions auxquelles j'ajouterais les valeurs suivantes : Rassembler une élite de boulangers au sein d'une grande famille formant un réseau d'audience internationale, Valoriser les produits de boulangerie pour l'amélioration constante de leur qualité et Développer les initiatives de formation pour assurer la transmission de savoir-faire entre génération, aussi bien qu'entre cultures boulangères différentes.

C'est dans cet esprit que j'ai accepté le rôle de garant de la cohérence du cycle de compétitions pour cette nouvelle édition.

Bonne chance à tous nos candidats pour cette nouvelle aventure ! ”

Christian VABRET,

Président d'honneur pour le cycle de compétitions



Une valeur de la Boulangerie : LE NUTRITIONNEL

Dans une société où l'équilibre nutritionnel inspire les plus grands cuisiniers, la boulangerie souhaite elle aussi prendre part à cette démarche. Quelle meilleure opportunité qu'un rassemblement mondial pour diffuser la force d'un tel engagement ?

Le pain, un aliment santé par nature

Le pain peut être valorisé pour ses nombreux atouts nutritionnels. Sa composition fournit de nombreux apports nutritionnels recommandés : protéines végétales, minéraux et vitamines, fibres... qui ne sont pas toujours présents en quantité suffisante dans l'alimentation actuelle.

C'est le cas des pains enrichis en farines spéciales, en graines céréalières, en fibres...

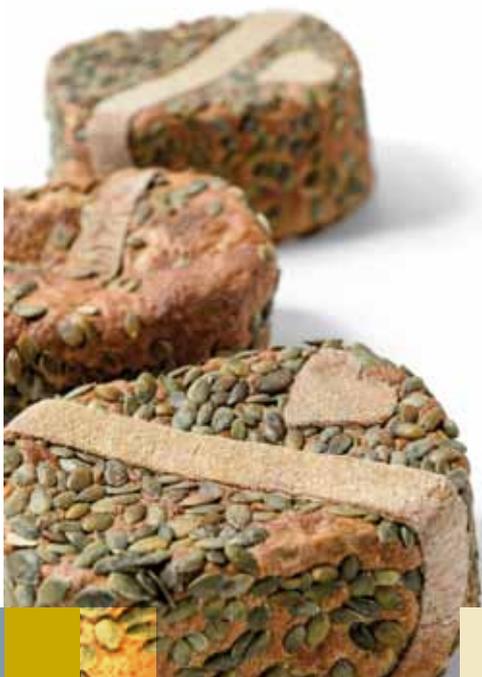
Le challenge nutritionnel

Ce concours se veut un laboratoire d'expertises multiculturelles dans une démarche de qualité.

Hormis dans la catégorie Pièce artistique, l'aspect nutrition restera au cœur des préoccupations des candidats dans leurs réalisations. Trois de leurs produits devront absolument intégrer cette notion.

INNOVATION

Particularité de cette épreuve : une solide argumentation devra soutenir l'orientation nutritionnelle donnée aux produits présentés.



La boulangerie vue par ses JEUNES ESPOIRS

Toujours pour contribuer à l'épanouissement de la profession boulangère dans tous les pays participants, il est apparu essentiel à Lesaffre de penser aussi à la relève : des talents qui se dénichent et se cultivent dès le plus jeune âge !

Un nouveau titre honorifique

Lesaffre introduit en parallèle de son concours une démonstration intitulée « les Jeunes Espoirs de la Boulangerie ». Celle-ci se déroulera en ouverture de chaque sélection internationale. Une manière originale d'introduire l'équipe et son pays... dans un souffle de jeunesse.

Chaque équipe devra sélectionner un boulanger en cours de formation dans son pays. Le recrutement peut se faire au travers d'écoles de boulangeries. Le coach de l'équipe aura là aussi un rôle essentiel : initier ce « jeune espoir » à un maximum de techniques.

À l'issue de chaque sélection internationale, le titre de « Jeune Espoir de la Boulangerie 2015 » sera attribué au jeune gagnant.

Une jeunesse porteuse d'espoirs

La jeunesse, c'est la passion, l'énergie, la modernité, les folies...

Si l'ambition principale du concours est de « promouvoir le métier de boulanger et développer la qualité du pain dans le monde », pourquoi ne pas commencer dès le commencement ?

Souvenez-vous... À l'âge de 6 ans, Mozart composait déjà ses premières œuvres. À 20 ans, Mark Zuckerberg fondait Facebook, aujourd'hui 2e site le plus visité au monde après Google. Des talents en herbe fourmillent dans le monde entier... À nous d'aller cueillir ces futurs prodiges de la boulangerie.



Le chemin vers L'EXCELLENCE

Véritable symbole de progression et de modernité, la Coupe Louis Lesaffre doit son succès à une organisation d'ampleur internationale, entièrement portée par Lesaffre, reposant sur des fondamentaux comme la diversité culturelle et la réunion de talents en tous genres.

Une organisation dédiée à l'excellence

Plus qu'un concours technique, la Coupe Louis Lesaffre est une véritable aventure humaine, incluse dans un cycle de compétitions de haut niveau, et portée par une organisation d'envergure :

- Une logistique adaptée à toutes les techniques de panification
- Une implantation mondiale
- Un encadrement mesuré (coach), à la hauteur de la compétition
- En perpétuelle innovation pour un concours moderne
- Un cycle stratégique, avec une montée en puissance
- Une issue triomphante, incluant la reconnaissance des experts de la boulangerie les plus reconnus à travers le monde

Passage obligé et inégalable, la Coupe Louis Lesaffre est le tremplin qui mène aux titres suprêmes de « Champion du monde » et « Master Baker ».

Les fruits de la capitalisation d'expériences

Ce brassage de cultures contribue à faire de la Coupe Louis Lesaffre une compétition unique, caractérisée par un authentique enrichissement personnel et professionnel.

Les candidats y partagent leur savoir-faire, leur tour de main et leurs recettes avec un fair-play particulièrement convivial. C'est l'opportunité de découvrir de nouvelles techniques de panification, d'améliorer ses produits et d'en tester de nouveaux.

Enfin, ce partage d'expériences au-delà des frontières favorise cette quête du « meilleur » en ce qui concerne le goût, la texture, l'esthétisme... Une quête soutenue par des innovations perpétuelles en faveur de la haute qualité.

La mixité : un atout qui conduit au sommet

Les compétiteurs doivent faire preuve d'inventivité pour séduire, sortir du lot à partir des mêmes produits imposés. À eux de mettre tous les atouts de leur côté, et parmi ces atouts : la mixité.

Fort heureusement, hommes et femmes sont différents et c'est là que nous y trouvons notre enrichissement. Les professionnels, quelle que soit leur filière, l'ont admis plus d'une fois : « l'harmonie se situe dans la complémentarité homme/femme ». Une réalité qui pousse à la créativité, notamment lors des concours !

C'est pourquoi cette édition pousse, plus que jamais, à la mixité des équipes, c'est-à-dire à la diversification des talents.

Rendez-vous à la Coupe du Monde !

La Coupe Louis Lesaffre se veut comme toujours le concours des tendances de la boulangerie d'aujourd'hui et de demain. C'est ainsi qu'elle évolue à chaque nouvelle édition, réadaptant sans cesse ses épreuves et son organisation, sachant que les autres concours du cycle évolueront dans son sillage.

Fortes de ce positionnement, ces présélections réunissent tous les ingrédients pour distinguer les « âmes de champion ». Étape suivante : la Coupe du Monde de la Boulangerie qui aura lieu en 2016, au Salon Européen de Paris-Villepinte.

Créateur et organisateur historique : **LESAFFRE**



Dans le cadre du concours

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

Lesaffre missionne une équipe internationale à chaque nouvelle édition pour le bon déroulement de la compétition. Cette dernière veille à assurer aux équipes participantes des conditions de compétition optimales.

Moteur dans les échanges de savoir-faire, les Baking Center™ peuvent intervenir en appui sur le plan de l'assistance technique auprès des équipes, mais aussi en leur garantissant une logistique optimale.

1974/2014 : Lesaffre fête les 40 ans du réseau Baking Center™

Depuis sa création en 1974, le réseau Baking Center est devenu la référence internationale, accompagnant les grandes mutations de la profession, et l'expansion du groupe sur les marchés de la levure et des ingrédients. Pôle d'expertise, de technologie et d'innovation en panification, il doit aussi sa réussite à la passion et à l'engagement des hommes, autour de valeurs communes : transmission, innovation, proximité et culture.

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.

Acteur référent sur le plan mondial, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions pour la panification, la nutrition, la santé et la protection du vivant, à partir de levures et d'autres produits de fermentation.

Depuis 1853, l'innovation est au cœur du développement de Lesaffre. Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre entreprend avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.

Quelques chiffres :

- 7 700 collaborateurs
- 1,5 milliard d'euros en 2012
- Plus de 80 filiales dans le monde
- 30 Baking Center™
- Des produits distribués dans plus de 180 pays

Pour en savoir plus, connectez-vous sur le site officiel www.lesaffre.com



Contact presse

Nadine Debail

nd@lesaffre.fr
(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23

Suivez le concours sur :
www.coupelouislesaffre.com



Coupe Louis Lesaffre
<https://facebook.com/coupelouislesaffre>



@CLL_BakeryCups
https://twitter.com/CLL_BakeryCups
#BakeryLesaffreCup



Coupe Louis Lesaffre
<http://www.pinterest.com/lesaffrecups>



Coupe Louis Lesaffre
<http://youtube.com/user/lesaffrecups>

