



Communiqué de presse n°3 - 19 janvier 2018

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

DERNIÈRE LIGNE DROITE POUR LES MASTERS !

J-15

Le compte à rebours est enclenché : J-15 avant l'ouverture officielle des très attendus Masters de la Boulangerie ! Inspirés, boostés, les 18 candidats venus du monde entier s'entraînent encore d'arrache-pied pour tenter de décrocher le Graal de la compétition : le titre honorifique de World Master Baker 2018. Un concours exceptionnel, un jury hors pair, des animations uniques et originales : rendez-vous le 3 février à Paris !

Du 3 au 6 février lors du salon Européen, assistez à des épreuves de haute voltige, découvrez des hommes et des femmes talentueux, imaginez la boulangerie de demain, laissez-vous bousculer... Bienvenus dans l'univers inspirant et innovant des Masters de la Boulangerie 2018.

Ils sont passionnés, experts, artistes, pionniers. **18 candidats** seront en compétition autour de **3 spécialités**.



Chung-Yu
HSIEH
Taïwan



Yoji
SEGAWA
Japon



Marcus
MARIATHAS
Canada



Peter
BIENEFELT
Pays-Bas



Dean
TILDEN
Australie



Osman
GÜNDÜZ
Turquie

PANIFICATION
NUTRITIONNELLE



Jeffrey
DE LEON
États-Unis



Yu-Chih
CHEN
Taïwan



Déborah
OTT
France



Alan
DUMONCEAUX
Canada



Anna
GRIBANOVA
Russie



Gastón Alejandro
MIÑO
Argentine

PANIFICATION
GOURMANDE



Yong-Joo
PARK
Corée du Sud



Peng-Chieh
WANG
Taïwan



Bin
ZHOU
Chine



Eduardo
BELTRAME
Brésil



Jacob
BAGGENSTOS
États-Unis



Santaram
MANEERAM
Île Maurice

PANIFICATION
ARTISTIQUE

Experts en boulangerie internationale, visionnaires... Ils sont **5 jurés** sous l'égide de Johan Sorberg, leur président pour sélectionner les meilleurs boulangers de la compétition.



Johan SORBERG
Suède
Président du jury

Wayne CADDY
Grande Bretagne

Moïses CARMONA
Costa Rica

Josep PASCUAL
Espagne

Josef SCHROTT
Autriche

William WONGSO
Indonésie

JURY

Orientées « Partage et Avenir », **des animations originales** rythmeront la compétition :

- Product show : un tout nouveau format articulé autour d'un oral de présentation de produits répondant à des défis lancés aux candidats : « Bake & Dine » (Restauration Boulangère), « Creation & Innovation » ou encore « Art de la pâte ».
- Innovation Focus : l'innovation phare des sponsors du concours.
- Tips'n'tricks : les trucs et astuces des candidats révélés par nos animateurs techniques Pierre Zimmermann et Jimmy Griffin.
- Spotlight on the Future : une attraction originale portée par les Young Bakery Hopefuls, ces jeunes espoirs de la boulangerie détectés lors de la Coupe Louis Lesaffre. Ils nous présenteront leur vision de la boulangerie en 2040.

ZOOM /// SPONSORS

Investis dans la profession avec conviction et reconnus pour leurs produits de haute qualité, 12 sponsors n'ont pas hésité à répondre présents à l'appel de ce prestigieux concours.



f facebook.com/masters.boulangerie
twitter.com/Bakery_Masters
#BakeryMasters2018
#MastersBoulangerie2018
instagram.com/Bakerymasters/
www.mastersdelaboulangerie.com