

Avril 2014

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

4^e édition 2014 - 2015

www.coupelouislesaffre.com



LESAFFRE



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.

autres, à applaudir les créations de « Jeunes Espoirs de la Boulangerie » coachés par les plus grands... et beaucoup d'autres nouveautés !

En tant que créateur et organisateur, Lesaffre donne rendez-vous aux candidats entre 2014 et 2015 : un timing nécessaire pour se préparer aux exigences du concours, élargir son expertise de la panification, magnifier ses créations... pour un cru qui s'annonce exceptionnel !

Avril
2014
9
pays

Avril 2014 marque le coup d'envoi pour ce processus de présélections qui se déroulera sur le plan national, puis international, jusqu'en 2015. À l'arrivée, 9 pays continueront l'aventure vers la Coupe du Monde de la Boulangerie pour rejoindre les 3 pays présélectionnés sur le podium 2012 (Japon – États-Unis – Taïwan).

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 déguster un « bouillon de cultures » mêlant le savoir-faire des uns aux recettes des

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



- 05** La compétition **ET SES ENJEUX**
- 07** Le processus **DES PRÉSÉLECTIONS**
- 10** Apprendre à devenir **CHAMPION**
- 12** Des épreuves autour de **3 SPÉCIALITÉS**
- 14** Le jury au cœur **DES INNOVATIONS**
- 15** Une valeur de la Boulangerie : **LE NUTRITIONNEL**
- 16** La Boulangerie vue par ses **JEUNES ESPOIRS**
- 17** Le chemin vers **L'EXCELLENCE**
- 18** Créateur et organisateur historique : **LESAFFRE**

innovation

excellence



savoir-faire

expertise



créativité

originalité



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 :

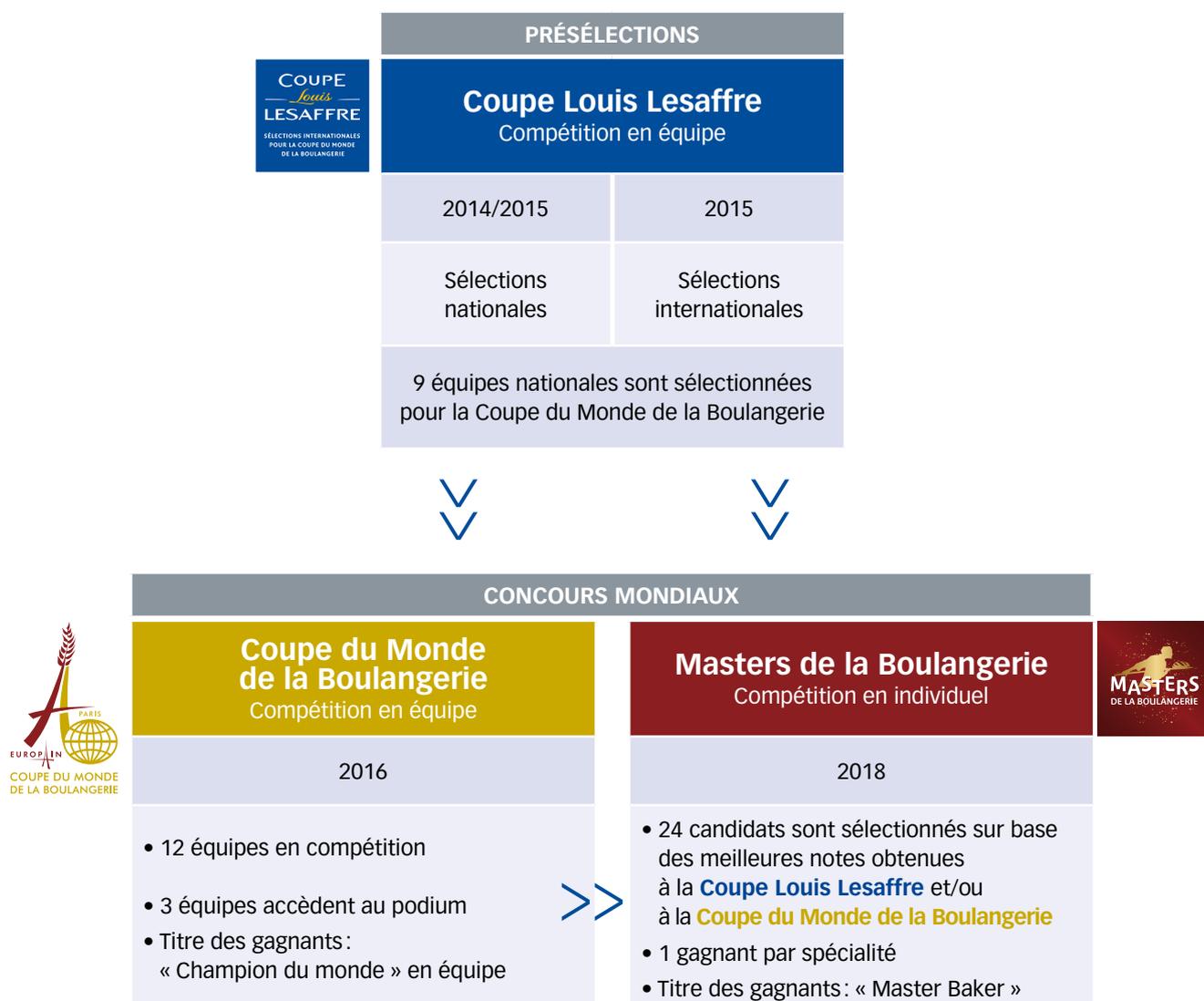
- promouvoir le métier de boulanger à travers le monde
- créer un réseau d'experts internationaux reconnus en boulangerie
- diversifier les savoir-faire des pays participants
- rechercher les talents hors des sentiers battus
- sélectionner les meilleurs talents dans le monde et participer à leur formation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

Une toute nouvelle composition

Au-delà d'un jury composé de 4 membres experts en boulangerie, le jury intègre désormais de nouveaux principes :

• Un conseiller nutritionniste

Un nutritionniste participe, sans noter, aux délibérations du jury en apportant son conseil sur les principes nutritionnels des produits. Ce conseiller vient de la zone géographique de la sélection internationale, sans être de la nationalité des pays en compétition.

• Un jury « presse »

Ce jury est constitué de deux membres :

- un critique gastronomique
- un journaliste de la presse grand public

Ces deux membres seront issus d'un pays de la zone continentale qui accueillera la sélection internationale, mais qui ne seront pas dans les pays concourants.

Leur rôle sera de décerner deux prix transversaux indépendants des résultats du concours.

Les critères de jugement

Concernant les deux spécialités « Baguette & 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'attirer la curiosité du public.

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...

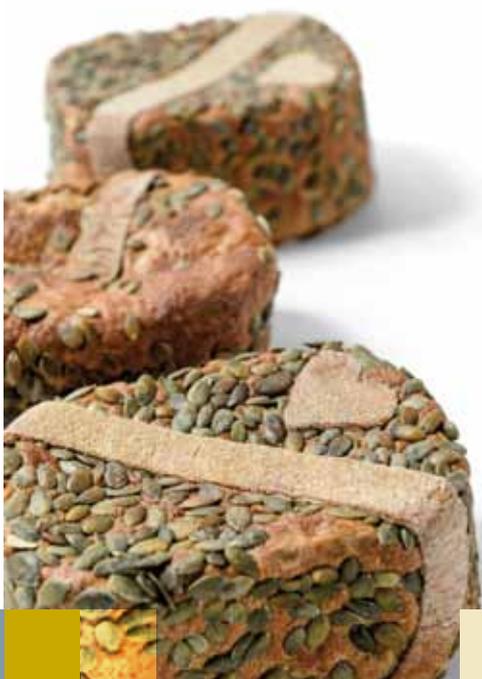
Le challenge nutritionnel

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.

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>

