



DOSSIER DE PRESSE

LES MASTERS DE LA BOULANGERIE



DU 6 AU 10 MARS 2010

PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE





PROGRAMME

- 6 mars 2010** **Pain** : Masami Nishikawa (Japon) - Il-kyun Chung (Corée du Sud)
Viennoiserie : José Joaquin Roldan Trivino (Espagne) - Théodor Prinsen (Pays Bas)
Pièce Artistique : Wieslaw Kucia (Pologne) - Javier Émilio Molina Bejar (Espagne)
Présentation et dégustation des produits à 13h30 et 16h00
- 7 mars 2010** **Pain** : Mattias Wallmark (Suède) - Anthony Aury (France)
Viennoiserie : Robert Izeli (Hongrie) - Peter Yuen (États-Unis)
Pièce Artistique : Christophe Debersee (France) - François Brandt (Pays-Bas)
Présentation et dégustation des produits à 13h30 et 16h00
- 8 mars 2010** **Pain** : Abdelah Boulam (Maroc) - Wietse Schiere (Pays-Bas)
Viennoiserie : Roger Alvarado Granados (Costa Rica) - Thomas Planchot (France)
Pièce Artistique : Israël Andrés Zelayes Segovia (Uruguay) - Andrea Horváthová (Slovaquie)
Présentation et dégustation des produits à 13h30 et 16h00
- 9 mars 2010** **Pain** : Gary Salazar Silva (Mexique) - Pao-Chun Wu (Taiwan)
Viennoiserie : Angelo Principe (Italie) - Abdelkader Goudjil (Algérie)
Pièce Artistique : Armando Guerini (Italie) - Dara (États-Unis)
Présentation et dégustation des produits à 13h30 et 16h00
- 10 mars 2010** **11h30** : Accueil presse dans l'espace VIP (Hall 3 –C133)
11h45 : Cérémonie de proclamation des résultats
3 boulangers (un par catégorie) sera désigné "Master Baker 2010".



MASTERS DE LA BOULANGERIE

Du 6 au 10 mars 2010, les Masters de la Boulangerie réuniront les meilleurs boulangers qui ont concouru à la Coupe Louis Lesaffre et à la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Ce nouveau concours, de très haut niveau technique et d'engagement personnel, aura lieu dans le cadre du prestigieux salon professionnel mondial Européen, à Paris-Nord Villepinte.

Les 24 candidats issus de 17 pays s'affronteront en individuel dans la catégorie où ils sont spécialisés : Pain, Viennoiserie, Pièce Artistique.

Les épreuves demandées exigeront une pratique professionnelle irréprochable. Mais elles donneront aussi la part belle à l'imagination, à la réactivité et aux capacités d'adaptation afin de surprendre le jury international chargé de noter les concurrents. La liste de ses membres sera tenue secrète jusqu'à l'ouverture de la compétition afin de garantir l'impartialité du concours. Ce jury aura un Président d'honneur de marque : Peter Becker, Président de l'Union Internationale de la Boulangerie. Trois "Master Bakers" seront désignés, un dans chaque catégorie, contribuant à donner une image d'avenir à cette profession séculaire.

Pour soutenir ce concours de dimension mondiale, il fallait des parrains de la même envergure. Le groupe Lesaffre, leader mondial de la levure, est le partenaire officiel exclusif. Il est soutenu techniquement par l'union professionnelle EKIP "Les Équipementiers du Goût", propriétaire du salon Européen.



Sommaire

- 5** Éditorial de Christian Vabret,
Meilleur Ouvrier de France,
Manager du jury des Masters de la Boulangerie
- 6** Présentation des Masters de la Boulangerie
- 8** Présentation des candidats
- 10** Présentation des épreuves
- 12** Le jury des Masters de la Boulangerie
- 14** Les partenaires des Masters de la Boulangerie
- 17** Un titre de Master Baker, et après ?

“Porter haut le métier de boulanger”

Tout nouveau concours, les Masters de la Boulangerie réunissent les meilleurs boulangers qui ont participé à la Coupe Louis Lesaffre et à la Coupe du Monde de la Boulangerie.

L'ambition de ce concours individuel est de révéler, parmi les 6 000 boulangers rencontrés ces dernières années à travers le monde, les "pépites" susceptibles de représenter leur métier sur la scène internationale.

Si les Masters de la Boulangerie s'inscrivent dans un cycle de compétitions, ils s'adressent autant à l'esprit d'initiative des hommes et à leur engagement qu'à leur compétence technique.

En permettant aux boulangers de s'affirmer en tant qu'individus et d'évoluer en tant que professionnels, les participants aux Masters de la Boulangerie auront à cœur d'œuvrer pour notre métier et de le tirer vers le haut.

Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France
Manager du jury des Masters de la Boulangerie

À 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. Il constitue l'une des plus hautes distinctions professionnelles en France.

C'est lui qui imagine, en 1992, 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.



Les Masters de la Boulangerie, une première ! La reconnaissance individuelle du talent et du savoir-faire

Un événement prestigieux pour faire briller les talents

Les Masters de la Boulangerie constitueront le point d'orgue du salon Européain 2010, qui se tiendra du 6 au 10 mars 2010 à Paris-Nord Villepinte.

Au cours de cette rencontre, 24 candidats de toutes nationalités s'affronteront pour désigner les meilleurs boulangers au titre de "Master Baker" dans les catégories "Pain", "Viennoiserie" ou "Pièce Artistique". Trois d'entre eux seront élus "Master Bakers" par un jury d'experts internationaux.

À propos d'Europain



Créé en 1967, le salon international Européain se déroule tous les deux ans au parc des expositions de Paris-Nord Villepinte.

La dernière édition a accueilli plus de 86 000 visiteurs - dont 36 % d'étrangers - venus de 133 pays.

L'édition 2010 rassemblera 642 exposants sur 80 000 m² à travers sept secteurs :

- la boulangerie artisanale
- la boulangerie industrielle
- la pâtisserie artisanale et industrielle
- Intersuc, sucre et chocolat
- la glace
- le magasin
- la rue des écoles



Un nouveau concours issu d'un cycle de compétitions internationales

Les Masters de la Boulangerie se tiendront désormais tous les quatre ans, en alternance avec la Coupe du Monde de la Boulangerie, à l'occasion du salon Européen.

Ce nouveau concours individuel s'inscrit dans un cycle de compétitions internationales de boulangerie déjà connues dans la profession :

- La Coupe Louis Lesaffre, en sélections nationales. Se déroulant dans une quarantaine de pays, les sélections nationales déterminent le meilleur candidat dans chaque catégorie : pain, viennoiserie, pièce artistique. Les trois candidats sélectionnés forment l'équipe nationale qui représente son pays lors des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre.
- La Coupe Louis Lesaffre, en sélections internationales par équipes. Ces compétitions des meilleures équipes de boulangers sont organisées sur les cinq continents.
- La Coupe du Monde de la Boulangerie par équipes. Elle rassemble les neuf équipes gagnantes des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre auxquelles s'ajoutent les trois pays présélectionnés sur le podium de la Coupe du Monde de la Boulangerie précédente.



Des candidats de très haute valeur



24 candidats issus de 17 pays

24 candidats originaires d'Europe, des Amériques, d'Asie et d'Afrique participeront aux Masters de la Boulangerie.

Les candidats sont tous issus de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008 et de la Coupe Louis Lesaffre, sélections internationales, 2006-2007. 18 d'entre eux ont été sélectionnés d'après les notes qu'ils ont obtenues à ces concours. Six sont des "wild cards", c'est-à-dire des professionnels reconnus, mais qui n'avaient pas pu exprimer tout leur talent et leur savoir-faire en équipes lors de ces mêmes compétitions. Les Masters de la Boulangerie leur donnent l'occasion de s'affirmer individuellement et de montrer ce dont ils sont capables.

Trois catégories : Pain, Viennoiserie, Pièce Artistique

Les 24 candidats sont chacun spécialisés dans l'une des catégories-phares de la boulangerie : Pain, Viennoiserie, Pièce Artistique. Dans chaque catégorie, quatre candidats sont issus de la Coupe du Monde de la Boulangerie, deux de la Coupe Louis Lesaffre et deux des "wild cards".

Et les candidats sont...

Tous les candidats sont âgés de 18 à 55 ans maximum et doivent être de la nationalité du pays participant ou y vivre de leur métier depuis au moins cinq ans. Chacun doit exercer exclusivement dans la boulangerie.

du samedi 6 au mercredi 10 mars 2010

Sélection	Pays	Noms	Catégories	Ordre de passage
Coupe du Monde de la Boulangerie 2008	Taiwan	Pao-Chun WU	Pain	Mardi, 6h-14h
	Suède	Mattias WALLMARK	Pain	Dimanche, 4h-12h
	Japon	Masami NISHIKAWA	Pain	Samedi, 4h-12h
	Pays-Bas	Wietse SCHIERE	Pain	Lundi, 6h-14h
	Etats-Unis	Peter YUEN	Viennoiserie	Dimanche, 6h-14h
	Pays-Bas	Theodor PRINSEN	Viennoiserie	Samedi, 6h-14h
	Italie	Angelo PRINCIPE	Viennoiserie	Mardi, 4h-12h
	France	Thomas PLANCHOT	Viennoiserie	Lundi, 6h-14h
	France	Christophe DEBERSEE	Pièce Artistique	Dimanche, 4h-12h
	Italie	Armando GUERINI	Pièce Artistique	Mardi, 4-12h
	Etats-Unis	Dara REIMERS	Pièce Artistique	Mardi, 6h-14h
	Pays-Bas	François BRANDT	Pièce Artistique	Dimanche, 6h-14h
Coupe Louis Lesaffre 2007	Mexique	Gary SALAZAR SILVA	Pain	Mardi, 4h-12h
	Corée du Sud	Il-kyun CHUNG	Pain	Samedi, 6h-14h
	Costa Rica	Roger ALVARADO GRANADOS	Viennoiserie	Lundi, 4h-12h
	Espagne	José Joaquim ROLDAN TRIVINO	Viennoiserie	Samedi, 4h-12h
	Uruguay	Israël Andrès ZELAYES SEGOVIA	Pièce Artistique	Lundi, 4h-12h
	Espagne	Javier Emilio MOLINA BEJAR	Pièce Artistique	Samedi, 6h-14h
Wild Card	Maroc	Abdelah BOULAM	Pain	Lundi, 4h-12h
	France	Anthony AURY	Pain	Dimanche, 6h-14h
	Hongrie	Robert IZELI	Viennoiserie	Dimanche, 4h-12h
	Algérie	Abdelkader GOUDJIL	Viennoiserie	Mardi, 6h-14h
	Pologne	Wieslaw KUCIA	Pièce Artistique	Samedi, 4h-12h
	Slovaquie	Andrea HORVATHOVA	Pièce Artistique	Lundi, 6h-14h

Des épreuves qui exigent maîtrise de soi et parfaite condition physique

Dès le 5 mars, la compétition est lancée

Les candidats seront accueillis dès le 5 mars, veille de l'ouverture d'Europain.

Les samedi 6, dimanche 7, lundi 8 et mardi 9 mars, six concurrents des trois catégories se succéderont chaque jour de 4 heures à midi et de 6 heures à 14 heures. L'ordre de passage des concurrents aura été tiré au sort publiquement et sous contrôle d'huissier.

Enfin, le mercredi 10 mars à 11 heures, les gagnants des premiers Masters de la Boulangerie seront désignés.

Pendant toutes ces journées, la tension nerveuse et le corps auront été mis à rude épreuve. Concourir à une telle compétition demande une réelle préparation psychologique et physique.



Esprit créatif et pratique professionnelle irréprochable

Chaque candidat dispose de tout le matériel et des farines, levures et matières premières courantes nécessaires. Ceux qui souhaitent utiliser du matériel et des ingrédients spécifiques devront soumettre une liste au Comité d'Organisation.

Les épreuves durent huit heures et sont précédées, la veille, de deux heures de préparation, exceptée pour la catégorie Pièce Artistique qui dispose de trois heures.

• Catégorie Pain

Outre la baguette, produit incontournable, le pain de mie fait partie des épreuves en tant que produit international. Les organisateurs ont également mis en compétition deux pains libre création et un pain typique du pays des concurrents pour laisser libre cours à leur imagination. Enfin, et c'est une nouveauté, un pain improvisation permettra de juger de l'adaptabilité, de la réactivité et de la créativité de chacun.

• Catégorie Viennoiserie

Des nouveautés apparaissent là aussi pour différencier les Masters de la Boulangerie. Outre les brioches, croissants et chocolatinnes, l'imagination sera sollicitée avec trois viennoiseries libre création et une viennoiserie typique du pays des concurrents. Enfin, comme pour le pain, les candidats se confronteront sur une viennoiserie improvisation.

• Catégorie Pièce Artistique

Totalement revisitée dans sa manière d'être réalisée, la pièce artistique est également redimensionnée afin de lui donner plus de volume.

L'œuvre demandée aux candidats sera constituée de deux parties :

- une partie réalisée en amont de la compétition, sans aucune limitation de temps. Elle devra porter sur les 12 mois de l'année en 12 tableaux fabriqués sans armature, support non alimentaire ou colle synthétique,
- une partie réalisée pendant la compétition et dans le temps imparti. Elle aura pour thème "Une fête de votre pays". L'œuvre comprendra au moins quatre pâtes et un quart devra être réalisé en pâte à pain fermentée. Durant cette épreuve, les candidats devront allier créativité, recherche artistique et faire preuve de leurs talents d'architecte : la pièce mesurera au total jusqu'à 2 mètres de haut !

Un jury international et impartial

Peter Becker, un Président d'honneur de marque

Les Masters de la Boulangerie 2010 sont fiers d'avoir Peter Becker pour Président d'Honneur.

"Aujourd'hui, nous nous battons pour attirer les meilleurs jeunes talents, les Master Bakers de demain, qui respecteront nos traditions et feront avancer notre profession, précise-t-il. Les concours sont un excellent moyen de récompenser les performances et de promouvoir les qualités d'un métier".

À travers les médias, les Masters de la Boulangerie montreront aux consommateurs du monde entier la fierté, la passion et le professionnalisme du secteur de la boulangerie. "Tout comme avec les Jeux Olympiques, les gagnants deviennent les modèles que les jeunes respectent et aspirent à suivre".

En tant que Président d'Honneur, Peter Becker se veut le garant de l'équité et de l'objectivité du jury. S'il est assez simple de juger le poids et la consistance qui sont quantifiables, la texture, le goût et le style artistique sont évidemment plus subjectifs. "Nous devons avoir l'esprit ouvert et voter pour le meilleur et non pour celui qui nous plaît le plus".

Peter Becker s'attend à ce que la concurrence soit vive. "Nous verrons un mélange incroyable de traditions et de techniques de différents pays, ce qui rendra notre jugement très difficile, conclut-il. Je suis sûr que nous aurons aussi quelques surprises !"



À propos de **Peter Becker**

Peter Becker est un homme très estimé dans l'univers de la boulangerie, œuvrant sans relâche dans l'intérêt de la profession.

Il a commencé sa carrière dans le secteur financier et économique avant de reprendre la tradition familiale de la boulangerie. Devenu Maître-Boulangier en 1978, Peter Becker est toujours un professionnel actif à Hambourg (Allemagne), où il est propriétaire et gérant de quatre boulangeries.

Peter Becker est devenu président de l'Association Allemande des Boulangers en 2000 et président de l'Union Internationale des Boulangers en 2008. Il voyage partout dans le monde pour représenter les intérêts culturels, économiques et sociaux des membres de l'association.

Des experts reconnus

Le jury sera constitué d'un Président du jury, de sept membres, du Manager du jury Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, et d'un Président d'honneur de marque, Peter Becker, à la tête de l'Union Internationale de la Boulangerie.

Les sept membres, chargés de juger et de noter, sont des experts de la profession, connus et reconnus dans le métier. Le Président du jury et ses membres ont été nommés par le Comité d'Organisation des Masters de la Boulangerie.

Afin de garantir l'impartialité totale des épreuves, les jurés ont été choisis dans des pays qui ne concourent pas. Ils ne se connaissent pas entre eux et ils n'ont aucun lien personnel ou professionnel avec les concurrents. En outre, la composition du jury restera secrète jusqu'à la compétition.

“ En tant que Manager du jury, je ne note pas, précise Christian Vabret. Je suis responsable de l'application du règlement, de l'esprit de la compétition et je veille à ce que chaque juré possède tous les éléments nécessaires à son jugement. Si je suis le seul aujourd'hui à connaître ce jury, je veille à ce que la neutralité de ces experts soit respectée dans toutes ses composantes avant et pendant les épreuves. Il en va de la crédibilité des Masters de la Boulangerie. ”

Juger objectivement...

Le Pain, la Viennoiserie et la Pièce Artistique feront l'objet d'un livret explicatif lors de la présentation finale aux jurés.

Le Pain sera principalement noté sur le respect du poids, du volume et de la longueur, son aspect, la texture de la mie, la régularité du produit et son esthétique. Et, bien sûr, son goût.

La Viennoiserie sera jugée sensiblement sur les mêmes critères.

Quant à la Pièce Artistique, elle prouve que le pain peut devenir un sujet artistique et permet aux concurrents de montrer que cet aliment peut être une belle source d'inspiration. Dans cet esprit, elle aura pour bases de notation l'originalité, la qualité artistique, la difficulté technique, l'harmonie, la finition et l'utilisation des différentes pâtes (pour la partie réalisée pendant la compétition).

Et se laisser surprendre

"Outre ces notes de base dans les trois catégories, notre critère de jugement principal résidera dans l'originalité, affirme Christian Vabret. À ce niveau de compétition, tout le monde sera au même plan technique. Les concurrents qui sortiront du lot seront ceux qui sauront nous surprendre".

Des parrains d'envergure mondiale

Lesaffre, partenaire officiel exclusif des Masters de la Boulangerie

Partenaire des boulangers sur les cinq continents, Lesaffre véhicule les valeurs fondamentales de la boulangerie et lui permet d'évoluer grâce à ses produits. 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.

Les Masters de la Boulangerie sont directement issus de ces concours dans lesquels Lesaffre est partie prenante (Coupe Louis Lesaffre et Coupe du Monde de la Boulangerie). 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.

À 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.

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



EKIP "Les Équipementiers du Goût", en première ligne pour équiper les Masters de la Boulangerie

L'union professionnelle EKIP "Les Équipementiers du Goût" est la créatrice et propriétaire du salon Européen. Il était donc naturel qu'elle s'associe aux Masters de la Boulangerie.

EKIP "Les Équipementiers du Goût" fournit d'abord toute la logistique nécessaire : aménagement d'un espace tout équipé au cœur du salon, fourniture de l'eau et de l'électricité... L'union professionnelle met également à la disposition de chaque concurrent tout le matériel requis pour concourir dans les meilleures conditions. Soit, en tout, 140 appareils, outils et ustensiles, depuis le pétrin spirale jusqu'à la cuillère à café. L'objectif est que chaque concurrent dispose d'un large choix de moyens et d'un matériel technique de haut niveau, semblable à celui qu'il peut retrouver en boulangerie.

"Les adhérents ont sélectionné le meilleur pour les meilleurs. Ils leur ont fourni les équipements les plus pertinents pour les aider à se surpasser" souligne Patrice Mora, le président d'EKIP "Les Équipementiers du Goût".

À 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 Européen, l'union a créé le Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie qui se tient en alternance avec le salon Européen.





La Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française

remercient de leur soutien



Trois "Master Bakers" parmi les 24 meilleurs boulangers du monde

Changer l'image de la profession

Être élu "Master Baker" en Pain, Viennoiserie ou Pièce Artistique sera sans nul doute un titre envié par toute la profession, à l'échelle du monde. Mais ce titre sera d'abord, et surtout, un message fort envoyé au grand public et à tous ceux qui côtoient ce métier.

Le boulanger est par définition un professionnel discret et humble, le fait de mettre ce métier sous le feu des projecteurs contribuera à faire évoluer et promouvoir son image.

Ce n'est pas la gloire que ces boulangers cherchent en participant aux Masters de la Boulangerie. C'est d'abord la reconnaissance d'une profession noble et digne d'intérêt et le partage du goût du bon pain.

Un titre qui ouvre un autre avenir

Un titre ne vaut que pour ce que l'on en fait. S'il ouvre des portes, s'il facilite les contacts, chacun l'exploite selon son tempérament. Les Masters de la Boulangerie ont été créés pour valoriser toute une profession.

Dans cet esprit, les organisateurs espèrent que chaque gagnant y participera à sa manière. Enseigner en écoles, devenir consultant, faire évoluer la profession, transmettre sa passion, s'associer avec d'autres boulangers pour agir en faveur du métier... il y a mille et une façons de s'ouvrir vers d'autres voies.

La profession séculaire de boulanger a de l'avenir. Et il est entre les mains de tous ceux qui peuvent l'aider à aller toujours plus haut.



Contact

Relations Presse

Nadine Debail

nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14

(00 33) 6 27 26 28 23

