



Masters de la Boulangerie

INSPIRE TODAY, CREATE TOMORROW

Contact presse: Nadine Debail - nd@lesaffre.fr - (00 33) 3 20 14 80 14 - (00 33) 6 27 26 28 23

TOP DÉPART POUR LES MASTERS DE LA BOULANGERIE 2018 !

Unique et exceptionnelle, la compétition mondiale des Masters de la Boulangerie réunira l'élite internationale de la profession lors du salon Européen de 2018. Motivés et passionnés, seuls 18 candidats venus des quatre coins du monde ont le privilège de participer à ce concours pour tenter de décrocher le titre prestigieux de World Master Baker. Et ils ont la rage de vaincre !

Des candidats au niveau d'expertise hors norme, de multiples savoir-faire gorgés de passion et de techniques inédites, des réalisations boulangères époustouflantes : les Masters de la Boulangerie, c'est LA rencontre des plus grands et une opportunité unique de suivre ces artistes dans leurs coulisses. Une compétition mondiale dont les épreuves de haute voltige poussent les candidats à se surpasser, mais aussi à explorer à 360 degrés leur métier... Créativité, innovation, ténacité, prouesses techniques sont au rendez-vous.

Chaque candidat va se challenger et évoluer dans l'une des trois spécialités suivantes (voir ci-contre la liste des candidats) : Panification Nutritionnelle, Panification Gourmande et Panification Artistique.

Retrouvez les candidats à Paris du 3 au 6 février 2018, dans le cadre du salon Européen qui se tiendra au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. 3 jours de compétition intense pour se hisser au plus haut niveau : le titre de World Master Baker, détenu à ce jour par seulement 6 boulangers dans le monde !

Compétition mondiale en individuel, inaugurée en 2010, le concours « Masters de la Boulangerie » s'inscrit dans un cycle complet de 4 ans de compétitions : Coupe Louis Lesaffre – Coupe du Monde de la Boulangerie – Masters de la Boulangerie. 18 candidats vont prendre des risques pour tenter d'obtenir le titre de World Master Baker dans leur spécialité. 12 d'entre eux ont été sélectionnés sur les meilleures notes obtenues en individuel lors des deux concours précédents, 6 ont été retenus pour leur potentiel prometteur.

Spécialité Panification Nutritionnelle

- Chung-Yu HSIEH (Taïwan)
- Yoji SEGAWA (Japon)
- Marcus MARIATHAS (Canada)
- Peter BIENEFELT (Pays-Bas)
- Dean TILDEN (Australie)
- Osman GÜNDÜZ (Turquie)

Spécialité Panification Gourmande

- Jeffrey DE LEON (États-Unis)
- Yu-Chih CHEN (Taïwan)
- Déborah OTT (France)
- Alan DUMONCEAUX (Canada)
- Anna GRIBANOVA (Russie)
- Gastón Alejandro MIÑO (Argentine)

Spécialité Panification Artistique

- Yong-Joo PARK (Corée du Sud)
- Peng-Chieh WANG (Taïwan)
- Bin ZHOU (Chine)
- Eduardo BELTRAME (Brésil)
- Jacob BAGGENSTOS (États-Unis)
- Santaram MANEERAM (Île Maurice)

 facebook.com/masters.boulangerie
 twitter.com/Bakery_Masters
[#BakeryMasters2018](https://twitter.com/BakeryMasters2018)
[#MastersBoulangerie2018](https://twitter.com/MastersBoulangerie2018)
 instagram.com/Bakerymasters/
www.mastersdelaboulangerie.com