



INSPIRE TODAY, CREATE TOMORROW

DOSSIER DE PRESSE

# MASTERS DE LA BOULANGERIE 2018

INSPIRE TODAY CREATE TOMORROW

Du 3 au 6 février 2018

Salon Européen - Paris-Nord Villepinte - France



JANVIER 2018

# PROGRAMME de la COMPETITION

Samedi

3

février 2018

## Panification Nutritionnelle

4h30 / 12h30 M. Chung-Yu HSIEH (Taiwan)  
5h30 / 13h30 M. Marcus MARIATHAS (Canada)

## Panification Gourmande

4h30 / 12h30 M. Jeffrey DE LEON (USA)  
5h30 / 13h30 Mme Anna GRIBANOVA (Russie)

## Panification Artistique

4h30 / 12h30 M. Santaram MANEERAM (Île Maurice)  
5h30 / 13h30 M. Bin ZHOU (Chine)

---

Dimanche

4

février 2018

## Panification Nutritionnelle

4h30 / 12h30 M. Osman GÜNDÜZ (Turquie)  
5h30 / 13h30 M. Dean TILDEN (Australie)

## Panification Gourmande

4h30 / 12h30 M. Yu-Chih CHEN (Taiwan)  
5h30 / 13h30 Mme Déborah OTT (France)

## Panification Artistique

4h30 / 12h30 M. Yong-Joo PARK (Corée du Sud)  
5h30 / 13h30 M. Jacob BAGGENSTOS (USA)

---

Lundi

5

février 2018

## Panification Nutritionnelle

4h30 / 12h30 M. Yoji SEGAWA (Japon)  
5h30 / 13h30 M. Peter BIENEFELT (Pays Bas)

## Panification Gourmande

4h30 / 12h30 M. Alan DUMONCEAUX (Canada)  
5h30 / 13h30 M. Gastón Alejandro MIÑO (Argentine)

## Panification Artistique

4h30 / 12h30 M. Eduardo BELTRAME (Brésil)  
5h30 / 13h30 M. Peng-Chieh WANG (Taiwan)

# PROGRAMME des ANIMATIONS

Samedi

3

février 2018

11h

**Cérémonie d'ouverture**

12h00-14h00

**Tips'n'Tricks** (*Trucs & astuces*)

14h00-14h30

**Innovation Focus**

14h45-17h00

**Product Show** (*Dégustation*)

---

Dimanche

4

février 2018

10h30-11h45

**Spotlight on the Future** (*Regard vers l'avenir*)

12h00-14h00

**Tips'n'Tricks** (*Trucs & astuces*)

14h00-14h30

**Innovation Focus**

14h45-17h00

**Product Show** (*Dégustation*)

---

Lundi

5

février 2018

10h30-11h45

**Spotlight on the Future** (*Regard vers l'avenir*)

12h00-14h00

**Tips'n'Tricks** (*Trucs & astuces*)

14h00-14h30

**Innovation Focus**

14h45-17h00

**Product Show** (*Dégustation*)

---

Mardi

6

février 2018

10h15-11h30

**Spotlight on the Future** (*Regard vers l'avenir*)

11h30-12h00

**Innovation Focus**

12h30

**Cérémonie d'annonce des résultats**

# SOMMAIRE

- 6 Une compétition unique et exceptionnelle
- 7 Les valeurs des Masters de la Boulangerie 2018
- 8 World Master Baker, plus qu'un titre, une clé vers l'avenir
- 9 Les candidats, pionniers de leur profession
- 10 Le concours et ses spécialités
- 12 À concours exceptionnel, jury exceptionnel
- 14 Les candidats Panification Nutritionnelle
- 15 Les candidats Panification Gourmande
- 16 Les candidats Panification Artistique
- 17 Le coach, soutien stratégique au service du candidat
- 18 Des animations orientées « Partage & Avenir »
- 20 Envie de savoir
- 22 Lesaffre, co-fondateur et organisateur
- 23 Ekip, co-fondateur
- 24 Contact et plateforme digitale

## SPONSORS OFFICIELS



# INSPIRE TODAY CREATE TOMORROW

## **Inspire Today...**

En mettant en compétition mondiale l'élite de la boulangerie, l'exceptionnel concours des Masters de la Boulangerie donne ses lettres de noblesse au métier et le projette dans l'avenir.

## **Create tomorrow...**

Les candidats aux Masters de la Boulangerie ont acquis au gré des entraînements et des concours du cycle une compétence internationale en boulangerie, rare et unique. Ces hommes et femmes vont au travers de la compétition partager avec les boulangers du monde entier le fruit de leurs recherches, leurs idées et réflexions mais également leur passion. La panification moderne est entre leurs mains !

Les Masters de la Boulangerie, qui s'inscrivent dans un cycle complet de 4 ans de compétitions, réunissent les meilleurs candidats de la profession pour décerner le titre prestigieux et très convoité de « World Master Baker »...

*3 jours de compétition intense, des réalisations boulangères époustouflantes, des prouesses techniques innovantes : les coulisses de la boulangerie de demain s'ouvrent pour vous à Paris du 3 au 6 février 2018 !*



# UNE COMPÉTITION UNIQUE ET EXCEPTIONNELLE

L'élite internationale de la profession se réunira lors du salon Européen 2018 pour l'unique et exceptionnelle compétition mondiale des Masters de la Boulangerie. Après 4 années de compétitions en équipe pour la Coupe Louis Lesaffre puis la Coupe du Monde de la Boulangerie, seuls 18 candidats venus des quatre coins du globe, motivés par leur passion et leur rage de vaincre, ont maintenant le privilège de participer à ce concours prestigieux en individuel.

## Miser sur la boulangerie d'aujourd'hui pour l'accompagner vers son futur

Plus qu'une compétition, le concours des Masters de la Boulangerie est un véritable catalyseur de talent et une plateforme de visibilité mondiale pour les boulangers.

Les candidats au niveau d'expertise hors-norme vont devoir se surpasser dans des épreuves de haute voltige pour tenter de décrocher l'ultime titre de World Master Baker dans l'une des trois spécialités: Panification Nutritionnelle, Panification Gourmande et Panification Artistique. Au-delà de leurs prouesses techniques, le concours des Masters de la Boulangerie les poussera à s'élever et à se projeter dans l'avenir pour laisser une empreinte innovante et inédite dans le monde de la boulangerie.

## Valoriser la créativité et les innovations pour inspirer

Plus qu'une compétition, le concours des Masters de la Boulangerie est une invitation à imaginer la boulangerie de demain autrement:

- un lieu de rencontres de l'élite mondiale où les candidats sont des pionniers pour la profession et leurs coachs des pédagogues qui les hissent au plus niveau,

- un challenge exigeant où rigueur, professionnalisme et savoir-faire sont audacieusement bousculés pour générer créativité et innovation,
- une mise en valeur du métier sous les yeux experts d'un jury visionnaire particulièrement sensible aux idées nouvelles.

## Stimuler la profession pour impulser de nouvelles tendances

Plus qu'une compétition, le concours des Masters de la Boulangerie fait tomber les préjugés. Gratifié du titre prestigieux et rare de World Master Baker, le boulanger vainqueur, stimulé par les enjeux et challenges de la compétition, est un boulanger d'exception, moderne et précurseur, qui saura transmettre son savoir-faire, inspirer et marquer de son empreinte la boulangerie de demain.

Rigueur, professionnalisme et savoir-faire sont audacieusement bousculés pour générer créativité et innovation.

# LES VALEURS DES MASTERS DE LA BOULANGERIE

Un niveau d'expertise hors normes, de multiples savoir-faire gorgés de passion et de techniques inédites, des réalisations boulangères innovantes, l'excellence des meilleurs professionnels dévoilée aux boulangers du monde entier : les Masters de la Boulangerie défendent avec conviction des valeurs pour l'avenir de la profession.

## L'expertise, l'ADN du concours

La compétition est ardue, délicate et rude. De nouveaux challenges sont proposés aux candidats pour les obliger à étoffer encore davantage leur expertise. Face à eux, un jury trié sur le volet qui a pour objectif de sélectionner le meilleur candidat dans une spécialité en évaluant les produits sur des critères de plus en plus exigeants. L'expertise est le socle fondateur du concours et s'inscrit pleinement dans son ADN.

Sortir du cadre,  
tester,  
explorer,  
essayer,  
étonner

## Créativité et Innovation au cœur de la compétition

Sortir du cadre, tester, explorer, essayer, étonner : avec les Masters de la Boulangerie, les candidats sont encouragés à imaginer la panification de demain, à trouver des solutions nouvelles et innovantes pour réaliser leurs idées les plus extravagantes. Cette compétition unique valorise l'inventivité autant dans la création des produits, que dans l'organisation, la mise en place de nouveaux outils ou les pratiques professionnelles. Elle offre ainsi une vision à 360° du métier de boulanger moderne.

## Transmission et Inspiration au-delà de la compétition

En avance sur leur temps, les World Master Bakers, honorés de leur titre prestigieux, remarqués par la profession, sont des experts « nouvelle génération » à même de transmettre leurs savoir-faire et astuces, dans l'optique de promouvoir le métier. Plus qu'un titre, le World Master Baker est un engagement à la transmission.



# WORLD MASTER BAKER, PLUS QU'UN TITRE, UNE CLÉ VERS L'AVENIR

Le Graal de la compétition des Masters de la Boulangerie ? Le titre prestigieux de World Master Baker, détenu à ce jour par seulement 6 boulangers dans le monde ! La compétition de février 2018 écrira un nouveau chapitre de l'histoire des Masters de la Boulangerie, et non des moindres.

## En 2010

- Pao-Chun WU (Taïwan - Pain),
  - Thomas PLANCHOT (France - Viennoiserie)
  - François BRANDT (Pays Bas - Pièce Artistique)
- ont été les premiers World Master Bakers à monter sur le podium.

## En 2014

- Yuki Nagata (Japon- Pain)
  - Hakan Johansson (Suède - Viennoiserie)
  - Antoine Robillard (France - Pièce Artistique)
- se sont illustrés avec brio pour recevoir à leur tour ce titre honorifique.

Ces 6 boulangers talentueux ont engagé leur nom et leur talent pour, depuis, véhiculer à travers le monde leurs idées, leurs techniques et leur passion. Parce que, plus qu'un trophée, le titre de World Master Baker met en lumière l'élite de la profession et permet à chaque vainqueur de transmettre ses expériences et d'inspirer ses confrères.



réalisé par la Fonderie MACHERET  
(Montfort-Le-Gesnois - 72, France)

*Fort de ces qualités, le World Master Baker 2018 est un pionnier leader d'opinion, une source d'inspiration, un précurseur qui sait transmettre son savoir-faire.*

# LES CANDIDATS, PIONNIERS DE LEUR PROFESSION

En février 2018, 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 Coupe Louis Lesaffre et/ou de la Coupe du Monde de la Boulangerie, 6 ont été retenus pour leur potentiel prometteur.

Ils évolueront dans l'une des trois spécialités de la compétition: Panification Nutritionnelle, Panification Gourmande, Panification Artistique. Ils sont les meilleurs boulangers du monde, mais pas seulement pour leur technicité en boulangerie. Le candidat aux Masters de la Boulangerie est un boulanger moderne, un leader qui invente le métier de boulanger de demain.

## Des experts à multiples facettes

L'expertise et le haut niveau de technicité des candidats aux Masters de la Boulangerie ne sont plus à prouver: ces hommes et femmes ont traversé 4 années de compétitions internationales prestigieuses, excellant dans la réalisation des produits de leur spécialité ou dans la création de leur pièce artistique.

Le challenge des Masters de la Boulangerie s'élève donc bien au-delà de la technique. La compétition pousse chaque candidat à explorer toutes les facettes de son métier portant un regard à 360° sur son activité pour faire évoluer ses techniques: développer son potentiel, s'inspirer d'ailleurs pour élever le niveau de ses créations, communiquer ses expériences et réussites, transmettre son savoir-faire, argumenter pour vendre et se projeter dans le monde de demain.

Le boulanger moderne est un artisan, un artiste créatif mais aussi un communicant, un guide, un consultant, un business man accompli, tourné vers l'avenir.

Porter un regard à 360°  
sur son activité

## Des candidats inspirés par une compétition unique

In fine, le concours des Masters de la Boulangerie s'engage et propose sa vision du métier avec conviction.

Les catégories Pain, Viennoiserie et Pièce artistique ont ainsi évolué en spécialités de panification, permettant une plus grande diversité dans les réalisations attendues, pour répondre aux évolutions locales, culturelles, économiques ou alimentaires. Dans ce contexte, de nouvelles épreuves et des défis innovants sont introduits dans le programme des réalisations pour correspondre à la modernité du concours 2018.

Le niveau attendu pousse inmanquablement les candidats à sortir de leur zone de confort.



# LE CONCOURS ET SES SPÉCIALITÉS

Le concours des Masters de la Boulangerie, organisé par Lesaffre, marque l'étape finale d'un cycle de compétitions en équipes sur 3 années, que constituent la Coupe Louis Lesaffre 2014-2015 et la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016. Sélectionnés sur la base des meilleures notes obtenues précédemment ou en tant que meilleurs potentiels, ces 18 candidats chevronnés concourent dans l'une des 3 spécialités suivantes : « Panification Nutritionnelle », « Panification Gourmande » et « Panification Artistique ».

Dans chaque spécialité, 6 candidats seront évalués autant sur la technique que sur le marketing, la communication, l'économie ou encore la responsabilité sociétale et environnementale liés à la panification. Pour cela, le Comité d'organisation du concours instaure une nouvelle approche des spécialités avec des produits imposés mais également des défis liés aux évolutions de la boulangerie et à l'avenir du métier, pour lesquels les candidats devront surprendre par leur créativité et leur ingéniosité.

Des défis liés aux évolutions  
de la boulangerie  
et à l'avenir du métier



**Des spécialités revisitées  
par une conception plus  
novatrice du métier**

## Panification Nutritionnelle



On ne parle désormais plus simplement de pain, mais de panification à large spectre c'est-à-dire qui répond à une liste d'attentes de plus en plus étendue. Une grande diversité de pains s'est développée au cours du temps répondant à des contraintes géographiques ou des sensibilités culturelles variées. À ce titre, le concours des Masters de la Boulangerie tient à souligner la multiplicité des « pains du monde ». À côté des traditionnelles baguettes et pains de style français, les boulangers doivent exceller dans la maîtrise de pains au levain mais aussi de pains de maïs, tourtes au seigle ou encore de pains polaires !

## Panification Gourmande



On parle ici de gourmandise et de plaisir car tel est bien le sujet de la viennoiserie ! Aujourd'hui, il ne s'agit plus seulement de se nourrir mais d'apporter une dimension passionnelle dans l'offre alimentaire, en permanente évolution. Au-delà des iconiques croissants, pains au chocolat et brioches, les boulangers se mesurent au Kringle estonien, tout autant qu'au Pandoro italien, à la Povitica croate ou la Concha mexicaine !

## Panification Artistique



Même si chaque pain, chaque viennoiserie peut déboucher sur une œuvre d'art, cette spécialité représente toute la contribution que la panification peut apporter en matière esthétique dans le domaine artistique: une pièce à 360° devant atteindre entre 1,50 et 1,60 m pour un diamètre de 1,00 à 1,10 m ! L'accent est mis pour cette édition sur les spécificités locales avec un thème imposé « Symbolisez une scène de fête régionale et historique dans son environnement et ayant une notoriété significative

dans votre pays ». L'intégralité de cette pièce doit être comestible, et le Comité d'organisation a même introduit un critère « qualité gustative » dans sa grille de notation pour évaluer la valeur organoleptique de cette œuvre d'art.

## Nouveautés 2018 : des défis produits inattendus

Comment obliger les candidats à sortir de leur zone de confort, si ce n'est en leur lançant des défis ? Cette nouvelle approche pousse les candidats à se surpasser, à créer et innover, à imaginer une panification différenciante, à élever le métier de boulanger en dehors des prérequis.

### TROIS DÉFIS POUR LA PANIFICATION NUTRITIONNELLE

- Expertise internationale : pains imposés et pain typique du pays du candidat
- Création et Innovation :  
« le pain dans tous ses états »
- Restauration Boulangère :  
« le pain dans l'assiette »

### TROIS DÉFIS POUR LA PANIFICATION GOURMANDE

- Expertise internationale : viennoiseries imposées et viennoiserie typique du pays du candidat
- Création et Innovation :  
« l'Anticonformiste »
- Restauration Boulangère :  
« le dessert viennois »

### UN DÉFI POUR LA PANIFICATION ARTISTIQUE

- Art de la pâte :  
expression visuelle tridimensionnelle d'une thématique culturelle



# À CONCOURS EXCEPTIONNEL, JURY EXCEPTIONNEL

Experts boulangers reconnus et professionnels visionnaires, les membres du jury des Masters de la Boulangerie sont bien plus que des « évaluateurs » car ils sont imprégnés des valeurs fortes du concours et résolument tournés vers l'avenir de la profession. Acteurs au sein même de la compétition, les membres du jury interviendront tour à tour dans le show de présentation des produits pour challenger les candidats sur les défis qui leur sont lancés.



## Un jury d'exception pour des candidats chevronnés

Sélectionné pour son haut niveau de compétence et son ouverture d'esprit, le jury des Masters de la Boulangerie est composé de 5 membres issus de pays différents de ceux impliqués dans la compétition.

Son impartialité est primordiale,  
Son ouverture d'esprit est essentielle,  
Son expertise est indispensable pour  
évaluer des boulangers de ce niveau.

Sous l'égide du président **Johan SORBERG** (Suède), 5 jurés, tous professionnels de renommée internationale, auront la tâche délicate de sélectionner le meilleur dans sa spécialité :

- **Wayne CADDY** (Grande Bretagne)
- **Josef SCHROTT** (Autriche)
- **Moïses CARMONA** (Costa Rica)
- **Josep PASCUAL** (Espagne)
- **William WONGSO** (Indonésie)

Le jury devra « noter » les candidats non seulement sur leurs réalisations, mais aussi sur leur capacité à se projeter dans l'avenir, à innover, à faire évoluer le métier de boulanger, à sortir du droit chemin, à étonner.

Il appartiendra à ce jury d'interagir avec les candidats pour comprendre leurs démarches, partager leurs réflexions et argumenter leurs appréciations.

## Un président d'Honneur qui soutient la nouvelle orientation du concours

Christian VABRET, Meilleur Ouvrier de France et Créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie sera lui aussi au rendez-vous de cette grande compétition.

Son rôle est d'être le garant de la cohérence du cycle de compétitions Coupe Louis Lesaffre – Coupe du Monde de la Boulangerie – Masters de la Boulangerie. À ce titre, il a accueilli à bras ouverts les nouveautés introduites dans l'édition 2018 des Masters de la Boulangerie.

# LE JURY



Johan  
SORBERG  
Suède



Wayne  
CADDY  
Grande Bretagne



Moïses  
CARMONA  
Costa Rica



Josep  
PASCUAL  
Espagne



Josef  
SCHROTT  
Autriche



William  
WONGSO  
Indonésie

Président du jury

*Aujourd'hui, si la boulangerie souhaite faire face à l'évolution des habitudes alimentaires, elle n'a d'autres choix que de se renouveler. Pour cela, il est primordial que les boulangers offrent une large gamme de produits : ils doivent savoir écouter les clients, créer et innover pour présenter une offre attractive, transmettre leur savoir-faire à leur équipe et s'occuper de l'argumentaire de vente. Tout cela n'est possible qu'avec de larges compétences. Les Masters de la Boulangerie explorent toutes les facettes du boulanger moderne. L'entraînement des candidats pour arriver au concours en ayant le niveau requis représente déjà un challenge en soi. J'ai hâte de voir ces boulangers d'exception !*

Johan SORBERG

*Les Masters de la Boulangerie mettent à l'honneur, entre autres, la restauration boulangère. Différente du snacking courant, il s'agit pour la boulangerie d'une offre haut de gamme qui marque la différence : le pain n'est plus un accompagnement mais devient un plat !*

*Président Fondateur de l'École Française de Boulangerie et Pâtisserie d'Aurillac, j'ai d'ailleurs moi-même développé en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse un CAP Cuisine. La proximité au sein de l'école de cette nouvelle formation haut de gamme me permettra d'aller plus loin dans la restauration boulangère.*

Christian VABRET

# LES CANDIDATS PANIFICATION NUTRITIONNELLE



## Un boulanger moderne est un aventurier !

*Pour moi, un boulanger moderne doit être un aventurier en exploration perpétuelle de nouvelles saveurs. Il fabrique du rêve et donne du plaisir à la population.*

Chung-Yu HSIEH (Taïwan)

## Privilégier l'écoute client

*C'est à nous, boulangers, qu'il incombe de savoir retraduire dans nos produits les attentes des clients, voire même d'aller au-delà...*

Marcus MARIATHAS (Canada)

## Adapter la tradition au mode de vie moderne

*Je m'attache essentiellement à travailler sur les textures afin de casser l'image qu'ont les Japonais d'un pain européen lourd et compact.*

Yoji SEGAWA (Japon)

## Les compétitions offrent de nouvelles perspectives

*Curieux de nature, je me suis accompli grâce aux compétitions : j'ai aujourd'hui une toute nouvelle approche de mon métier.*

Osman GÜNDÜZ (Turquie)

## Retour aux sources et au bien-être

*Le consommateur a besoin d'être rassuré et d'associer son bien-être à ce qu'il mange. Je m'oriente donc sur un retour aux sources avec une pointe d'inventivité pour surprendre mes clients.*

Peter BIENEFELT (Pays-Bas)

## Donner au pain sa vraie place

*C'est à nous, boulangers, d'éduquer nos clients en communiquant davantage sur les qualités de nos produits. Notre futur en dépend.*

Dean TILDEN (Australie)

Nombre total de pièces\*

**100**

Poids total de la pâte (cuite)\*

**26 kg**

### Le pain dans l'assiette

Que devient le pain lorsqu'il n'est plus l'accompagnement d'un plat mais qu'il s'y intègre ?

\* Par candidat

# LES CANDIDATS PANIFICATION GOURMANDE



## Élargir ses compétences à travers le concours

*Me préparer au concours m'oblige à me documenter. C'est un long chemin de 6 mois qui ouvre mon horizon et m'oblige à me dépasser.*

Anna GRIBANOVA (Russie)

## Créer et innover, deux axes de travail complémentaires...

*Créer et innover, c'est connaître les limites et savoir comment les dépasser ! Ces deux axes, bien que différents, sont néanmoins très complémentaires.*

Jeffrey DE LEON (USA)

## Le boulanger est un missionnaire

*Le boulanger est comme un missionnaire : il doit répandre la culture du pain comme le gospel se fait l'écho du partage et de la ferveur.*

Yu-Chih CHEN (Taïwan)

## La qualité avant tout !

*Je mets un point d'honneur à livrer aux clients des produits de qualité. Et j'ai énormément de plaisir à imaginer comment ils vont accueillir l'une de mes créations.*

Déborah OTT (France)

## Faire reconnaître mon métier

*Il faut donner au boulanger sa vraie place dans notre société. Mon objectif est donc d'aller le plus loin possible et d'illustrer le savoir-faire argentin.*

Gastón Alejandro MIÑO (Argentine)

Nombre total de pièces\*

**140**

Poids total de la pâte (cuite)\*

**19 kg**

### Le dessert viennois

Même s'il doit être très élaboré, ce dessert n'est pas pour autant une pâtisserie... une mince frontière à ne pas dépasser !

\* Par candidat

## Partager mon savoir-faire est une seconde nature...

*Être créatif et passionné et accepter le partage donne à la profession l'impulsion dont elle a besoin pour évoluer et grandir.*

Alan DUMONCEAUX (Canada)

# LES CANDIDATS PANIFICATION ARTISTIQUE



## Un rôle essentiel dans la nutrition

*En Corée, le pain s'apparente à la viennoiserie européenne. J'essaie d'éduquer mes clients en douceur en leur offrant des produits plus équilibrés tout en maintenant leur plaisir de déguster.*

Yong-Joo PARK (Corée du Sud)

## Beau à manger...

*Créer une pièce artistique, c'est raconter visuellement une histoire. Alors si une partie de cette pièce artistique doit être mangée, je suis dans le plein exercice de mon art... créer quelque chose de beau... si beau qu'on a envie de le manger !*

Jacob BAGGENSTOS (USA)

## Le pain est une mode très tendance

*Le pain fait de plus en plus d'adeptes. L'art du pain, c'est le goût des bonnes choses. C'est une excellente amorce pour faire progresser la boulangerie.*

Bin ZHOU (Chine)

## Quand l'art et le goût se rejoignent

*Introduire une évaluation gustative dans la pièce artistique est un challenge approprié à la réalité de ce qu'attendent les clients : l'aspect doit inviter à imaginer la subtilité des saveurs et le plaisir que l'on va éprouver.*

Santaram MANEERAM (Île Maurice)

## Mieux s'adapter au client grâce au concours

*Participer aux concours a contribué à l'évolution de ma carrière et m'a inspiré pour satisfaire au mieux mes clients. Le plaisir est chez eux, leur sourire est ma récompense ultime.*

Peng-Chieh WANG (Taïwan)

## Susciter les vocations

*Il faut dynamiser l'image de cette profession et montrer son potentiel. En participant aux concours, j'ai à cœur de partager mon aventure pour susciter les vocations et ainsi servir notre beau métier !*

Eduardo BELTRAME (Brésil)

Nombre total de pièces\*

2

Hauteur de la pièce artistique\* **1,60 m**

## Goûter la pièce artistique

Une partie de la pièce artistique est répliquée pour être goûtée et évaluée sur sa valeur organoleptique.

\* Par candidat

# LE COACH, SOUTIEN STRATÉGIQUE AU SERVICE DU CANDIDAT

Parce que tout sportif n'excelle que guidé par un coach, il convient à tout boulanger candidat aux Masters de la Boulangerie d'être coaché ! Véritable booster et consultant pendant les entraînements, le coach devient tour à tour canalisateur d'énergie, garde-fou, motivateur ou porte-parole pour assister et représenter son candidat à chaque étape de la compétition.

## Une aventure humaine au-delà de la synergie professionnelle

C'est au démarrage des entraînements que le coach et le candidat apprennent à travailler ensemble. Fort de ses connaissances, tant en gestes techniques qu'en expériences de compétitions, le coach conduit le candidat vers les plus hautes performances, le prépare, le soutient, le motive, le pousse dans ses retranchements, tout en lui livrant ses propres astuces, sa compréhension de la compétition... aventures et anecdotes dont il se fera porte-parole lors de l'animation Tips'n'tricks sur le salon.

Le coach sera le porte-parole du candidat pendant son épreuve

Entre le coach et le candidat se tisse alors une réelle complicité humaine, une relation de confiance qui dépasse le lien purement professionnel. C'est ensemble qu'ils atteindront le meilleur niveau de la compétition, c'est aidé de son coach que le candidat se surpassera pour décrocher son titre.

## Miroir du candidat pendant la compétition

Pendant la compétition, le candidat est à 200 % dans l'épreuve : rester concentré, surveiller le timing, gérer le stress, faire face aux imprévus... Le coach lui manifeste son soutien au travers d'un lien ténu : le regard... car il ne peut intervenir durant la compétition. Il est par contre, son porte-parole pour valoriser son travail, apporter des éclairages sur ses choix et partager avec le public leur expérience commune.



# DES ANIMATIONS ORIENTÉES « PARTAGE & AVENIR »

Pour mettre en musique cette floraison de défis, de nouveautés, d'explications, de modernité, de transmission, de créations et d'innovations, le Comité d'organisation des Masters de la Boulangerie a mis en place un programme d'animations originales.

Entre la cérémonie d'ouverture et la cérémonie des résultats, le public pourra assister à des animations destinées à révéler et transmettre les expertises mises en œuvre dans ce concours : shows produits de qualité, focus techniques spécifiques, projection vers la boulangerie du futur...

## Tips'n'Tricks

### LES TRUCS ET ASTUCES DES CANDIDATS

Deux animateurs techniques – et non des moindres puisqu'il s'agit de Jimmy Griffin et de Pierre Zimmermann – auront à cœur de révéler les trucs et astuces développés par les candidats pour relever les défis de cette compétition. De la transmission à l'état pur !



## Spotlight on the Future

### REGARD VERS L'AVENIR DE LA PROFESSION

Cette attraction originale se place au cœur du sujet de la compétition : sélectionnés parmi les finalistes des Young Bakery Hopefuls (concours initié lors de la Coupe Louis Lesaffre), 3 jeunes boulangers vont relever le défi de présenter leur vision de la boulangerie en 2040 sur 3 sujets majeurs :

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

Un événement unique à ne pas manquer !





## Product Show

Lors de ce show, les candidats passeront un véritable oral de soutenance devant le jury. Cet instant crucial et significatif de la 3<sup>e</sup> édition des Masters est l'opportunité pour les membres du jury de questionner les candidats afin de les challenger sur leur capacité à impulser de nouvelles tendances.



## Innovation focus

Les sponsors du concours présenteront leur dernière innovation.



## LES MASTERS DE LA BOULANGERIE VOUS OUVRENT LES COULISSES DES PLUS GRANDS ARTISTES DE LA PROFESSION!

Parce que la panification est une histoire qui se raconte avec des hommes et des femmes qui partagent leurs émotions, leurs savoir-faire, leurs secrets et techniques, leurs gestes minutieux et leurs astuces extravagantes, le Comité d'organisation dévoile les backstage du concours sur ses réseaux sociaux\*, en live et en résumés.

\* Coordonnées de notre plateforme digitale au dos de ce dossier de presse.



# ENVIE DE SAVOIR

Pour ce concours tant attendu, deux animateurs techniques, et non des moindres, auront à cœur de révéler les trucs et astuces développés par les candidats. Des rendez-vous quotidiens pour ouvrir le rideau des coulisses. De la transmission à l'état pur !

## Pierre Zimmermann

Président du jury - Coupe Louis Lesaffre 2014-2015

Pierre a la particularité d'avoir les pieds à Chicago et le cœur en Alsace... Maître boulanger alsacien, il perpétue une tradition familiale vieille de 4 générations, jusqu'à l'exporter à Chicago en 2010, où il dirige une boulangerie artisanale aujourd'hui forte de 50 collaborateurs. En 2017, aux côtés de Solveig Tofte - alors son acolyte comme jury de la Coupe Louis Lesaffre, il crée l'Intergalactic Bakers Federation, une organisation rassemblant certains des meilleurs boulangers du monde issus du réseau Coupe Louis Lesaffre, pour des missions éducatives et philanthropiques. Pierre a plus d'un tour dans son sac !



*« Ma participation en tant qu'animateur technique aux Masters de la Boulangerie est une manière de « renvoyer l'ascenseur », d'aider les boulangers à se surpasser, pour porter cette compétition vers des horizons encore plus beaux, modernes et excitants. Je suis impatient de voir*

Vidéo de présentation des animateurs sur la Web TV :  
[www.mastersdelaboulangerie-webtv.com/videos/trailer/play/83/](http://www.mastersdelaboulangerie-webtv.com/videos/trailer/play/83/)

*quelles beautés jailliront de l'intelligence de ces formidables candidats, et je me réjouis de les assister, pour partager leur vision de la boulangerie de demain. »*

## Jimmy Griffin

Président du jury - Coupe du Monde de la boulangerie 2016

Propriétaire de Griffin's Bakery à Galway en Irlande, Jimmy fait partie d'une famille qui a couvert 400 ans d'histoire boulangère au travers de 6 générations.

Titulaire d'un Master of Science Degree M.Sc. dans le développement de nouveaux produits, il est régulièrement sollicité comme conférencier au Dublin Institute of Technology. Dans son métier, il use au quotidien d'inventivité et n'hésite pas à toujours innover pour surprendre les clients de sa boulangerie/salon de thé.



*« Dans cette compétition, les défis sont présents à tous les niveaux, témoins d'une profession en constante évolution. Pour moi, le défi sera d'identifier et de révéler l'innovation et l'inspiration que chaque candidat a mises en œuvre dans ses produits et d'expliquer leur adéquation avec les tendances actuelles et futures de la boulangerie dans leur pays ».*



# LESAFFRE, CO-FONDATEUR ET ORGANISATEUR DES MASTERS DE LA BOULANGERIE



Partenaire des boulangeries sur les cinq continents, Lesaffre véhicule les valeurs fondamentales de la boulangerie. L'entreprise accompagne ainsi tous ceux qui cultivent talent, savoir-faire et qui visent l'excellence.

Après avoir missionné une équipe internationale pour l'organisation des sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre, présélection à la Coupe du Monde de la Boulangerie, Lesaffre a souhaité confirmer avec l'édi-

tion 2018 des Masters de la Boulangerie la mission qu'il assigne aux concours: apporter valeur et grandeur au métier de boulanger et le projeter dans l'avenir.



*« Les boulangers se battent partout dans le monde pour défendre un pain de qualité. Cela passe par une solide expertise, un réel potentiel de créativité et d'innovation et une forte volonté de transmission. Le concours, au travers des candidats qui y participent, sera une source d'inspiration pour tous les boulangers qui mènent chaque jour dans leur fournil, cette croisade pour défendre l'excellence du pain. »*

Corinne WALLAERT-LESAFFRE  
Directrice Communication Lesaffre

## À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit et apporte des solutions innovantes pour la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie.

Groupe familial français, né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.

Quelques chiffres :

- 9 500 collaborateurs
- 1,9 milliard d'euros en 2016
- Plus de 70 filiales dans le monde
- 38 Baking Center™
- Des produits distribués dans plus de 180 pays
- 1 pain sur 3 dans le monde élaboré avec la levure Lesaffre

[www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)

# EKIP, CO-FONDATEUR DES MASTERS DE LA BOULANGERIE



EKIP « les Équipementiers du Goût » - le propriétaire du salon EUROPAÏN - est un partenaire historique et un soutien inconditionnel pour l'équipement des fournils des Masters de la Boulangerie.

Acteur historiquement engagé dans sa filière, EKIP souhaite donner plus de visibilité au savoir-faire et à l'expertise de ses adhérents et soutient tous les grands concours ou événements où sont mises 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.

Les compétiteurs bénéficient ainsi du matériel de pointe et des dernières innovations techniques pour accompagner leur talent.



## À PROPOS D'EKIP

Association professionnelle dynamique qui fédère 31 équipementiers français dans les domaines de la boulangerie, restauration boulangère, pâtisserie, glacerie, confiserie et chocolaterie, EKIP est un véritable laboratoire d'idées, un lieu privilégié d'échanges, ce qui permet d'avoir une veille constante sur les évolutions et tendances du marché.

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 la création du Salon EUROPAÏN en 1967 ou encore l'organisation de fournils de démonstration lors de grands rendez-vous professionnels internationaux. C'est aussi 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 d'ingrédients et de produits alimentaires intermédiaires, syndicats et unions professionnels, utilisateurs de matériels, fabricants d'emballage, installateurs, distributeurs, organismes de recherche...).

[www.ekip.com](http://www.ekip.com)

## Contact presse

Nadine Debail - Lesaffre International

nd@lesaffre.fr

Tél. (0033) 3 2014 8014

Mob. (0033) 6 2726 2823

## Suivre le concours sur notre plateforme digitale

 **Facebook**  
[facebook.com/masters.boulangerie](https://facebook.com/masters.boulangerie)

 **Twitter**  
[twitter.com/Bakery\\_Masters](https://twitter.com/Bakery_Masters)  
[#BakeryMasters2018](https://twitter.com/#BakeryMasters2018)  
[#MastersBoulangerie2018](https://twitter.com/#MastersBoulangerie2018)

 **Instagram**  
[instagram.com/Bakerymasters/](https://instagram.com/Bakerymasters/)

### Sites web

[www.mastersdelaboulangerie.com](http://www.mastersdelaboulangerie.com)

[www.europain.com/en/bakery-masters](http://www.europain.com/en/bakery-masters)

---

## Photos, vidéos, dossier et communiqués de presse disponibles sur Joomeo

<https://www.joomeo.com/login.php?as=guest>

Nom de l'espace : LESAFFREBAKINGCOMPETITIONS

Nom d'utilisateur :  
pressemasters2018

Mot de passe :  
masters2018



INSPIRE TODAY, CREATE TOMORROW