



# 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

## LES WORLD MASTER BAKERS 2018 !

Du 3 au 5 février se sont déroulées les épreuves tant attendues des Masters de la Boulangerie organisés par Lesaffre, au cœur du salon Européen – Paris. Artistes-experts en boulangerie internationale, mais aussi visionnaires et pionniers de leur métier, 3 nouveaux boulangers d'élite viennent d'obtenir le titre honorifique de World Master Baker 2018, jusqu'à ce jour déteu par seulement 6 de leurs congénères dans le monde. Des hommes et femmes qui écrivent une page d'histoire dans la boulangerie...



**Déborah OTT**  
France

### PANIFICATION GOURMANDE

Première (jeune) femme à accéder à un tel titre, Déborah avait été repérée comme Meilleur jeune boulanger de France en 2008. Elle veut vivre sa passion, mais surtout la partager à travers le monde en transmettant son savoir-faire. Un travail d'orfèvre, des créations « bijoux » ou « haute couture » qui sont une véritable signature féminine remarquable dans l'art de la panification gourmande.

**Peter BIENEFELT**  
Pays-Bas

### PANIFICATION NUTRITIONNELLE

5<sup>e</sup> génération d'une famille de boulangers, Peter remporte en 2015 la Coupe Louis Lesaffre Europe en équipe, son tremplin pour les Masters de la Boulangerie. Le credo de ce père de 3 enfants : « un retour aux sources avec une pointe d'inventivité ». Ce qui se retrouve dans son défi Bake&Dine « le Tasty Highlight », un pain dans le pain qui attire l'attention et émerveille les papilles.

**Peng-Chieh WANG**  
Taiwan

### PANIFICATION ARTISTIQUE

Fils de boulanger, Peng-Chieh prend à cœur de se surpasser dans les compétitions de boulangerie, qui « forment la persévérance et modèrent la pensée ». Sa pièce artistique « L'art folklorique taiwanais » est l'expression boulangère de sa vision : « La persévérance est l'une des valeurs les plus remarquables de notre religion ».

3 jours de compétition, 3 jours de défis, 3 jours intenses : entrez dans le monde hors-normes de ce concours. Une compétition de boulangerie unique et originale, d'un niveau technique jamais atteint, mais pas que ! Une nouvelle vision du métier, une projection en live dans la boulangerie du futur, un premier pas vers la révolution de la profession.

Un concours emmené par les interventions passionnées des candidats et des animations innovantes sous l'égide d'intervenants de haute voltige... du jamais vu !

**Déborah OTT** a été soutenue pour sa préparation aux Masters de la Boulangerie 2018 par Lesaffre, Bongard et Distribinox, dans l'objectif du photographe Jean-François BOHLER, sous l'égide de son coach **Xavier HONORIN**.

**Peter BIENEFELT** a été soutenu pour sa préparation aux Masters de la Boulangerie 2018 par Rademakers Hoofspons, Nbov, Koopmans, Zeelandia, Sonneveld, Spronk, Bake Plus, Beko Nederland, Hateso Nederland at Le Nouveau Chef, sous l'égide de son coach **Hans SOM**.

**Peng-Chieh WANG** a été soutenu pour sa préparation aux Masters de la Boulangerie 2018 par TAIPEI Bakery Association, UNI – President enterprise corporation, Shakespeare Bakery, Wu Pao Chun Bakery, Taiwan Baking Competition Council, sous l'égide de son coach **Wu Pao CHUN**.



## Les challenges relevés par les World Master Bakers 2018



**Peter BIENEFELT**  
Pays-Bas

PANIFICATION NUTRITIONNELLE



### Challenge Bake & Dine

Le pain dans l'assiette :  
« Tasty Highlight »

Un pain aux goûts multiples qui habille et complète une table dressée, pour attiser la curiosité des convives.



### Challenge Creation & Innovation

Le pain dans tous ses états

Un concept singulier à la saveur et l'apparence uniques. Un pain qui stimule les pensées et les sens.



**Déborah OTT**  
France

PANIFICATION GOURMANDE



### Challenge Bake & Dine

Le dessert viennois : « Ice bakery »

Un cône croustillant élégamment dressé sur des pétales de pommes et fourré de rhubarbe... souligné d'un superbe coloris rose, synonyme de passion et d'amour, travaillé au sirop de framboise.



### Challenge Creation & Innovation

L'anti-conformiste :

« La parisienne »

Une brioche à la crème fruits de la passion... mais aussi : un buste de femme, enrubannée de dentelle, qui évoque l'époque french cancan des soirées parisiennes.



**Peng-Chieh WANG**  
Taiwan

PANIFICATION ARTISTIQUE

### Challenge Art de la Pâte

Le spectacle coloré du Général et de ses officiers est l'une des célébrations les plus connues de l'art religieux taiwanais. La couronne de bataille, le maquillage, les touches d'or et les ornements, le tambour comme le trident ont été reproduits consciencieusement. Sans oublier l'utilisation de fruits taiwanais comme le lychee ou la rose.

Une partie de la pièce était à déguster... révélant ses arômes de prune et de fleurs.



## « SPOTLIGHT ON THE FUTURE »



Une attraction originale et unique au cœur du sujet de la compétition : deux des finalistes des Young Bakery Hopefuls (concours initié lors de la Coupe Louis Lesaffre), Raquel LOPEZ – Espagne et John REMINIS – Australie, ont présenté leur vision de la boulangerie en 2040 sur 3 sujets majeurs :

- l'environnement
- l'évolution sociétale
- le digital.



Interviewés par nos experts techniques Pierre Zimmermann et Jimmy Griffin, maîtres mondialement reconnus de la boulangerie internationale, ces jeunes boulangers ont apporté un tout nouvel éclairage visionnaire et original sur la profession... devant un public plus qu'attentif et plus nombreux chaque jour. Une manière moderne voire proactive d'aborder leur métier et son évolution, et qui place le consommateur au cœur de la réflexion.

« L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt », n'est-ce pas ce que dit le proverbe ? Nos jeunes boulangers l'ont bien compris !

## L'ESPRIT DU CONCOURS, UNE « AUTRE VISION »

Quand un coach devient un mentor plus qu'un entraîneur, quand un candidat pleure de s'être surpassé avec autant de plaisir, quand le public s'exclame d'admiration devant des réalisations époustouflantes – de boulangerie, quand un « goûteur » pense « dessert et dégustation » en mangeant un bout de pain... alors nous assistons à un réel tournant dans la profession boulangère !

En attribuant 40 % de la note décisive et finale à des défis inattendus et différenciants, la compétition des Masters de la Boulangerie valorise l'inventivité, l'exploration, le risque, l'étonnement pour offrir une vision à 360° du métier.

Le titre de World Master Baker est aujourd'hui bien plus qu'un trophée : il est l'engagement d'un homme ou d'une femme à transmettre sa passion, sa vision et son savoir-faire aux générations futures pour promouvoir le métier sous un nouvel angle de vue.



## LE JURY, VISIONNAIRE



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

## PANIFICATION NUTRITIONNELLE



**Bake & Dine challenge « Chicken and Corn bread »**  
Dean Tilden, Australie

Un pain qui n'est pas du pain mais qui est fait de pain, et qui propose de nombreux profils de texture. Une version revisitée du traditionnel « vol au vent » français.

**Creation & Innovation challenge « Sultan of breads »**  
Osman Gündüz, Turquie

En plus de sa haute valeur nutritionnelle basée sur le sucre et la graisse naturels des fruits et noix, cette création mi-pâtissière mi-boulangère s'inspire des design « tel kadayif » et « tulipe », images de la tradition turque.



**Bake & Dine challenge « Bread rising »**  
Marcus Mariathas, Canada

Ce pain, composé de deux recettes originales distinctes, a la forme d'un phénix et symbolise la renaissance du pain, avec l'ambition de ramener le pain au centre de la table en tant que star.

**Bake & Dine challenge « Tastes of the land »**  
Chung Yu Hsieh, Taiwan

Un pain croustillant recouvert de graines de quinoa et fourré de bœuf et de légumes : pour tous les amateurs d'en-cas salés différents et de sandwiches qui n'en sont pas.



**Creation & Innovation challenge**  
Yogi Segawa, Japon

Une saveur riche de bière brune, un arôme grillé de sésame, une texture de noix, le goût aigre de raisins secs, l'odeur appétissante de beurre pour un pain inspiré du mille-feuille.



Les autres candidats n'ont pas démerité et se sont notamment illustrés avec les produits suivants :

## PANIFICATION GOURMANDE



**Bake & Dine challenge « Crispy Chocolate and Dulce de Leche »**  
Gastón Alejandro Miño, Argentine

Une pâte de Dulce de Leche (confiture de lait) fermentée, sur une base de chocolat croustillant au cœur de dulce de leche et croûte de céréales croquante... une combinaison subtile de textures.

**Bake & Dine challenge « Home style hotpot »**  
Anna Gribanova, Russie

L'originalité du produit réside dans le remplissage, préparé à partir de bœuf, de pommes de terre et d'oignons. Un plat traditionnel et simple de village, dans un design créatif.



**Creation & Innovation challenge « S'more brioche »**  
Jeffrey De Leon, USA

Inspirée d'un dessert d'enfance, cette brioche évoque la chaleur d'un feu de camp au clair de lune, à l'ombre d'un séquoia un soir d'été... Caractérisée par un mélange de crackers goût miel, de chamallows rôtis et de chocolat.

**Bake & Dine challenge « Nautilus »**  
Yu-Chih Chen, Taiwan

Tour du monde diététique des saveurs en sous-marin ! À la découverte de la betterave, riche en minéraux essentiels, de l'ananas aux propriétés digestives, du miel aux acides aminés bienfaisants et du fruit de la passion aux atouts médicinaux.



**Bake & Dine challenge « Earthly Goodness »**  
Alan Dumonceaux, Canada

Dans ce cornet étonnant, un mélange de brioche au basilic et patate douce, réveillée d'une pâte à la prune. Surmonté d'un savoureux cookie aux fruits secs et champignons, avec un soupçon de romarin.

## PANIFICATION ARTISTIQUE



**Pièce artistique « Dance & musical Instruments of Hwang Jin-Yi from Joseon Dynasty »**  
Yong-Joo Park, Corée du Sud

Hwang Jin-yi était une poétesse étonnante et une artiste talentueuse, qui a marqué la Dynastie Joseon. Cette pièce la représente comme une artiste glamour, travaillée dans des teintes simples qui soulignent son immense beauté.

**Pièce artistique « Festa do Senhor do Bonfim »**  
Eduardo Beltrame, Brésil

Cette importante fête annuelle populaire au Salvador met en valeur les Bahianaises, ces femmes de Bahia, qui pour l'occasion revêtent un top blanc, un turban et une longue jupe. Elles ont pour coutume de danser et chanter en aspergeant les marches de l'église d'eau aromatisée.



**Pièce artistique « Boston tea party : The birth of Nation »**  
Jacob Baggenstos, USA

La Boston Tea Party est l'un des événements phares et déclencheur de la guerre d'indépendance aux États Unis : pour réagir à la taxe imposée par les Britanniques sur le thé, un groupe d'insurgés coula un navire de transport de thé dans le port de Boston.



**Pièce artistique « Spring Festival »**  
Bin Zhou, Chine

Une fois par an, le Festival du printemps est l'un des carnivals les plus fabuleux et importants en Chine. Cette pièce reprend tous les éléments de cette fête : des couplets, des feux d'artifice, des rubans de papier posés aux fenêtres, les tambours, les pains décorés de poissons...



**Pièce artistique « A new life ahead »**  
Santaram Maneeram, Ile Maurice

Animée par la diversité des religions des Mauriciens, l'île se colore de festivals variés qui rassemblent les habitants, dont celui révélé par cette pièce mettant en exergue l'abolition de l'esclavage. Une pièce basée sur de nombreuses investigations sur l'Histoire de l'île.



f [facebook.com/masters.boulangerie](https://www.facebook.com/masters.boulangerie)  
 twitter.com/Bakery\_Masters  
 #BakeryMasters2018  
 #MastersBoulangerie2018  
 instagram.com/Bakerymasters/  
[www.mastersdelaboulangerie.com](http://www.mastersdelaboulangerie.com)