

COUPE *Louis* LESAFFRE

SÉLECTIONS INTERNATIONALES
POUR LA COUPE DU MONDE
DE LA BOULANGERIE

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

Sélection internationale Europe

22 au 24 janvier 2011
Sirha, Eurexpo, Lyon, France

Dossier de presse disponible sur :
www.coupelouislesaffre.com

Dossier de presse



Le rendez-vous des MEILLEURS BOULANGERS DU MONDE



LANCÉE EN SEPTEMBRE 2009, LA TROISIÈME ÉDITION DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE RASSEMBLE LES MEILLEURS BOULANGERS À TRAVERS LE MONDE QUI S'AFFRONTENT, PAR ÉQUIPES, LORS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE EN 2012.

40
pays

6000
candidats

90
sélections

Créée en 2003, la Coupe Louis Lesaffre constitue un rendez-vous incontournable dans le milieu de la boulangerie, en même temps qu'un événement mondialement connu du grand public.

La troisième édition de la Coupe Louis Lesaffre s'inscrit dans un cycle complet de compétitions :

- la **Coupe Louis Lesaffre** (sélections nationales), en 2009-2010,
- la **Coupe Louis Lesaffre** (sélections internationales) en 2010-2011,
- la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, qui se tiendra dans le cadre du salon Européen en 2012.

La seconde édition avait mobilisé 40 pays à travers 90 sélections totalisant 6 000 candidats. Les inscriptions pour la troisième édition de la Coupe Louis Lesaffre sont maintenant ouvertes.

Les candidats concourent dans trois catégories : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique.

Les **sélections nationales** se déroulent individuellement. Les meilleurs candidats désignés dans chacune des catégories constitueront une équipe nationale composée de trois boulangers. C'est cette équipe qui représentera son pays lors des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre.



Les **sélections internationales** sont organisées sur les quatre continents (Amérique, Europe, Méditerranée Afrique, Asie Pacifique). Elles sont soumises à des jurys indépendants présidés par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France et créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Au terme des sélections internationales, neuf équipes gagneront le droit de concourir à la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, auprès des trois pays déjà présélectionnés.

Organisateur de la Coupe Louis Lesaffre au plan mondial, Lesaffre est techniquement épaulé par l'union professionnelle EKIP "Les Équipementiers du Goût".



04 La zone Europe

07 Valoriser le talent des boulangers
à l'échelle internationale
Editorial d'Olivier Génie,
Directeur du Baking Center Lesaffre

08 Une rencontre de haut niveau

10 Le chemin vers l'excellence

12 Un révélateur de talents

16 Des experts pour juger
les meilleurs boulangers du monde

18 Des organisateurs d'envergure mondiale

20 Les partenaires régionaux

innovation

excellence



savoir-faire

expertise



créativité

originalité



Lancement de la SÉLECTION INTERNATIONALE EUROPE



La première sélection internationale de la Coupe Louis Lesaffre s'est déroulée aux Etats Unis, lors du salon IBIE de Las Vegas en septembre 2010.

Huit pays de la zone AMERIQUE ont participé à cette compétition : le Canada, le Costa Rica, les États-Unis, le Mexique (pour l'Amérique du nord et Centrale), l'Argentine, le Brésil, le Chili et le Pérou (pour l'Amérique du Sud).

10
pays

Cette rencontre a témoigné du progrès indéniable qu'on fait chacun des pays. La Coupe Louis Lesaffre semble aborder sa troisième édition en annonçant un niveau d'expertise de ses participants très élevé.

Les Etats Unis et le Pérou ont remporté cette première sélection avec brio. Elles prennent la route de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui se déroulera à Paris en 2012, dans le cadre du salon européen.

3
équipes
gagnantes

Le Costa Rica et le Brésil se sont également distingués en obtenant une place de "challenger" et restent donc potentiellement en lice pour la Coupe du Monde de la Boulangerie.

LA SELECTION INTERNATIONALE EUROPEENNE

2

équipes
"Challengers"

Le SIHRA accueille pour la première fois la Coupe Louis Lesaffre du 22 au 24 janvier 2011 :

« Ce concours à dimension internationale va insuffler une dynamique supplémentaire. Le Sirha abrite déjà de nombreux concours, les sélections de la Coupe Louis Lesaffre sont complémentaires et nous sommes fiers d'accueillir chez nous les meilleurs boulangers du monde » Marie-Odile Fondeur, Directrice du Sirha.

PAYS ET JOURS DE COMPÉTITION POUR LA ZONE EUROPE

Samedi 22 janvier 2011



Pologne



Russie



Slovaquie



Croatie

Dimanche 23 janvier 2011



Royaume Uni



Israël



Suede

Lundi 24 janvier 2011



Espagne



Pays Bas



Belgique

* Cérémonie de proclamation des résultats Espace Tendances Pain - Hall 66 - 24 Janv. - 16h



Bénédicte DUBART, artiste travaillant le bronze depuis plus de 10 ans, a suivi la Coupe Louis Lesaffre depuis sa création. Les boulangers et cette artiste ont en commun la sensibilité et le sens de la créativité qui sont une des composantes essentielles nécessaires pour participer à cette compétition.



L'équipe Nationale du Royaume-Uni



L'équipe Nationale des Pays-Bas



L'équipe Nationale de la Belgique



L'équipe Nationale de l'Espagne



L'équipe Nationale de Croatie



L'équipe Nationale de Slovaquie



L'équipe Nationale d'Israël



L'équipe Nationale de Russie



L'équipe Nationale de Suède



L'équipe Nationale de Pologne

Pays	Membres	Catégorie
Belgique 	Steve DE SMET Geert JONCKHEERE Dirk BRAECKMAN	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Croatie 	Damir VUKOVIC Grbanovic JULIJAN Spon DJURDJICA	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Espagne 	Josep Aguilar MARTI Juan Carlos ROCHE Javier Emilio MOLINA BEJAR	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Israël 	Eli ABRAHAM Dudu OUTMEZGIN Osnat S. LIPSON	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Pays-Bas 	Daan HESSELING Hiljo HILLEBRAND Stefan VAN LIESHOUT	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Pologne 	Marcin SUROWIECKI Przemyslaw KOPERSKI Pawel CHOJECKI	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Royaume-Uni 	Wayne CADDY Mickael JAHAN Steven SALT	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Russie 	Larisa PASHCHENKO Irina GONCHAROVA Olga TARUTA	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Slovaquie 	Štefan HUDEC Peter BARTEK Andrea HORVÁTHOVÁ	Pain Viennoiserie Pièce Artistique
Suède 	Mattias WALLMARK Robin EDBERG Håkan JOHANSSON	Pain Viennoiserie Pièce Artistique



Valoriser le talent des boulangers À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

25
Baking
Centers

5
continents

INCONTOURNABLE DEPUIS 2003, LA COUPE LOUIS LESAFFRE TÉMOIGNE UNE NOUVELLE FOIS DE L'ENGAGEMENT HISTORIQUE DE LESAFFRE AUPRÈS DES BOULANGERS.

Grâce à son réseau de filiales et ses 25 Baking Centers répartis sur les 5 continents, Lesaffre dispose de moyens exceptionnels pour organiser cet événement de portée internationale. Partenaires depuis toujours, les fédérations et les organisations professionnelles, sont bien sur à nos côtés et participent au succès du cycle de compétitions.

Moteur dans les échanges de savoir-faire, les Baking Centers interviennent en appui sur le plan de l'assistance technique auprès des équipes, mais aussi en leur garantissant une logistique optimale. Ils peuvent ainsi donner le meilleur d'eux-mêmes.

La Coupe Louis Lesaffre souhaite mettre en lumière ces hommes et ces femmes qui confectionnent avec talent, imagination et générosité ces produits uniques que sont le pain, la viennoiserie et la pièce artistique. Dans une ambiance chaleureuse, chacun pourra apprécier la dynamique de la profession qui a à cœur d'innover.

Outre cette aventure humaine, la Coupe Louis Lesaffre draine une excellente image du métier de boulanger. Elle encourage le partage d'expériences au-delà des frontières.

Olivier Génie

Directeur du Baking Center Lesaffre

A propos d'

Olivier Génie

Directeur du Baking Center de Marcq-en-Barœul depuis octobre 2008, Olivier Génie est entré chez Lesaffre en 1986. Il a notamment travaillé sur le continent américain, rayonnant du Canada à l'Argentine en passant par le Mexique.

Véritables laboratoires d'idées, les 25 Baking Centers favorisent les échanges de savoir-faire et offrent une large palette de formations expertes spécialement conçues pour les professionnels de la filière. Leurs techniciens boulangers vont à la rencontre des professionnels de la boulangerie et proposent chaque jour leur assistance technique. Pionnières dans le développement de nouvelles technologies de panification, des équipes multiculturelles délivrent des conseils techniques dans le cadre du développement produit ou de l'optimisation de la qualité avec l'appui du laboratoire d'analyse sensorielle situé dans le tout

premier Baking Center créé à Marcq-en-Barœul près de Lille, il y a déjà 35 ans !

Plus de 100 experts Lesaffre issus de ces Baking Centers (boulangers, meuniers, ingénieurs) accompagnent les boulangers dans le monde entier.



Une rencontre de haut niveau **POUR SE DÉPASSER ET FAIRE RECONNAÎTRE LE MÉTIER DE BOULANGER**



UN VÉRITABLE PARTENARIAT AVEC LA PROFESSION

La Coupe Louis Lesaffre est née en 2003, sur la sollicitation de Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France. Le créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie souhaitait plus de rigueur dans les sélections nationales de ses candidats.

Seul le groupe Lesaffre était capable de prendre en charge une telle manifestation qui lui permet, en outre, de se rapprocher des organismes professionnels nationaux, d'obtenir le soutien des représentants de la profession et de se positionner comme un véritable partenaire de la boulangerie.

L'idée d'opérer des sélections internationales s'est très vite imposée. Les boulangers étrangers ont immédiatement été sensibles à cette démarche qui a permis de révéler la diversité et la qualité du pain dans le monde.

UN ÉVÉNEMENT MONDIALEMENT CONNU

Aujourd'hui, la Coupe Louis Lesaffre constitue un rendez-vous incontournable dans le milieu de la boulangerie, en même temps qu'un événement mondialement connu du grand public.

L'organisation de la Coupe Louis Lesaffre réclame un travail considérable à chaque édition.

Lesaffre met à disposition une équipe internationale d'organiseurs ainsi que ses Baking Centers pour l'entraînement des candidats, leur fournissant au passage matériels et produits. Ses collaborateurs se déplacent un peu partout dans le monde pour organiser les sélections. Le groupe pourvoit aux déplacements, à l'hébergement, à la restauration et parfois même à l'habillement des boulangers. Il négocie également les partenariats avec les salons dans lesquels les concours se déroulent.

40 pays ont ainsi participé à la deuxième édition de la Coupe Louis Lesaffre, totalisant 6000 candidats qui ont concouru aux 90 sélections.

La troisième édition aura pour point d'orgue la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012 dont Lesaffre est le partenaire officiel exclusif.

Grâce aux présélections de la Coupe Louis Lesaffre, c'est le fleuron de la boulangerie internationale qui participe à cet événement sans équivalent dans le monde.





“la Coupe Louis Lesaffre donne un nouvel élan à un métier souvent discret”

DONNER UNE AUTRE IMAGE DU BOULANGER

“La Coupe Louis Lesaffre contribue à la fierté du métier de boulanger, affirme Jean-Jacques Semlangne, l’un de ses créateurs. En l’espace de deux éditions, le concours a amélioré l’image de la profession, de même que les compétitions ont rajeuni celle des boulangers”.

En participant à améliorer l’image de la boulangerie dans le monde, en démontrant que le pain peut être un art, la Coupe Louis Lesaffre donne un nouvel élan à un métier souvent discret.

Au-delà de la reconnaissance des participants par la profession, leur passion du pain, leur envie de se surpasser et de vivre un moment unique dans leur carrière constituent un formidable exemple qui forge la modernité de la boulangerie d’aujourd’hui et prépare le chemin à ceux qui la pratiqueront demain.



A propos de

Jean-Jacques Semlangne

Premier boulanger professionnel à être entré chez Lesaffre, Jean-Jacques Semlangne réalise très vite l’importance de développer des relations étroites avec les boulangers, afin de comprendre et de partager leurs préoccupations, formules et process de fabrication, en France mais surtout à l’international. C’est dans ce contexte qu’il a créé, en 1974, le premier Baking Center à Marcq-en-Barœul (Nord). Un concept qui demeure l’un des points forts de Lesaffre.

Aujourd’hui administrateur de la SIL (usine basée à Marcq-en-Barœul) il continue à assumer des missions ponctuelles pour le groupe.



Jean-Jacques Semlangne est également à l’origine de la coupe Louis Lesaffre. “Pour Lesaffre, cette compétition est l’occasion de faire connaître le nom du groupe. En effet les boulangers ne connaissent que les marques de levures comme l’Hirondelle, Saf-instant, Springer Fala...”.

La Coupe Louis Lesaffre : LE CHEMIN VERS L'EXCELLENCE



UN CYCLE DE COMPÉTITIONS DE HAUT VOL

Lancée en septembre 2009, la troisième édition de la Coupe Louis Lesaffre s'inscrit dans un cycle complet de compétitions qui passe par des sélections nationales, des sélections internationales et se conclut à travers la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Plus qu'une simple succession de compétitions, la Coupe Louis Lesaffre s'apparente davantage à un chemin d'initiation qui conduit à l'excellence.

Les sélections nationales de la troisième Coupe Louis Lesaffre se sont déroulées dans une quarantaine de pays entre 2009 et 2010. Ces sélections individuelles ont eu pour but de constituer une équipe nationale de trois boulangers qui représentera son pays lors des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre.

Les sélections internationales sont organisées sur les quatre continents selon la répartition suivante :

- **Amérique**
- **Europe**
- **Méditerranée Afrique**
- **Asie Pacifique**

Au terme des sélections internationales, neuf équipes, dont une équipe "Challenger" (cf encadré), gagneront le droit de concourir à la Coupe du Monde de la Boulangerie qui se tiendra dans le cadre du salon Européen en 2012. Ces neuf équipes sont réparties de la manière suivante :

- **Amérique :**
deux équipes sélectionnées ,
- **Europe :**
trois équipes sélectionnées,
- **Méditerranée Afrique :**
une équipe sélectionnée,
- **Asie Pacifique :**
deux équipes sélectionnées.

Les trois pays vainqueurs de la précédente Coupe du Monde de la Boulangerie (France, Taiwan, Italie) ont d'ores et déjà été présélectionnés pour participer à la Coupe du Monde 2012, au cours de laquelle ils remettront leur titre en jeu. Ils doivent néanmoins sélectionner les candidats qui constitueront leur équipe nationale.

LE CONCEPT DE L'ÉQUIPE "CHALLENGER"

La troisième édition de la Coupe Louis Lesaffre désignera neuf équipes qui s'affronteront lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2012. Parmi celles-ci, une place est réservée, dans cette troisième édition, à une équipe "Challenger". Au vu de leurs performances, six équipes "Challenger" seront désignées au préalable pour l'ensemble des continents. Au terme de l'ensemble des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre, la meilleure des équipes "Challenger" gagnera sa place à la Coupe du Monde de la Boulangerie. Une opportunité supplémentaire pour l'une des équipes de rester dans la compétition.

Sur le continent Européen, deux équipes "Challengers" seront ainsi désignées à l'issue des prochaines sélections internationales.





UN CALENDRIER CHARGÉ

Les sélections nationales de la Coupe Louis Lesaffre furent organisées dans les pays concernés en 2009 et 2010.

Quatre sélections internationales sont planifiées à travers le monde dans la perspective de la Coupe du Monde de la Boulangerie de 2012.

LES SÉLECTIONS INTERNATIONALES DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE 2010 - 2011

Continent	Date	Localisation
Amérique	26 au 29 septembre 2010	Salon IBIE (Las Vegas - États-Unis)
Europe	22 au 24 janvier 2011	Salon SIRHA (Lyon - France)
Méditerranée Afrique	22 au 25 mars 2011	Salon Crémaï (Casablanca - Maroc)
Asie Pacifique	26 au 28 mai 2011	Salon Interbake (Canton - Chine)

UN RÈGLEMENT OUVERT À TOUS LES BOULANGERS

Les candidats participant à la Coupe Louis Lesaffre sont exclusivement composés de boulangers professionnels âgés de 18 à 55 ans.

Le règlement permet ainsi au plus grand nombre d'accéder à la compétition. Le savoir-faire et le talent font le reste.

TROIS ÉPREUVES DISTINCTES

En sélections nationales (individuelles) comme en sélections internationales (par équipes), chaque candidat est spécialisé dans l'une des trois catégories du concours : Pain, Viennoiserie ou Pièce artistique.

À l'étape des sélections internationales, les candidats disposent de tout l'équipement et des matières premières courantes nécessaires à la réalisation de leurs recettes. Ils peuvent, dans certains cas, utiliser les produits complémentaires de leur choix, sous réserve d'un accord préalable du Président du jury. Chaque épreuve des sélections internationales dure huit heures. Elle est précédée d'une heure de préparation la veille.

• Catégorie Pain

L'épreuve comprend la réalisation de baguettes traditionnelles et variées. Outre ce pain symbolique de la boulangerie française, les organisateurs mettent les boulangers à l'épreuve sur différents types de pains : pains de mie, pains du pays et pains du monde.

• Catégorie Viennoiserie

Cette catégorie permet aux équipes de travailler sur une grande diversité de produits internationaux (croissants et chocolatines) et spécificités nationales tout en utilisant des techniques qui mettent en avant leur savoir-faire. Le programme comprend la réalisation de cinq types de viennoiseries en pâte levée et pâte levée feuilletée.

• Catégorie Pièce artistique

Cette épreuve laisse libre cours à la créativité et réclame, en même temps, une très grande maîtrise technique. L'exercice consiste à réaliser une composition représentant l'identité du pays de chaque équipe participante. Le sujet est fabriqué à base de pâtes constituées de produits comestibles. Les armatures et les collages synthétiques ne sont pas autorisés.

Un révélateur de talents, **UN MOMENT D'ÉCHANGES,** **UNE EXPÉRIENCE UNIQUE**



AUTANT DE TALENTS QUE DE CANDIDATS

La Coupe Louis Lesaffre permet de découvrir l'étonnante diversité de pains réalisés dans le monde à partir des quatre mêmes ingrédients : la farine, l'eau, le sel et la levure.

Pour beaucoup de compétiteurs, la Coupe Louis Lesaffre est aussi le prétexte pour recréer des pains traditionnels régionaux parfois oubliés.

La troisième édition de la Coupe Louis Lesaffre réunira une quarantaine de pays répartis sur les quatre continents.

Les pays de l'Europe de l'Ouest, dont la tradition boulangère est vivace, les pays du Maghreb et de l'Afrique, où le pain reste une nécessité de base, les États-Unis, dont le pain est majoritairement fabriqué par l'industrie, le Japon, où le pain artisanal est considéré comme un luxe, prennent traditionnellement part à la compétition.

D'autres pays, comme la Chine et Taiwan, qui découvrent le pain à croûte et le pain au levain, participent désormais à la Coupe Louis Lesaffre. Taiwan a d'ailleurs fait la preuve de son savoir-faire en atteignant la deuxième marche du podium lors de la dernière Coupe du Monde de la Boulangerie.



UN MOMENT D'ÉCHANGE PRIVILÉGIÉ

La Coupe Louis Lesaffre donne l'occasion aux boulangers participants de se retrouver pendant plusieurs jours. Un événement rare dans la profession.

La compétition constitue également une opportunité pour découvrir de nouvelles techniques de panification, améliorer ses produits et en tester de nouveaux. Ce moment privilégié, les candidats le mettent à profit pour partager leur savoir-faire, leur tour de main et leurs recettes... avec le fair play qui caractérise ces rencontres.

Cette émulation, cet échange d'idées, ce brassage de cultures contribue à faire de la Coupe Louis Lesaffre une compétition unique, caractérisée par un authentique enrichissement personnel et professionnel.

UNE AVENTURE HUMAINE

Plus qu'un concours technique, la Coupe Louis Lesaffre est une vraie aventure humaine dans laquelle créativité, esprit d'équipe et excellence sont les maîtres mots. Les compétiteurs doivent ainsi faire preuve d'inventivité pour plaire, séduire, sortir du lot à partir des mêmes produits imposés. L'esprit d'équipe est également de rigueur, dans la mesure où chaque candidat doit être à la hauteur des deux autres membres de son équipe, qu'il épaula dans leur défi respectif. Enfin, il faut savoir se surpasser pour atteindre l'excellence qui caractérise la compétition.

En prévision du concours, les candidats suivent un véritable parcours d'apprentissage qui s'apparente à un entraînement sportif : se préparer durant des dizaines d'heures chaque semaine en sacrifiant ses loisirs et son temps libre, apprendre à travailler en équipe, répéter plusieurs fois chaque opération, améliorer sans cesse les produits pour obtenir une réalisation parfaite le jour de la compétition. Dans un tel contexte, le soutien des familles est essentiel.

Si les entraînements intensifs exigent une excellente condition physique, il est également important de bien se préparer psychologiquement. Voyager à l'étranger, pour la première fois parfois, participer à un concours, représenter les couleurs de son pays, passer huit heures sous tension, se concentrer en présence du public, des photographes, du jury... cela demande une certaine maîtrise de soi.

Chaque équipe est encadrée par un coach. Responsable de l'entraînement, du management, de l'organisation, il est aussi le porte-parole de l'équipe. Aplanissant tous les problèmes que les candidats sont susceptibles de rencontrer avant et pendant la compétition, le coach assure un travail de mise en confiance. Il leur apprend à se libérer pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Confidences de **coach**

Diplômé d'AIB International, Kuen-Ho Shih possède plus de 20 ans d'expérience dans le métier de boulanger. Il est aujourd'hui Vice-président du China Grain Products Research & Development Institute (CGPRDI) à Taiwan. En 2008, il coachait l'équipe taïwanaise qui a remporté la deuxième place de la Coupe du Monde de Boulangerie.

“Je devais m'assurer que mon équipe était préparée à affronter tous les défis d'une telle compétition. J'ai conçu et géré les séances d'entraînement afin de les familiariser avec les conditions du concours”.

Le type de farine employé en France est un élément important. “Elle est très différente de celle utilisée à Taiwan”, indique Kuen-Ho Shih qui s'est procuré de la farine française auprès de l'unique importateur local. Outre l'utilisation des mêmes ingrédients et du même matériel qu'au concours, quelques séances d'entraînement se sont déroulées devant un public de manière à reproduire la pression que les participants ressentiraient devant les juges.



Systématiquement minutés et notés, les entraînements se sont étalés sur six mois à raison d'une rencontre par mois. “Chaque membre était chargé d'accomplir des tâches individuelles entre les séances. Ainsi, lorsque nous étions ensemble nous étions plutôt concentrés sur le travail d'équipe et les tactiques.”



Deux des membres de l'équipe n'avaient jamais visité la France. Fort de son expérience internationale, Kuen-Ho Shih a joué les rôles de manager, d'interprète et parfois de frère aîné auprès de son équipe. “C'était la première fois que Taiwan participait à la Coupe du Monde de Boulangerie. Nous avions à cœur d'échanger avec d'autres boulangers du monde entier. Quelle satisfaction de terminer deuxième au concours...”.

Que se passe-t-il dans la tête **DES CANDIDATS ?**





VÉRITABLE AVENTURE HUMAINE ET DÉFI PERSONNEL, LA COUPE LOUIS LESAFFRE DEMANDE UNE PRÉPARATION LONGUE ET INTENSIVE. GESTION DU STRESS, MAÎTRISE DE SOI, PRÉPARATION PSYCHOLOGIQUE SONT QUELQUES UNS DES ÉLÉMENTS INDISPENSABLES POUR AFFRONTER CETTE COMPÉTITION D'ENVERGURE ET SE DÉPASSER. TÉMOIGNAGES...

“

“J’en rêve depuis des mois...”

“Comment me distinguer des autres à travers ma pièce artistique ?...”

“Je ne soupçonnais pas l’investissement personnel que cela supposait...”

“Comment trouver l’équilibre de saveurs qui étonnera le jury ?...”

“Quels ingrédients hors du commun vais-je utiliser ?...”

“Ne pas décevoir mes amis, mon patron et mes collègues qui me soutiennent et croient en moi...”

“Mon organisation est-elle optimale pour affronter huit heures de compétition ?... Représenter son pays, quel honneur et quelle responsabilité !...”

“Gérer correctement tout ce stress. Ne pas se laisser perturber par le public ou le jury...”

“Je ne vois presque plus ma famille depuis des mois...”

(Propos recueillis auprès de divers participants)

Des experts pour juger LES MEILLEURS BOULANGERS DU MONDE



DES JURYS À DEUX NIVEAUX

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

A chaque zone géographique est attribué un jury. Chaque jury compte quatre à cinq jurés dont la nationalité diffère de celle de la zone concernée. Ce principe, également adopté dans le cadre de la Coupe du Monde de la Boulangerie, est la condition sine qua non d'une totale objectivité et la garantie d'une absence de liens professionnels ou personnels entre le jury et les participants. Cette neutralité est unanimement reconnue par la profession.

Originaires du monde entier, les jurés sont des experts reconnus de la boulangerie. Christian Vabret a l'honneur de présider l'ensemble des jurys internationaux. Il est le garant de leur impartialité.



A propos de

Christian Vabret

Fils de boulanger, Christian Vabret débute son apprentissage à 16 ans dans l'entreprise familiale d'Aurillac. Tout en développant la boulangerie, il gagne de nombreux prix à l'occasion de concours et d'expositions.

En 1986, Christian Vabret reçoit le titre de Meilleur Ouvrier de France. Ce titre récompense tous les trois ans des professionnels de l'artisanat, de l'industrie et des services qui ont réalisé une œuvre constituant une référence de l'excellence dans les domaines scientifique, technique, économique ou artistique. C'est l'une des plus hautes distinctions professionnelles en France.

En 1992, Christian Vabret imagine la Coupe du Monde de la Boulangerie, événement aujourd'hui reconnu dans le monde entier.



Boulangier toujours en activité, passionné par l'évolution de son métier, il est également l'auteur d'ouvrages professionnels consacrés à la boulangerie.

Toutes ces activités poursuivent le même but : promouvoir l'artisanat en général et la boulangerie en particulier, un métier dont il est aujourd'hui l'un des plus ardents défenseurs.



CRITÈRES RÉGLEMENTAIRES ET CRITÈRES D'APPRÉCIATION

Les jurés jugeront les produits sur des critères exclusivement professionnels selon un tableau d'évaluation précis.

Pour le Pain et la Viennoiserie, ces critères sont de deux ordres. Les critères réglementaires traitent du respect des règles de poids et de volume des produits, du nombre de pièces demandées et du temps passé. Les critères plus subjectifs se rapportent aux notes de dégustation, d'esthétique et d'originalité pour les catégories libres.

Pour la Pièce artistique, les critères portent sur l'illustration du thème choisi, l'utilisation des différentes pâtes, la créativité et la "prise de risque".

“les jurés sont
des experts reconnus
de la boulangerie”

Un juré

témoigne

“La Coupe Louis Lesaffre encourage des rencontres internationales culturelles. C'est cet échange qui fait grandir et reconnaître notre beau métier de boulanger.

Grâce à la compétition, le boulanger affirme son professionnalisme tandis que la Coupe Louis Lesaffre amène les passionnés à se dépasser pour devenir encore meilleurs”.



Mario Fortin



Consultant en boulangerie
(Canada)

- Membre du jury
Coupe Louis Lesaffre
2007
- Membre du jury
Coupe du Monde de la
Boulangerie 2008
- Président du jury
Masters de la
Boulangerie 2010

Des organisateurs D'ENVERGURE MONDIALE



LESAFFRE, ORGANISATEUR DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE

Partenaire des boulangers sur les cinq continents, Lesaffre véhicule les valeurs fondamentales de la boulangerie (créativité, esprit d'équipe, excellence).

L'entreprise accompagne ainsi tous ceux qui cultivent talent, savoir-faire et qui visent l'excellence. Dans cet objectif, il apporte soutien et caution aux plus grands concours du monde, quand il ne les crée pas lui-même.

La Coupe Louis Lesaffre est directement issue de ces concours dans lesquels Lesaffre est partie prenante. Alors, lorsqu'il s'agit de mettre en lumière les meilleurs boulangers, Lesaffre relève l'enjeu et se donne les moyens pour organiser l'événement et aider les professionnels à s'entraîner et à s'améliorer.



Quelques chiffres :

- un chiffre d'affaires de plus d'**1 milliard d'euros en 2008**
- plus de **6 500 collaborateurs**
- **une centaine de sociétés** réparties dans plus de **190 pays**
- une trentaine de sites de production sur les **5 continents**
- **25 Baking Centers**

A propos de **Lesaffre**

Groupe familial et financièrement indépendant, implanté dans plus de 190 pays, Lesaffre a développé une véritable expertise en matière de fermentation.

Aujourd'hui, Lesaffre est leader mondial de la levure, des ingrédients de panification et des extraits de levure. Il propose des produits et des services adaptés aux spécificités de ses différents marchés : panification ; alimentation et nutrition ; alcool et agro carburants ; nutriments et biotechnologies.

Depuis 1853, Lesaffre conjugue proximité et professionnalisme avec les boulangers. C'est ainsi qu'il a créé une vingtaine de Baking Centers à travers le monde. Ces centres experts de panification sont équipés pour la démonstration, la formation et la recherche. Ils permettent aux boulangers d'échanger leur savoir-faire, de participer à l'évolution de la profession et de mettre au point les nouvelles techniques boulangères.



EKIP “LES ÉQUIPEMENTIERS DU GOÛT”, EN PREMIÈRE LIGNE POUR ÉQUIPER LA COUPE LOUIS LESAFFRE

L’union professionnelle EKIP “Les Équipementiers du Goût” est la créatrice et propriétaire du Salon National de la Boulangerie Pâtisserie et du salon EUROPAIN. Il est donc naturel qu’elle s’associe à la Coupe Louis Lesaffre en fournissant le matériel nécessaire aux concurrents dans bon nombre de régions.

Ainsi, l’union professionnelle met à la disposition de chaque équipe tout le matériel requis pour concourir dans les meilleures conditions. Au total, 140 appareils, outils et ustensiles, depuis le pétrin spirale jusqu’à la cuillère à café. Chaque concurrent dispose ainsi d’un large choix de moyens et d’un matériel technique de haut niveau, semblable à celui qu’il peut retrouver en boulangerie.



A propos d'EKIP “Les Équipementiers du Goût”

EKIP “Les Équipementiers du Goût” est une union qui représente les équipementiers français de la boulangerie-pâtisserie tant en France qu’à l’étranger. Ses adhérents exportent 40 % de leurs équipements.

L’union assure la promotion de la profession, tisse un réseau d’échanges avec tous les partenaires de la filière blé-farine : céréaliers, meuniers, fabricants d’ingrédients, boulangers et pâtisseries artisans et industriels, distributeurs.

EKIP “Les Équipementiers du Goût” a été à l’origine de l’élaboration des normes européennes en matière d’hygiène et de sécurité sur les équipements de boulangerie et de pâtisserie. Elle contribue à la diffusion de l’enseignement et du savoir-faire français en boulangerie-pâtisserie en France et à l’étranger, notamment à travers l’association France Formation Export (FFE) qu’elle a créée et qui réunit les onze plus grandes écoles de boulangerie-pâtisserie françaises.

Outre le Salon EUROPAIN, l’union a créé le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie qui se tient en alternance avec le salon EUROPAIN.

LES PARTENAIRES RÉGIONAUX



TOUT CE QUI FAIT BOUGER LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE MONDIALES EST AU SIRHA !

Véritable laboratoire des tendances où s'invente la restauration de demain, le Sirha s'affirme plus que jamais comme une plate-forme de découvertes entièrement dédiée à l'innovation et apporte aux professionnels toutes les idées et solutions pour réinventer leur offre.

Produits agro-alimentaires et boissons, Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie et Chocolat (Intersuc), Matériels et Équipements, Technologies et services, Cafétérie, Arts de la Table, Hôtellerie... l'offre panoramique de Sirha dévoile une vision globale du marché mondial de la restauration et de l'hôtellerie.

Chefs de cuisine et chefs pâtisseries se retrouvent au Sirha dans une ambiance unique pour partager leur passion de la gastronomie, décrypter les tendances, découvrir des nouveaux produits et solutions pour leur établissement.

Durant 5 jours, tout est mis en oeuvre pour susciter la créativité et la réflexion, générer des affaires en toute convivialité : démonstrations par milliers, animations, concours, tables rondes, espaces de recherche guident les professionnels au cœur de la tendance.

La boulangerie-pâtisserie prend toute sa place **au Sirha**

Le savoir-faire et la créativité de ses acteurs ont fait de la boulangerie-pâtisserie un secteur dynamique et innovant. Cette créativité, vecteur de tendance, trouve naturellement toute sa place au Sirha, carrefour des tendances de la restauration internationale.

D'édition en édition, la boulangerie-pâtisserie-confiserie se déploie sur le Sirha. En 2011, le Sirha accueille le Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie et Intersuc. Une surface occupée supérieure de 30 % à celle de l'édition de 2009 !

Au-delà des concours professionnels prestigieux que sont la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe Louis Lesaffre et la Coupe de France de Boulangerie, le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie sera décliné dans l'ensemble du salon et de ses temps forts : l'Espace Tendances Pain, le Laboratoire des Pâtisseries, le Food Studio by Sirha et son comptoir "Bread en K", les Entretiens du Sirha ou encore les Grands Prix Sirha Innovation.

La scène mondiale des tendances est au Sirha !

- Plus de **2 000** exposants et **140 000** visiteurs attendus
- **17** pavillons internationaux, les **USA** pays invité
- **1 200** démonstrations par jour
- **1 000** nouveautés et innovations
- **10 100** chefs venus de 136 pays
- Plus de **1 000** journalistes des plus grands médias de 136 pays



Organisateurs



Remercent de leur soutien



Contact

Relations Presse

Nadine Debail

nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14

(00 33) 6 27 26 28 23



www.caillassocietes.fr