



COUPE DU MONDE
DE LA
BOULANGERIE
EUROPAIN PARIS

DOSSIER DE PRESSE

5-9 FÉVRIER 2016 | PARIS-NORD VILLEPINTE



SOMMAIRE

ÉDITO	3
UN PARRAIN EMBLÉMATIQUE DES VALEURS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE	4
LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2016, PORTE DRAPEAU DE LA BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI	5
L'évènement de référence.....	5
Un reflet du métier et de ses évolutions.....	5
UN NOUVEL ÉLAN : NOUVEAUTÉS 2016	6
Ouverture internationale, improvisation, esprit d'équipe.....	6
La thématique de la Pièce Artistique 2016 dévoilée.....	7
Débats d'experts et nouvelle mise en scène.....	7
PROGRAMME DES TABLES RONDES.....	8
ÉQUIPES CANDIDATES.....	9
Les participants 2016.....	9
Les sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre.....	9
ÉQUIPES PAR ORDRE DE PASSAGE.....	11
PROGRAMME DE LA COMPÉTITION	12
LE JURY ET LES COACHS.....	13
Président d'honneur et créateur du Concours : Christian VABRET.....	13
Président du Jury : Jimmy GRIFFIN.....	13
Les 6 membres du jury.....	14
Les coaches.....	16
HISTOIRE DU CONCOURS	17
PARTENAIRES	18
LESAFFRE – Partenaire officiel exclusif.....	18
COUPE LOUIS LESAFFRE 2014/2015	19
EKIP – les équipementiers du goût	21
Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française (CNBPF).....	21
CONTACTS ET RÉSEAUX SOCIAUX.....	23

ÉDITO



Cette 9e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie nous réserve bien des surprises !

Le logo du concours se modernise. Représentatif de l'élite du métier, il est le symbole des valeurs de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui plus que jamais promeut la diversité, le rassemblement et la nouveauté !

Riche par la créativité et le savoir-faire de ses candidats, ce grand rendez-vous de la boulangerie internationale nous promet des moments inoubliables chargés d'émotions et de fraternité.

Les 12 meilleures nations, sélectionnées lors du dernier cycle des Coupes Louis Lesaffre nous réservent un grand spectacle autour des plus belles réalisations et des techniques innovantes de la boulangerie du monde entier.

Vive la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016 ! Vive Europain & Intersuc !

CHRISTIAN VABRET

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 1986,
Président d'Honneur & Créateur
de la Coupe du Monde de la Boulangerie



UN PARRAIN EMBLÉMATIQUE DES VALEURS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Symbole de partage, de transmission des savoir-faire et d'esprit d'équipe, cette compétition d'exception est le reflet du métier de boulanger. Pour incarner ces valeurs, la Coupe du Monde de la Boulangerie a choisi Thierry Marx comme parrain de cette nouvelle édition. Son savoir-faire, son expérience internationale et son professionnalisme exceptionnels apportent une véritable richesse aux candidats.



Pourquoi être parrain de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016 ?

« J'ai accepté d'être parrain de cette édition car pour moi, le métier de boulanger est un métier magnifique, qui permet de donner une valeur ajoutée incroyable à des produits simples comme la farine et l'eau, et qui permet de créer le pain, le premier geste et le premier plaisir de la gastronomie.

Puis, le monde de la boulangerie m'interpelle depuis fort longtemps. Cela remonte au temps où gamin je passais des heures à m'émerveiller devant les vitrines de Bernard Ganachaud, à regarder son fournil, ses pains, ses gâteaux...

Un jour, il m'a incité à entrer dans son fournil pour l'observer travailler plutôt que « de rester à saliver devant sa vitrine ». J'y ai passé tous mes jeudis, aux côtés d'un certain M. Clément, chef boulanger que je recroiserai bien plus tard au sein de la célèbre Maison Lenôte. »

THIERRY MARX

Chef cuisinier et parrain de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016

A handwritten signature in black ink that reads "Thierry Marx".

LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2016, PORTE DRAPEAU DE LA BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI

Du 5 au 9 février 2016, les meilleurs boulangers du monde se retrouvent pour défendre les couleurs de leur pays et tenter de remporter la 9^{ème} Coupe du Monde de la Boulangerie, le plus grand concours international de boulangerie.

L'évènement de référence

Cette compétition, reconnue mondialement comme l'évènement de référence du métier, se déroule pendant le salon Européen & Intersuc à Paris-Nord Villepinte, dans « LE CUBE », l'écrin spectaculaire de 4000m² qui accueille tous les grands concours du salon.

Tous les 4 ans, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** voit s'affronter 12 équipes internationales. Elle réunit les 9 équipes issues des sélections internationales de la 4^{ème} Coupe Louis Lesaffre et les trois équipes montées sur le podium de la Coupe du Monde de la Boulangerie précédente qui remettent leur titre en jeu.

Depuis sa création, ce concours exceptionnel par son ampleur et son exigence n'a fait que tendre vers plus de professionnalisme et de créativité pour repousser les frontières de la technique et des connaissances.



Un reflet du métier et de ses évolutions

Aujourd'hui, plus que jamais la **Coupe du Monde de la Boulangerie 2016** se veut le reflet du métier de boulanger, du dynamisme de la filière, et la scène privilégiée de l'inventivité et de la technicité de la profession.

À la fois incubateur de tendances et laboratoire d'expression, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** évolue dans son contenu et sa forme pour soutenir les évolutions internationales de la boulangerie et toujours mieux mettre en valeur le talent et le travail de ses candidats boulangers.

UN NOUVEL ÉLAN : NOUVEAUTÉS 2016

Après des sélections nationales très exigeantes, les candidats issus des sélections nationales et internationales de la Coupe Louis Lesaffre ont dû travailler sur de nouvelles recettes, plus techniques, plus internationales, plus en lien avec les nouvelles attentes des consommateurs et des marchés. Le niveau des participants sera donc encore plus élevé que dans les éditions précédentes.



Ouverture internationale, improvisation, esprit d'équipe

Les épreuves 2016 de la Coupe du Monde de la Boulangerie feront la part belle à l'ouverture internationale, aux créations salées ou aux aspects nutritionnels et santé : nouveautés mises en place pour enrichir les évolutions initiées dans la Coupe Louis Lesaffre. Elles feront surtout appel à la créativité, à l'improvisation et à l'esprit d'équipe des candidats.

Nouvel intitulé des épreuves

Sous les feux des médias internationaux et les yeux d'un public de professionnels passionnés, 12 équipes composées chacune de 3 compétiteurs et 1 coach s'affrontent dans les 3 spécialités réinventées pour cette édition :

- Baguette & Pains du Monde
- Viennoiserie & Panification Gourmande
- Pièce artistique

Nouveauté 2016 : l'épreuve « Panification gourmande » en équipe

Pour mettre en valeur l'esprit d'équipe et de partage, qui est au cœur de la Coupe du Monde de la Boulangerie, les candidats devront s'affronter sur une toute nouvelle épreuve : la Panification Gourmande. Celle-ci impose aux 3 candidats de travailler en équipe sur une offre de produits salés, en ligne avec le développement de la restauration boulangère. Les candidats devront utiliser des produits nutritifs adaptés pour le régime alimentaire d'un sportif et réaliser : 15 mini burgers, 15 petits pains fourrés salés libres, 15 sandwiches club fourrés salés et 15 viennoiseries salées, qui seront intégrés à la Pièce Artistique.

L'improvisation fait son entrée dans le concours

Cette année, le concours a décidé de mettre en place une épreuve d'improvisation pour mettre au défi le savoir-faire des candidats et laisser libre cours à leur inventivité. La veille de la compétition, les candidats découvriront après tirage au sort :

- Pour la catégorie Baguette & Pains du Monde : un panier d'ingrédients et une méthode de fermentation à mettre en œuvre
- Pour la catégorie Viennoiserie : un panier composé d'une liste d'ingrédients et d'un choix de pâte

La thématique de la Pièce Artistique 2016 dévoilée

Chaque équipe devra réaliser une pièce artistique sur le thème : « **Le sport représentatif de votre pays** ». Cette pièce artistique, qui mobilise à la fois des talents de technicien et d'artiste plasticien, devra intégrer les réalisations de la toute nouvelle épreuve : « La Panification Gourmande ».

Débats d'experts et nouvelle mise en scène

En parallèle des épreuves, le public et les supporters pourront également assister à des **ateliers, tables rondes et débats en prise directe avec l'actualité**, les innovations et préoccupations de la boulangerie mondiale. Ils seront animés par des **experts et professionnels** de la boulangerie.

Le concours présentera enfin **une nouvelle mise en scène** et un nouveau style de présentation des œuvres, pour rythmer le spectacle du travail des compétiteurs et mettre en lumière leurs créations.



PROGRAMME DES TABLES RONDES

Du samedi 6 au lundi 8 février, de 10h35 à 11h10, 3 tables rondes composées d'experts et professionnels du métier aborderont les thèmes et enjeux de la boulangerie d'aujourd'hui.

SAMEDI 6 FÉVRIER 2016 – 10H30 – 11H10

Les concours au cœur des enjeux de transmission des savoirs

Intervenants :

- **Jean-Pierre CROUZET** - Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF)
- **Stéphane LACROIX** - Directeur Commercial France de Lesaffre
- **Christian VABRET** – Président d'Honneur et Créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie

DIMANCHE 7 FÉVRIER 2016 – 10H30 – 11H10

La Boulangerie : un acteur incontournable dans l'évolution des modes de consommation

Intervenants:

- **Éric KAYSER** - Président du Groupe KAYSER
- **Nicolas NOUCHI** – Directeur de CHD EXPERT France
- **Franck DEBIEU** – Consultant international et fondateur de l'Étoile du Berger
- **Guillaume DAGOREAU** – Consultant en Boulangerie et fondateur du concept : Labo du Pain

LUNDI 8 FÉVRIER 2016 – 10H30 – 11H10

Relais de croissance et nouvelles sources de marge pour l'artisan boulanger

Intervenants :

- **Thierry MARX** – Chef cuisinier et Parrain de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016
- **Guillaume ZANLORENZI** – Président d'OCF et Vice-Président Adjoint de la Commission des Marchés Français d'EKIP
- **Dominique SAIBRON** – Boulangeries et Pâtisseries SAIBRON

ÉQUIPES CANDIDATES

Toutes équipes s'entraînent pendant des mois pour atteindre les plus hauts niveaux et ainsi représenter la boulangerie de leur pays sur la scène internationale. Ces équipes dévoileront la richesse de leur savoir-faire, leur habileté mais aussi leur maîtrise artistique pour séduire les membres du jury, gagner le prestigieux titre de « Championne du Monde », et la reconnaissance de leur pairs.

Les participants 2016

- Les **3 finalistes de 2012** : Le **Japon** vainqueur de l'édition 2012, les **USA** (second) et **Taiwan** (troisième) sont qualifiés de facto pour remettre leur titre en jeu
- 9 autres pays issus des sélections nationales de la Coupe Louis Lesaffre

Les sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre

- **Afrique Méditerranée** : l'Ile Maurice et la Turquie sélectionnées

5 pays étaient en lice : Algérie, Côte d'Ivoire, Ile Maurice, Maroc et Turquie en avril 2015 à Istanbul au Baking Center™ de Lesaffre en Turquie.

Après 5 jours de compétition intensive avec la réalisation de produits qui ont révélé un haut niveau d'excellence, des talents et de l'originalité, l'équipe de la **Turquie** composée de Osman Gündüz (Pains), Yüksel Güllü (Viennoiseries), Buket Sisalan (Pièce artistique) et celle de l'**Ile Maurice** composée de Sabeer Hookoomally (Pains), Ludovic Gopaul (Viennoiseries) et Maneeram Santaram (Pièce artistique) ont décroché leur billet pour la finale à Paris, alors que Maurice participait au concours pour la première fois.

- **Amériques** : le Brésil et le Canada sélectionnés

9 pays sont entrés dans la compétition : Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Mexique et Uruguay en juin 2015 au Baking Center™ de Lesaffre en Argentine.

Le **Brésil** sera représenté par Amarildo Eller (Pains), Antonio Carlos (Viennoiseries) et Eduardo Beltrame (Pièce artistique).

L'équipe du **Canada** sera composée de Marcus Mariatas (Pains), Alan Demonceaux (Viennoiseries) et James Helehouse (pièce artistique).

- **Europe** : 3 Équipes sélectionnées – France, Pays-Bas, Russie

Au Baking Center™ Lesaffre en France, 11 pays répartis en deux zones se sont lancés dans des joutes artistiques et gourmandes :

- **Europe de l'Ouest** : Belgique, Espagne, France, Israël, Italie, Pays Bas et Suède

- **Europe Centrale et Orientale** : Hongrie, Pologne, Russie et Serbie
- **Asie Pacifique** : Australie, Chine, Corée du Sud, Indonésie et Vietnam

Europe de l'Ouest : l'équipe des **Pays-Bas** rejoint la finale avec son équipe composée de Peter Bienefeld (Pains), Hiljo Hillebrand (Viennoiseries) et Niek Van Waarde (Pièce artistique).

De son côté l'équipe de **France**, composée de Déborah Ott (Viennoiserie), Claude Casado (Pièce artistique) et Cyrille Martin (Pains) a signé son grand retour sur un podium. En effet, pour la première fois depuis l'existence de la compétition, l'équipe a dû passer par les éliminatoires du fait de son absence du podium en 2012.

Europe Centrale et Orientale : L'équipe représentant la **Russie**, composée uniquement de jeunes femmes a ravi le jury avec des réalisations empreintes de sensibilité et d'inventivité. Elena Ananyina (Pains), Anna Gribanova (Viennoiseries) et Vassilisa Ziatkovskaya (Pièce artistique) ont donc aussi décroché leur billet pour la finale.

Asie-Pacifique : C'est en novembre 2015, lors du SIAL INTERFOOD de Jakarta en Indonésie, que l'équipe chinoise et coréenne décrochent leur pass pour la finale, sur Européain&Intersuc. À l'issue d'une compétition où se sont affrontés également l'Australie, l'Indonésie et le Vietnam.

Afin d'assurer une homogénéité de notations pour toutes ces sélections de la Coupe Louis Lesaffre, la présidence d'honneur a été confiée à Christian Vabret et la présidence du jury a été confiée à Pierre Zimmermann (vainqueur avec l'équipe de France 1996 de la Coupe du Monde de la Boulangerie, il a renouvelé l'exploit en 2008 en qualité de coach de l'équipe de France).



ÉQUIPES PAR ORDRE DE PASSAGE

Après avoir conquis leur place lors des sélections de la Coupe Louis Lesaffre, ou lors de la finale 2012, 12 nations –soit au total 36 candidats passionnés– sont désormais réunies lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie et défendent les couleurs de leurs pays.



Baguette & Pains du Monde



Viennoiseries et Panification Gourmande



Pièce Artistique

SAMEDI 6 FÉVRIER



JAPON

Yoji SEGAWA
 Hisato CHAYAMA
 Hiroyuki CHINEN



ÉTATS-UNIS

Nicholas S. GIUSTO
 Jeffrey DE LEON
 Jacob BAGGENSTOS



TAIWAN

Chung-Yu HSIEH
 Yu-Chih CHEN
 Peng-Chieh WANG



PAYS-BAS

Peter BIENEFEELT
 Hiljo HILLEBRAND
 Niek VAN WAARDE

DIMANCHE 7 FÉVRIER



CHINE

Zenghai ZHANG
 Zhiliang XU
 Bin ZHOU



FRANCE

Cyrille MARTIN
 Déborah OTT
 Claude CASADO



CANADA

Marcus MARIATHAS
 Alan DUMONCEAUX
 James HOLEHOUSE



TURQUIE

Osman GUNDUZ
 Muhammer SIMSEK
 Sisalan BUKET

LUNDI 8 FÉVRIER



CORÉE DU SUD

Chang-Min LEE
 Jong-Ho KIM
 Yong-Joo PARK



RUSSIE

Elena ANANINA
 Anna GRIBANOVA
 Vasilisa ZIATKOVSKAYA



BRÉSIL

Amarildo DUARTE ELLER
 Antonio C. CARDOSO DA SILVA
 Eduardo BELTRAME



ILE MAURICE

Sabeer HOOKOOMALLY
 Ludovic GOPAUL
 Santaram MANEERAM

PROGRAMME DE LA COMPÉTITION

CÉRÉMONIE D'OUVERTURE

Vendredi 5 février à 15h30



JOURS DE COMPÉTITION

Du samedi 6 au lundi 8 février,
de 9h30 à 17h30

NOTATION DES PRODUITS PAR LE JURY

Du samedi 6 au lundi 8 février,
de 13h00 à 16h00



PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DES PRODUITS

Du samedi 6 au lundi 8 février
de 14h00 à 17h00



CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

Mardi 9 février à 11h00
Hall 5 – « Le Cube »

TABLES RONDES

Du samedi 6 au lundi 8 février,
de 10h35 à 11h10



LE JURY ET LES COACHS

Président d'honneur et créateur du Concours : Christian VABRET

Meilleur Ouvrier de France 1986. Il est le garant du bon déroulement du concours dans le respect de ses valeurs.

Très impliqué dans la promotion du pain en France, il occupe de nombreuses responsabilités au sein de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française, sur le plan régional, mais aussi national et il est Responsable des Concours de Boulangerie.



Président du Jury : Jimmy GRIFFIN

Le Président du jury ne participe pas aux notations mais il est :

- Le porte-parole du jury
- Décisionnaire en cas de litige
- Responsable de l'application du règlement et de l'esprit de la compétition par les membres du jury et par les équipes
- Il peut à tout moment disqualifier un concurrent ou un membre du jury qui ne respecterait pas le règlement

Cette année, l'irlandais Jimmy Griffin a été choisi pour être à la tête des jurés de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016.

JIMMY GRIFFIN - IRLANDE



Boulangerie : Directeur de Griffin Bakery, à Galway, Irlande

Autres activités : Directeur de Griffin Bakery, président du Richemont Club en Irlande, représentant de l'Irlande en tant que Liaison Officer à l'UIBC

Expérience : Membre du jury de plusieurs compétitions de boulangerie à travers le monde, dont la Coupe Louis Lesaffre et de la Coupe du Monde de la Boulangerie. Il a été plusieurs fois coach des équipes irlandaises candidates à la Coupe du Monde de la Boulangerie faisant gagner à l'Irlande 4 médailles de bronze et une médaille d'argent.



Les 6 membres du jury

Sélectionnés par Christian VABRET (Président d'Honneur et Créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie), les membres du Jury offrent leur expertise et leur sensibilité à ce concours, pour toujours plus d'excellence. Chaque membre –de nationalité différente de celle des pays en compétition– est sélectionné parmi des professionnels de l'univers de la boulangerie pour ses compétences et sa représentativité professionnelle, pour permettre une notation juste et impartiale. Enfin, les membres du jury n'ont aucun lien de parenté, de travail, d'entraînement ou de conseil avec les concurrents en compétition.

6 boulangers composent ce Jury d'exception :

BRETT NOY - AUSTRALIE



Activité : Directeur général de *Uncle Bobs Bakery and Creative Crusts Baking Company* et Co-fondateur/président de the *Not for Profit organization Southern Cross Baking Group*, Australie

Expérience et récompenses : Finaliste des Masters de la Boulangerie 2014, il a gagné plusieurs prix dont l'Australian Artisan Cup. Brett NOY a été coach de l'équipe australienne pour de nombreux concours de boulangerie (Sigep Bread Cup, Coupe Louis Lesaffre, etc.). Il est le seul australien à avoir été juge de la Coupe Louis Lesaffre et de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

FRANCOIS WOLFISBERG - SUISSE



Activité : Patron d'entreprises de boulangerie-pâtisserie, tea-room, restaurant, glacier

Expérience et récompenses : François WOLFISBERG a débuté sa carrière en tant que chef pâtissier et pâtissier en Suisse. Il obtient son brevet fédéral de boulangerie-pâtisserie en 1996. En 1999, il est sacré Champion d'Europe de la boulangerie avec l'équipe de Suisse puis se qualifie 5ème à la coupe d'Europe en 2002 avec son équipe.

GÜNTHER KOERFFER - SUÈDE



Boulangerie : Vice-président de l'association pour les boulangers et les pâtisseries de Suède et vice-président et vice-président *UIBC CEBP*

Expérience et récompenses : En 2010, il a dirigé une équipe de pâtisseries pour la préparation et la création du gâteau de mariage (3,3 mètres) de Son Altesse Royale la Princesse Héritière Victoria de Suède. Günther KOERFFER a été membre ou à la tête d'un jury dans plusieurs concours dont les Wordskill, la Northern Baker, ou the Asian World Cup Bakery.

HAÏF HAKIM - SÉNÉGAL



Activité : Propriétaire de la Boulangerie-Pâtisserie *Aux Fins Palais*, Dakar, Sénégal

Formation : Artisan boulanger, pâtissier, chocolatier et glacier

Expérience et récompenses : En 2004, Haïf HAKIM a participé en tant que candidat « pain » à la Coupe Louis Lesaffre. Il a ensuite continué dans les concours en tant que chef des équipes sénégalaises notamment pour la sélection Afrique de la Coupe Louis Lesaffre 2012 (équipe gagnante), La Coupe du Monde de la Boulangerie 2013 et pour les Master de la Boulangerie 2014. Il plus récemment été membre du jury pour la sélection Europe à Lille, en août 2015.

SIEU LUC KAO - VIETNAM



Activité : Directeur Général de *Asia Bakery & Confectionery Pte. Ent. (Vietnam)* et Professeur émérite à la "Federation of Chinese Bakery & Confectionery Association" (IFBCA)

Expérience et récompenses : Sieu Luc KAO a participé en tant que juge pour les Master de la Boulangerie et la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Pour sa contribution à diffusion et l'évolution de la boulangerie au Vietnam, Sieu Luc KAO a reçu l'équivalent de la médaille d'honneur du travail par le président vietnamien.

SERGIO GONZALEZ - ARGENTINE



Activité : Maître Boulanger depuis 1989 (3e génération de Maîtres Boulangers) dans les boulangeries familiales « Panadería Güiraldes »

Expérience et récompenses : Élu 3 fois Meilleur Boulanger d'Argentine. Sergio GONZALES a également été champion de la Coupe Louis Lesaffre - sélection Amérique Latine 2007, capitaine de l'équipe Argentine à Las Vegas 2010 et à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008, juré de la Coupe Louis Lesaffre 2014 et coach de l'équipe argentine 2015.

Les coachs

Pour un concours de renommée internationale tel que la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Coach, chargé de conduire efficacement son équipe à la victoire, est un allié des plus précieux. Pour cette Coupe du Monde de la Boulangerie, chaque équipe sera coachée par :

- Dominique GENTY (Chine)
- Fernando DE OLIVEIRA (Brésil)
- Gulden YAGMUR (Turquie)
- Hans SOM (Pays-Bas)
- Harry PEEMOELLER (États-Unis)
- Mario FORTIN (Canada)
- Pao-Chun WU (Taïwan)
- Sang-Gyu PARK (Corée du Sud)
- Laval SOPHIE (Ile Maurice)
- Stéphane MANACH (France)
- Vitaly LUNIN (Russie)
- Yoichi KAWAKAMI (Japon)

HISTOIRE DU CONCOURS

Créé en 1992 par Christian Vabret, MOF, ce concours d'excellence a pour vocation de promouvoir le métier de boulanger et la qualité du pain dans le monde et se déroule tous les 4 ans. En quelques décennies il est devenu un événement majeur qui incite les professionnels du monde entier à venir se mesurer à leurs confrères des autres nations.

Depuis sa création, le concours n'a cessé d'accueillir de nouveaux pays, d'élever le niveau des épreuves et en créer de nouvelles. Aux 4 coins du monde, la Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement majeur pour le métier de boulanger et mobilise des fédérations professionnelles, des partenaires prestigieux mais également de nombreux « clubs de supporters ».

Ce succès nécessite l'organisation de présélections continentales qui voient concourir les meilleures équipes du monde. C'est ainsi qu'en 2003, la Coupe Louis Lesaffre a été créée pour assurer ce processus. À ce jour, l'ensemble du dispositif des sélections de la Coupe du Monde de la Boulangerie est pris en charge par Lesaffre.

La Coupe du Monde de la Boulangerie ne saurait exister sans l'implication de ses fondateurs : EKIP – les équipementiers du goût, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française, le salon Européen & Intersuc et l'équipe de France de Boulangerie.



PARTENAIRES

LESAFFRE – Partenaire officiel exclusif



Groupe familial, né dans le nord de la France en 1853, Lesaffre est un acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation. Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la panification, le goût et le plaisir alimentaire, le bien-être et la santé des hommes, des animaux et des plantes, et pour la biotechnologie.

Aujourd'hui, Lesaffre est un groupe multi-local et pluriculturel qui s'engage à entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.

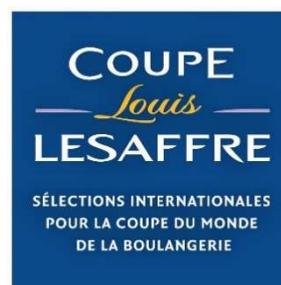
Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre emploie 8300 collaborateurs répartis dans plus de 70 filiales implantées dans une quarantaine de pays. Plus de 40 % de son chiffre d'affaires (1,6 milliard d'euros) est réalisé dans les pays émergents.

Pour assurer le processus de présélection des équipes qui s'affrontent lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie, la Coupe Louis Lesaffre a été créée en 2003. Aujourd'hui l'ensemble du dispositif des sélections nationales et internationales est pris en charge par Lesaffre.

www.lesaffre.com

COUPE LOUIS LESAFFRE 2014/2015

Lancée en Avril 2014, la 4ème édition de la Coupe Louis Lesaffre, le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde, met les candidats devant de nouveaux défis : des spécialités revisitées, une culture plus internationale du pain et plus adaptée aux tendances de la boulangerie d'aujourd'hui.



Les nouveautés de cette Coupe 2014/2015 :

- **Un jury élargi**

Il est composé de d'un conseiller nutritionniste, un critique gastronomique et un journaliste de la presse grand public ainsi que 4 membres experts en boulangerie, qui quant à eux, notent les candidats sur leur niveau technique.

Un Prix du critique gastronomique a été créé afin d'apporter au concours, le regard d'un professionnel de la restauration, sensible à l'identité du pain qui est à la base de toutes les cuisines et fait partie intégrante du repas.

- **Des spécialités revisitées**

Les spécialités ont été modifiées afin d'inciter les candidats à devenir des experts, connaissant des recettes de pains de tous les pays. Les 3 spécialités au programme du concours sont :

- Baguette et Pains du Monde
- Viennoiserie et Panification Gourmande
- Pièce artistique

- **Les prix**

Pour cette Coupe Louis Lesaffre, un prix spécial a été créé pour les **Jeunes Espoirs** de la Boulangerie. Lors des sélections continentales, chaque équipe présentait son jeune talent.

Pour la Sélection de la zone Afrique-Méditerranée qui s'est déroulée au Baking Center™ Lesaffre d'Istanbul en avril 2015 :

- Le prix du Jeune Espoir de la Boulangerie a été remis à Florian Raymond de l'équipe Mauritienne
- Le prix du Critique gastronomique a quant à lui été remis à la Côte d'Ivoire

La sélection de la zone Amériques s'est tenue en Juin 2015 au Baking Center™ Lesaffre en Argentine :

- Le prix du Jeune Espoir de la Boulangerie a été remis à Elien de Herdt de l'équipe canadienne
- Le prix du Critique gastronomique a quant à lui été remis à l'Équateur. Ce pays présentait pour la première fois une équipe au concours.

Le Baking Center™ Lesaffre de Lille a accueilli la sélection de la zone Europe en Août 2015 : les jeunes boulangers ont fait preuve d'inventivité et d'une remarquable adaptation aux évolutions du marché. C'est ainsi que deux jeunes filles sont arrivées Ex-Aequo : l'Espagne avec Raquel Lopez van Beek et les Pays-Bas avec Rianne Kuijtjes.

Enfin, la sélection Asie-Pacifique s'est tenue en novembre 2015 pendant le SIAL INTERFOOD : la Chine et la Corée du Sud se qualifient pour la finale. Les félicitations sont également allées à l'Australie qui a remporté à la fois le prix du « critique gastronomique », remis par William WONGSO, et celui des « Jeunes Espoirs de la Boulangerie ».

Les Young Bakery Hopfull

En continuité de la Coupe Louis Lesaffre, cette année, le groupe Lesaffre a décidé de créer les Young Bakery Hopful. 5 des candidats cités précédemment participeront à cet événement qui prendra place sur Europain&Intersuc, vendredi 5 février au Hall 5 – Le Cube.



Pour suivre les concours :

<http://facebook.com/coupelouislesaffre>

https://twitter.com/CLL_BakeryCups - #BakeryLesaffreCup

<http://www.pinterest.com/lesaffrecups>

Mais aussi la WebTV → <http://louislesaffrecup-webtv.com>



EKIP – les équipementiers du goût

Acteur historiquement engagé dans sa filière professionnelle, EKIP souhaite donner plus de visibilité au savoir-faire et à l'expertise de ses adhérents équipementiers au service des professionnels de boulangerie.

EKIP soutient tous les grands concours ou événements où sont mis en valeur l'excellence des savoir-faire des professionnels de la boulangerie et celle de la qualité et l'innovation des fabricants français d'équipements.

EKIP, c'est aussi la promotion d'une profession, par le biais d'un grand nombre d'actions mises en place dans de nombreux domaines, dont l'organisation de salons professionnels à portée internationale, la création en 1998 de l'association France Formation Export, la mise en place d'Études de marché...

EKIP, c'est enfin un très large réseau relationnel d'échanges et de rencontres croisés avec de nombreux partenaires de la filière blé-farine-métiers de bouche (céréaliers, meuniers, levuriers, fabricants de PAI, utilisateurs de matériels, fabricants d'emballage, installateurs, distributeurs, Syndicats professionnels, organismes de recherche...).

www.ekip.com

Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française (CNBPF)



En France, près de 33 000 boulangers-pâtisseries, mettent leur savoir-faire au service des 15 millions de clients qui, au quotidien, poussent la porte d'une boulangerie-pâtisserie pour y acheter leur pain.

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française est la représentation de 100 groupements professionnels départementaux et 22 groupements professionnels interdépartementaux. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes. La Confédération demeure aussi le lieu de rencontres privilégié des professionnels, des représentants des Pouvoirs Publics, de la Filière, des organisations ouvrières et des partenaires professionnels. Aider les boulangers-pâtisseries au quotidien et préparer la profession à long terme en anticipant les changements et les mutations telles sont les vocations de la Confédération.

La Confédération sera présente sur le salon Européen & Intersuc pour accueillir les professionnels.

www.boulangerie.org



La Coupe du Monde de la Boulangerie, Européen & Intersuc, EKIP, la CNBPF et GL events remercient tous ses partenaires fournisseurs et équipementiers

PARTENAIRE OFFICIEL EXCLUSIF



FOURNISSEURS



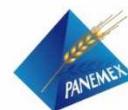
BRAGARD



KitchenAid



NESPRESSO



RONDO[®]
Dough-how & more.



EKIP ET SES ADHÉRENTS ÉQUIPEMENTIERS



CONTACTS ET RÉSEAUX SOCIAUX

La Coupe du Monde de la Boulangerie 2016 est organisée par les équipes de GL events Exhibitions avec le soutien d'EKIP, des équipes Lesaffre internationales et les conseils techniques de l'EFBPA.

DATES

Vendredi 5 au mardi 9 février
9h30-18h

LIEU

Europain&Intersuc – CUBE / Hall 5

Parc des Expositions

Paris-Nord Villepinte

REMISE DES PRIX

Mardi 9 février à 11h

DIRECTRICE GÉNÉRAL DE LA DIVISION AGROALIMENTAIRE

Marie-Odile Fondeur

CHEFS DE PROJET BOULANGERIE

Anthony Robin

Tel : +33(0)4 78 176 295

anthony.robin@gl-events.com

Gauthier Marconnet

Tel : +33(0)4 78 176 186

gauthier.marconnet@gl-events.com

DIRECTEUR DES ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES

Florent Suplisson

florent.suplisson@gl-events.com

ASSISTANTE CHEF DE PROJET BOULANGERIE

Justine Guigues

Tél : +33 (0)4 27 01 83 51

bakery@gl-events.com

La Coupe Europain&Intersuc sur internet www.cmboulangerie.com



#cmboulangerie

Retrouvez toutes les photos d'Europain&Intersuc sur :

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom utilisateur : presseeuropain2016

Mot de passe : europain2016



Made by



GL events Exhibitions Food Service Division

Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration. Le plus emblématique étant le Sirha, -référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie- et les prestigieux concours Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors du Sirha à Lyon.

Les prochains événements organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions sont :

- Sirha México, 10 – 12 Février 2016, accueille la Copa Maya (sélection latino-américaine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie) et le Bocuse d'Or Amérique-Latine (sélections continentales)
- Omnivore, Paris 6 – 8 Mars 2016
- Omnivore, Moscow, Avril 2016
- Bocuse d'Or Asia, Singapour, date non définies
- Sirha Budapest, 8 – 11 Mai 2016 accueille le Bocuse d'Or Europe
- Omnivore Shanghai, Juin 2016
- Omnivore Montréal, Septembre 2016
- Sirha Rio, 4-6 Octobre 2016, accueille sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la sélection nationale du Bocuse d'Or
- Omnivore, London, Octobre 2016
- Sirha Istanbul, 24-26 Novembre 2016, accueille la sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la sélection nationale du Bocuse d'Or
- Omnivore Istanbul, Novembre 2016

La prochaine édition du Sirha Lyon aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 à Eurexpo, Lyon (France).



Contact Presse : AB3C

Anne Daudin

+33 (0)1 53 30 74 00

+33 (0)1 53 30 74 08

anne@ab3c.com