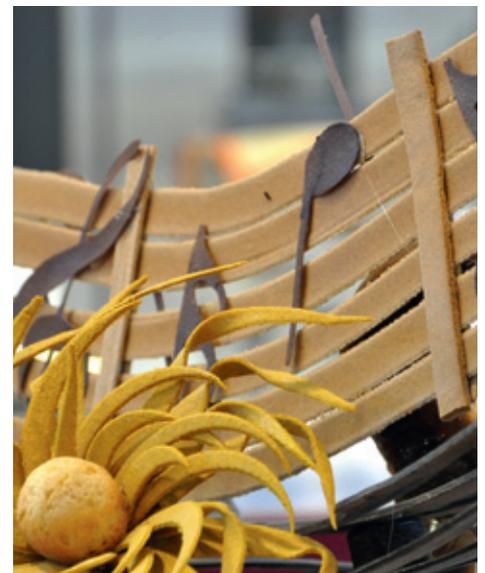




Les Masters de la Boulangerie 2014

DU 8 AU 12 MARS 2014 - PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

Un seul objectif : devenir "Master Baker 2014"
Avec les Masters, les boulangers inventent l'avenir !



www.europain.com -  facebook.com/CoupeLouisLesaffre

PROGRAMME 2014

Vendredi 7 mars

Accueil des candidats
Réception et stockage des marchandises
Préparation des candidats du samedi

Samedi 8 mars

Début des épreuves des Masters de la Boulangerie 2014
Candidats PAIN 4h / 12h 6h / 14h
Candidats VIENNOISERIE 4h / 12h 6h / 14h
Candidats ARTISTIQUE 4h / 12h 6h / 14h
Présentation et dégustation des produits 13h30/16h
Préparation des candidats du dimanche

Dimanche 9 mars

Début des épreuves des Masters de la Boulangerie 2014
Candidats PAIN 4h / 12h 6h / 14h
Candidats VIENNOISERIE 4h / 12h 6h / 14h
Candidats ARTISTIQUE 4h / 12h 6h / 14h
Présentation et dégustation des produits 13h30/16h
Préparation des candidats du lundi

Lundi 10 mars

Début des épreuves des Masters de la Boulangerie 2014
Candidats PAIN 4h / 12h 6h / 14h
Candidats VIENNOISERIE 4h / 12h 6h / 14h
Candidats ARTISTIQUE 4h / 12h 6h / 14h
Présentation et dégustation des produits 13h30/16h
Préparation des candidats du mardi

Mardi 11 mars

Début des épreuves des Masters de la Boulangerie 2014
Candidats PAIN 4h / 12h 6h / 14h
Candidats VIENNOISERIE 4h / 12h 6h / 14h
Candidats ARTISTIQUE 4h / 12h 6h / 14h
Présentation et dégustation des produits 13h30/16h

Mercredi 12 mars

Accueil presse dans l'espace VIP à 11h30
Cérémonie de proclamation des résultats à 11h45
3 boulangers (1 par catégorie) seront désignés "Master Baker 2014"





Du 8 au 12 Mars 2014,

Pour la deuxième fois, l'unique et fabuleuse aventure des Masters de la Boulangerie mettra en compétition les meilleurs boulangers du monde, moment original, très attendu dans l'histoire de la boulangerie. Ce challenge, organisé au salon Européen à Paris Nord Villepinte, clôture le cycle de compétitions de la Coupe Louis Lesaffre 2009-2011 et de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012.

Lors de ces deux coupes, les candidats de chaque pays se sont affrontés en équipe. Ils ont abordé ces épreuves à plusieurs professionnels qui se connaissaient, échangeaient leurs compétences, se préparaient, travaillaient et s'entraînaient ensemble pendant des mois vers un même objectif.

Les Masters de la Boulangerie sont plus exigeants, ils récompensent les performances individuelles des candidats. Comme si la perfection n'étant pas de ce monde, il fallait toujours tendre vers plus de professionnalisme, de créativité, toujours repousser les limites des connaissances, des techniques, prendre encore plus de risque. Surprendre et improviser. Sous les feux de la presse internationale et des grandes stars de la profession, les candidats face à eux-mêmes se dépasseront, exerceront leur art, persuaderont de leur perfection.

Le concours est organisé tous les 4 ans au salon Européen, en alternance avec la Coupe du Monde de la Boulangerie. Pour épauler un tel concours d'envergure mondiale, il était nécessaire d'avoir de solides partenaires. Les co-organisateurs fondateurs de l'événement sont Lesaffre*, acteur référent mondial de la levure et autres produits de fermentation, et Ekip*, l'union professionnelle des équipementiers, "Les Equipementiers du goût", créatrice et propriétaire du salon Européen*, "terrain de jeux de ce concours mondial" comme le souligne Christian Vabret, le chef d'orchestre des Masters. En 2012, ce sont plus de 82.000 visiteurs du monde entier qui se sont pressés dans les allées de ce salon professionnel. En constante augmentation à chaque édition, la fréquentation d'Europain version 2014 sera plus que jamais l'occasion pour les participants de démontrer leur savoir-faire national à une foule venue du monde entier !



* voir pages "partenaires" de 17 à 19, Lesaffre, Ekip, Européen



SOMMAIRE

- 5 Une compétition d'exception
- 6 Un titre et une renommée mondiale
- 8 Sélections
- 10 Programme
- 11 Jury
- 12 Candidats
- 14 Epreuves
- 15 Nouveautés 2014
- 17 Co-organismateurs fondateurs



Une compétition d'exception

Imagination, créativité, ingéniosité, innovation sont inscrits au programme de cette compétition au cours de laquelle 24 candidats de 18 nationalités présenteront leur savoir-faire et leur excellence sur des thèmes imposés. Les plus brillants, les plus aguerris, tentent de remporter le prestigieux prix des Masters de la Boulangerie dans une des **trois catégories** de ce concours, "pains", "viennoiserie" et "pièce artistique".

Figures libres et imposées rythment les épreuves des candidats concernés par le pain et la viennoiserie. La très attendue épreuve de la "pièce artistique" laisse libre cours à l'imagination et aux talents artistiques du boulanger, le pain devient une œuvre d'art. Le boulanger troque sa casquette d'artisan contre celle de l'artiste. Pour cette deuxième édition, le thème des "musiques du monde" a été retenu, inspiré par des airs bien à lui, l'artiste-artisan, boulanger, réalisera une sculpture en pain, imposante, étonnante, une pièce unique (entre 1,40m et 1,60m), une œuvre d'art.

Oeuvre d'Art

(Voir détail des épreuves p 14).



Un titre et une renommée mondiale

En 2010, lors de la première édition 3 lauréats montèrent sur le podium. Pao-Chun WU de Taïwan dans la catégorie Pain, Thomas PLANCHOT de France dans la catégorie Viennoiserie et enfin François BRANDT des Pays Bas, qui a réalisé la Pièce Artistique sur le thème de la Saint-Valentin. Tous les trois se sont accordés pour témoigner que cette expérience est le fruit d'un travail titanesque et d'un engagement personnel sans faille.

“ Neuf mois de préparation intensive... Je pense que c'est comparable à du sport de haut niveau !” François Brandt.

“J'ai une affection particulière pour le pain. J'essaie de faire s'exprimer la farine et une multitude de saveurs. Je passe beaucoup de temps à imaginer ces pains, à la forme très personnelle.” Pao-Chun Wu.

“La première fois que j'ai présenté un Kouign Amann, le jury a trouvé cela moche. J'ai alors travaillé une nouvelle présentation... Depuis, cette viennoiserie a conquis le jury et de plus en plus d'amateurs...” Thomas Planchot.

Bien que ce titre soit envié par toute la profession, les prétendants ne sont pas animés par des rêves de gloire, mais par la reconnaissance de leur profession et le partage de leur savoir-faire. Cette “grand-messe” est une manière de montrer la complexité, les richesses de ce métier de boulanger méconnu et indispensable. Comment les Masters fonctionneraient sans leur courage et leurs talents, leurs recherches et leurs désirs de se dépasser ?

Serait-ce possible d'imaginer un monde sans ces boulangers et sans le pain dont les valeurs symboliques sont aussi fortes que ces vertus nutritives, un jour sans pain n'est-il pas un jour qui n'en finit pas ?

Le coup de projecteur de ces Masters valorise l'image de ces grands boulangers auprès des partenaires et du grand public.



Pour les gagnants, cette notoriété leur permet de transmettre leur passion, d'enseigner, de conseiller, de faire évoluer la profession, de s'associer avec d'autres boulangers pour agir en faveur du métier.

“ Le gagnant de 2010, Pao-Chun Wu a été invité à plusieurs reprises dans d'autres pays pour faire des démonstrations, en particulier au Japon... François Brandt a pour objectif de créer une école de boulangerie au nord d'Amsterdam... Grâce aux Masters, les boulangers lauréats deviennent des modèles pour les générations futures, pour tous les jeunes qui découvriront ce fantastique métier.” Christian Vabret.

Podium





Sélections

Chaque candidat représente la boulangerie de son pays sur la scène internationale

Presque comme un parcours du combattant, mais un combattant pour le meilleur des pains, les Masters de la Boulangerie mettent en évidence les talents des boulangers à travers une série d'étapes. Mis à l'épreuve, les candidats doivent être de grands professionnels déterminés, le challenge de ces Masters peut sans exagération se comparer à l'entraînement des grands sportifs. Etre en excellente condition physique et avoir un moral d'acier et puis un engagement sans faille, une volonté à toute épreuve, l'envie de gagner et de se surpasser font partie du règlement intérieur de chaque candidat. Leurs pairs veulent l'excellence, ils leur demandent de créer des recettes innovantes, de faire preuve d'originalité, d'être capable d'improviser et de démontrer leur capacité à se distinguer et à distinguer le professionnalisme d'un "Master Baker".

Un concours, 3 compétitions et 4 ans de sélection

Après avoir valorisé le savoir-faire d'une équipe, les Masters de la Boulangerie ont pour vocation de mettre en exergue le talent d'un candidat en individuel. Les candidats sont tous issus de la coupe du Monde de la Boulangerie 2012 et de la Coupe Louis Lesaffre, sélections internationales, 2009-2010. 18 d'entre eux ont été sélectionnés d'après les notes qu'ils ont obtenues à ces concours : La Coupe Louis Lesaffre et la Coupe du Monde de la Boulangerie sont deux concours par équipe qui font office de présélections. Chaque équipe nationale comprend 3 candidats spécialisés dans l'une des catégories : pains, viennoiserie ou pièce artistique.

La Coupe Louis Lesaffre se déroule sur deux ans : la première année, période des sélections au niveau national, où une équipe de 3 professionnels est désignée pour représenter chaque pays. Lors des sélections internationales l'année suivante, les équipes s'affrontent par continent. Il reste alors neuf groupes, qui concourent au challenge suivant : la Coupe du Monde de la Boulangerie.

La Coupe du Monde de la Boulangerie qui a lieu tous les 4 ans à l'occasion du salon Européen, accueille les neuf équipes finalistes de la Coupe Louis Lesaffre, ainsi que trois équipes issues du podium de la précédente Coupe du Monde de la Boulangerie.



Pour les **Masters de la Boulangerie**, les candidats sont sélectionnés sur la base des meilleures notes obtenues aux deux concours précédents ou en tant que "Wild Card", participants aux concours mais qui n'ont pas encore été récompensés. Pour cette édition 2014, 12 candidats sont issus de la Coupe du Monde de la Boulangerie, 6 viennent du concours international de La Coupe Louis Lesaffre, et 6 sont les "Wild Card".

Les Wild Card sont des professionnels reconnus, qui n'ont pas pu exprimer l'intégralité de leur savoir-faire en équipes lors des précédentes compétitions mais qui sont d'un talent hors normes. Les Masters de la Boulangerie leur donnent une nouvelle occasion de s'affirmer individuellement et de montrer ce dont ils sont capables.

Au total, 24 candidats s'affrontent, répartis dans trois catégories : le Pain, la Viennoiserie et la Pièce Artistique. Chaque catégorie comprend 8 candidats. S'ils sont connus depuis avril, l'ordre de leur passage ne sera dévoilé qu'au moment du tirage au sort public lors de la conférence de presse du salon Européen, le 10 octobre. Pour participer aux Masters, chaque candidat doit exercer son métier exclusivement en boulangerie et être titulaire d'une expérience professionnelle confirmée, ce qui n'empêche pas de jeunes talents de 18 ans de participer. Mais les places sont chères, afin d'ouvrir les Masters au plus grand nombre et donner une chance à un maximum de participants, les gagnants ne peuvent pas se représenter.

Ce concours fait appel au savoir-faire boulanger, le candidat ne représente pas une société d'équipements ou de matières premières, mais il représente aussi la culture, le savoir-faire et la formation professionnelle d'un pays.

Challenge





Programme 2014

Précision, rigueur, excellence, trois piliers de ces Masters 2014

Du samedi au mardi, deux candidats par jour et par catégorie vont donner le meilleur d'eux-mêmes. Les visiteurs du salon Européen pourront suivre chaque jour la compétition entre 6 boulangers sélectionnés pour les Masters de la Boulangerie 2014.

Les concurrents disposeront de 8 heures pour se démarquer et étonner le jury. La veille du passage, les boulangers auront deux heures pour préparer les épreuves de Pain et de Viennoiserie, trois heures pour la Pièces Artistique.

Pour chaque candidat, les horaires sont en décalés (l'un débute à 4h et l'autre à 6h) afin de leur permettre d'utiliser la partie commune des équipements sans se gêner.



Règles

Jury

Pour départager les performances individuelles des concurrents, un jury international scrutera chaque geste des participants et sera constitué d'un Président d'honneur, d'un Président du jury et de 5 membres.

La composition de ce jury sera donnée ultérieurement.

Les membres du jury sont originaires de pays ne faisant pas partie de la compétition. Par ailleurs, lors des épreuves, aucun d'entre eux ne pourra accéder aux fournils. Seul le président, les deux coordinateurs (qui feront le lien entre participant et jury en cas de problème), les responsables en matériel et matières premières ainsi que toute autre personne désignée par le président du jury y sont autorisés.

Profession



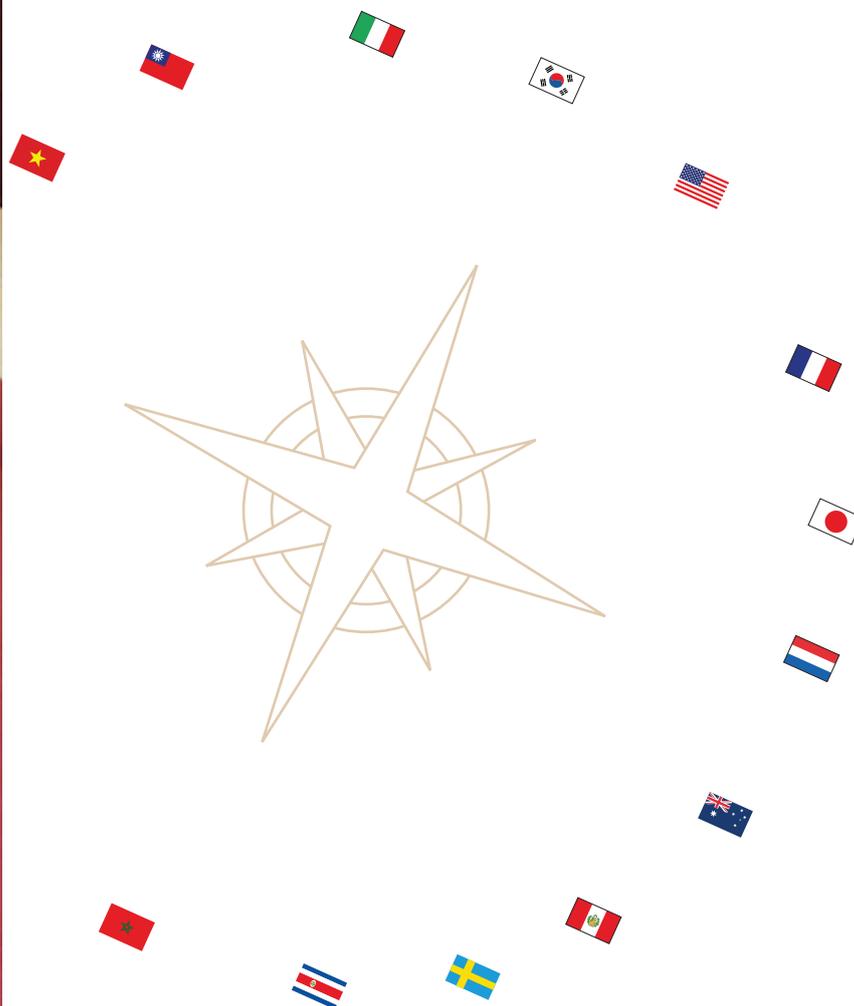


Candidats

Ils représentent les meilleurs boulangers du monde.

Après une sélection longue et rigoureuse, les participants aux Masters de la Boulangerie 2014 ont été désignés. Tous de très hauts niveaux, ils ont été remarqués lors de leurs précédentes prestations. Qu'ils viennent d'Amérique, d'Europe, d'Afrique ou d'Asie, les concurrents seront époustouflants ! Pour cette édition 2014, ils sont 24 candidats originaires de 18 pays : Algérie, Australie, Brésil, Corée du Sud, Costa Rica, Etats-Unis, France, Indonésie, Italie, Japon, Maroc, Pays-Bas, Pérou, Royaume-Uni, Sénégal, Suède, Taïwan et Vietnam.

Leur ordre de passage sera connu le 10 octobre au moment de la conférence de presse du salon Européen.





Les candidats au titre de Master Baker 2014

SÉLECTIONNÉS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2012

Catégorie Pain : JAPON : M. Yuki NAGATA
ÉTATS-UNIS : M. Michael ZAKOWSKI
ITALIE : M. Gianfranco FAGNOLA
TAÏWAN : M. Chang TAI-CHIEN

Catégorie Viennoiserie : JAPON : M. Takuya SASAKI
TAÏWAN : M. Lin KUN-WEI
CORÉE DU SUD : M. Soun-Heon BAEK
ITALIE : M. Ivo CORSINI

Catégorie Artistique : TAÏWAN : M. Huang WEI-HSUN
ÉTATS-UNIS : M. Harry PEEMOELLER
FRANCE : M. Antoine ROBILLARD
JAPON : M. Yasuo HATANAKA

SÉLECTIONNÉS DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE 2010-2011

Catégorie Pain : PAYS-BAS : M. Daan HESSELING
AUSTRALIE : M. Brett NOY

Catégorie Viennoiserie : PÉROU : M. Carlos HUARCAYA
SUÈDE : M. Hakan JOHANSSON

Catégorie Artistique : COSTA RICA : M. Moisés CARMONA VELASQUEZ
MAROC : M. Marouane CHAHREBANE

LES CANDIDATS WILD CARD

Catégorie Pain : ROYAUME UNI : M. Wayne CADDY
BRÉSIL : M. Cristiano da SILVA MEIRELLES

Catégorie Viennoiserie : SÉNÉGAL : M. Serigne SENE
VIETNAM : Ms. Truong Kim Phung NGUYEN

Catégorie Artistique : ALGÉRIE : M. Toufik BENOURET
INDONÉSIE : M. YUSTRIYANTO





Epreuves

Après une longue série de sélections très serrées, des années et des milliers d'heures de travail acharné, les meilleurs concurrents devront surprendre un jury implacable. 3 catégories :

PAIN

Le pain est une mine de richesses à la fois symboliques, nutritives, et aussi culturelles. Aliment de base dans de nombreux pays et continents, en Amérique du Sud, en Russie, en Afrique comme en France, le pain peut prendre toutes les formes, textures imaginables, peut-être existe-il des pains pour tous les goûts, toutes les bouches qui sont dans la nature... Ainsi, les candidats suivent un programme imposé et peuvent aussi exprimer leur diversité culturelle à travers un programme libre. Les épreuves pour cette catégorie sont la réalisation de :

- Imposé* {
- Baguette traditionnelle et baguette variée
 - Pain au levain
 - Pain de mie
 - Pain du Monde
- Libre* {
- Pain nutritionnel (contenant fibres, protéines, nutriments, ou oméga 3)
 - Pain de libre création
 - Pain aromatique du pays du candidat (le candidat peut utiliser sa farine)
 - Petits pains variés

VIENNOISERIE

Cette catégorie associe à merveille la saveur et l'esthétisme. Elle relève d'un art certain. La créativité est l'un des points forts recherché par le jury.

- Imposé* {
- Viennoiseries sucrées en pâte levée feuilletée
 - Viennoiseries sucrées en pâte levée
 - Viennoiserie improvisation (la veille de la compétition, le concurrent tirera au sort une liste d'ingrédients et un choix de pâte)
- Libre* {
- Viennoiseries sucrées en pâte levée feuilletée
 - Viennoiseries sucrées en pâte levée
 - Viennoiserie salée
 - Viennoiserie sucrée du pays du candidat



Défi

ARTISTIQUE

Les candidats doivent créer une Pièce Artistique autour d'un thème imposé pour le concours. Pour cette édition 2014, le thème est "les musiques du monde", une musique qui inspirera les Masters Bakers 2014. Ils devront composer une œuvre figurative, aux couleurs naturelles du pain.

Nouveautés 2014

DANS LA CATÉGORIE PAIN

"Le pain nutritionnel" : Le défi est de réaliser un pain qui corresponde aux besoins nutritionnels du pays du candidat. Ce pain doit comporter un ou plusieurs apports nutritionnels : fibres, protéines, nutriments, acide gras oméga 3.

L'autre nouveauté "le Pain du monde" : après tirage au sort la veille de la compétition, le candidat doit fabriquer un des cinq pains mondiaux incontournables, il "planchera" sur un Bretzel, une Ciabatta, un Burger Bun, un Pan de Muerto ou une Tresse suisse.

DANS LA CATÉGORIE VIENNOISERIE

Pour cette deuxième édition, l'épreuve "la viennoiserie de libre création" a toute sa raison d'être. La viennoiserie est une source d'inspiration, de créativité presque inépuisable.

DANS LA CATÉGORIE PIÈCE ARTISTIQUE

En 2014, le thème "musique du monde" a été retenu. Quel air, quel instrument de musique, quel souvenir, quelle émotion, quel mouvement sera associé à cette pièce ou œuvre d'art ?

Au niveau de la forme, la pièce devra mesurer entre 1,40 m et 1,60 m de haut. Elle sera constituée de pâte comestible uniquement. Les armatures, supports non alimentaires ou collages synthétiques ne sont pas autorisés. La difficulté ici est la complexité architecturale ainsi que l'innovation autour de la technique et du travail de la pâte.

Travail





Christian Vabret, Responsable technique des Masters de la Boulangerie

“Ce concours est le plus perfectionniste !”

BIOGRAPHIE DE CHRISTIAN VABRET

Fils de boulanger, il grandit avec la douce chaleur du fournil. Son père, Antoine Vabret, ardent défenseur de la boulangerie artisanale a su transmettre le goût et la passion du métier à son fils, Christian. A 16 ans, il débute son apprentissage au sein de l'entreprise familiale, et obtient son CAP de boulanger avec mention en 1969. Après rien n'arrêtera Christian, en 1980, il obtient son brevet de maîtrise, puis se distingue dans de nombreux concours et expositions de 1981 à 1990. En 1986, il reçoit le titre suprême de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie.

L'EXCELLENCE DU MÉTIER

Lors de ce concours, il y a des figures imposées comme la réalisation d'un pain au levain ou d'une baguette, mais aussi des figures libres,

“pour que la boulangerie mondiale s'exprime et progresse ensemble !”

Ce concours étonne et détonne dans l'univers de la boulangerie.

“Il représente un champ unique d'expérimentations, d'évolutions, d'affirmation de la boulangerie internationale. Ici, nous sommes dans le monde de la création pure et dure.”

GARDIEN DE LA RÈGLE

La reconnaissance de ce concours vient aussi de son organisation, de son règlement très précis, de ces membres du jury de nationalités différentes et d'aucun représenté par un candidat.

“Tout ce système, cette organisation, garantissent la valeur de ce concours, l'honnêteté des candidats, la sincérité des résultats. Ma plus grande satisfaction provient de l'exactitude, de la justesse des résultats.”

M. O. F.



Co-organisateurs fondateurs

LESAFFRE, ACTEUR RÉFÉRENT POUR LA PANIFICATION

Partenaire des boulangers sur les cinq continents, Lesaffre véhicule les valeurs fondamentales de la boulangerie depuis plus de 160 ans. L'entreprise accompagne ainsi tous ceux qui cultivent talent, savoir-faire et qui visent l'excellence. Dans cet objectif, Lesaffre apporte soutien et caution aux plus grands concours du monde, quand il ne les crée pas lui-même.

Après s'être investi dans la Coupe Louis Lesaffre et la Coupe du Monde de la Boulangerie, Lesaffre a impulsé le lancement des Masters de la Boulangerie en 2010. En 2014, la société relève le défi de co-organiser la seconde édition de cet événement hors norme afin de donner aux meilleurs boulangers du monde une chance de montrer l'étendue de leurs talents. L'expertise de Lesaffre est notamment mise au service des candidats qui trouve auprès des spécialistes de ce groupe implanté mondialement un soutien et une aide pour s'entraîner et s'améliorer.

À propos de Lesaffre

Acteur référent sur le plan mondial, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions pour la panification, la nutrition, la santé et la protection du vivant, à partir de levures et d'autres produits de fermentation.

Groupe familial, né dans le Nord de la France, aujourd'hui multi local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à donner le meilleur dans chacune de ses activités : panification, nutrition & santé, arômes et fermentation.

Depuis 1853, l'innovation est au cœur du développement de Lesaffre. Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre entreprend avec confiance pour mieux nourrir la planète tout en la respectant.

Dans le domaine de la panification, Lesaffre propose une large gamme de produits "levures et ingrédients" de qualité dont la sécurité est éprouvée et garantie. Avec pragmatisme et agilité, les experts de Lesaffre apportent des solutions techniques pour répondre aux démarches d'innovation de ses clients.

Lesaffre offre ainsi un accompagnement et une assistance technique rapprochés grâce à ses 25 Baking Center™, centres experts en panification, répartis à travers le monde. Une proximité essentielle pour développer des produits et services adaptés et satisfaire les logiques de ses clients.



LESAFFRE

QUELQUES CHIFFRES

Un groupe familial
créé en 1853

1,55 milliard d'€ de
chiffre d'affaires en 2012

7 700 collaborateurs
présents dans
+ de 50 pays

Une 50^e de site
industriels et
une 40^e d'implantations
commerciales

Les produits
et services Lesaffre sont
commercialisés dans
+ de 180 pays

www.lesaffre.com





EKIP, L'ASSOCIÉ IDÉAL DES ÉQUIPEMENTS DE BOULANGERIE

Ekip est une union professionnelle de fabricants français d'équipement en boulangerie et pâtisserie. Ces "*Équipementiers du Goût*" sont les créateurs et propriétaires du salon Européen, et il semblait évident qu'ils s'associent à un événement d'ampleur tels que les Masters de la Boulangerie. L'Union s'occupe de toute la logistique : aménagement d'espace tout équipé au cœur du salon, fourniture de l'eau et de l'électricité... et met à la disposition de chaque concurrent tout le matériel requis pour concourir dans les meilleures conditions. Ce sont 140 appareils, outils et ustensiles, du pétrin spirale jusqu'à la cuillère à café, qui ont été sélectionnés par les adhérents d'Ekip, et qui seront à l'entière disposition des candidats. Le but est qu'ils disposent d'un large choix de matériel technique de haut niveau, semblable à celui qui équipe les boulangeries les plus modernes.

Ekip "*les Équipementiers du Goût*" représente les équipementiers français de la boulangerie-pâtisserie en France et à l'étranger : ses adhérents exportent 40% de leurs équipements. Cette union participe à diffuser le savoir-faire français en équipement de boulangerie-pâtisserie au niveau national et international, en particulier par l'association France Formation Export (FFE) qui réunit les plus grandes écoles de boulangerie-pâtisserie.

Des missions très vastes pour les professionnels

Ekip est une Union dynamique de professionnels qui s'oriente sur de multiples missions. Sa responsabilité principale est de représenter et défendre les intérêts des équipementiers du secteur boulangerie-pâtisserie. Avec son réseau relationnel étendu, Ekip a des échanges réguliers avec les partenaires de la filière blé-farine, ce qui lui permet également d'organiser des salons à portée internationale.

www.ekip.com



EUROPAIN 2014

Du 8 au 12 mars 2014, le 20^e Salon Européain, se déroulera au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Il accueillera la seconde édition des Masters de la Boulangerie dans l'espace de 4000 m² "le Cube", dédiée aux animations de hautes volées.

Un salon de tendance

Créé en 1967 par Ekip "Les Équipementiers du Goût", ce salon réservé aux professionnels constitue un excellent moyen de promotion des innovations techniques pour le secteur. Organisé sur 68 000 m², il est rejoint depuis 2012 par SuccessFood, le salon de la restauration contemporaine, qui privilégie l'innovation au service des artisans, des industriels et des consommateurs.

Pourquoi venir à Européain ? C'est le salon idéal pour découvrir l'offre complète de la filière pain et pâtisserie, rencontrer des investisseurs et se tenir au courant des dernières innovations. La liste des exposants est longue : meuniers, équipementiers de la boulangerie artisanale ou industrielle, fournisseurs d'ingrédients, de matières premières, d'équipement du magasin, ainsi que de produits pour la chocolaterie, confiserie et glacerie. En 2012, les visiteurs les plus nombreux dans les allées étaient les artisans boulangers-pâtisseries (36%), les industriels (11,7%), les distributeurs/grossistes (9,7%) et les restaurateurs (7,4%). Il serait dommage de ne pas profiter d'un tel rassemblement !

Des animations à foison

Grâce à son expérience du marché de la boulangerie-pâtisserie, la prochaine édition d'Europain mettra en lumière sept tendances, déclinées sur toutes les animations, et à retrouver dès à présent sur le site internet du salon. Parmi les autres événements uniques, retrouvez aussi :

- Le Mondial des Arts Sucrés, concours international mixte qui associe 16 binômes homme-femme pour confectionner 13 réalisations comestibles en 20 heures.
- La Coupe de France des Ecoles, où des équipes de trois jeunes apprentis en lycées et CFA s'affronteront sur le thème de la boulangerie-viennoiserie pâtisserie artisanale.
- Le Boulanger et Designer, nouveau show créatif d'Europain, alliant fabrication du pain et design culinaire.

En plus des désormais connues Rue des Succès (concept point de vente et produit), Rue des Ecoles (espace dédié aux formations) et Place des innovations (mise en scène et tendance des innovations), Européain accueillera pour la première fois le Carrefour Business Dating, lieu consacré aux rencontres d'affaires. Si vous souhaitez participer à ce salon exceptionnel, il est temps de réserver votre voyage !



LES CHIFFRES DU SALON EN 2012

770 exposants,
dont 33% internationaux

Une surface de
68 000 m²

82 690 professionnels
venant de 143 pays

19 Trophées et
Innovations Européain





Les Masters de la Boulangerie 2014

DU 8 AU 12 MARS 2014 - PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

Contact presse Europain

AB3C
Anne DAUDIN
anne@ab3c.com
+33 1 53 30 74 00

Web

www.coupelouislesaffre.com
www.europain.com

Réseaux sociaux

[Facebook.com/CoupeLouisLesaffre](https://www.facebook.com/CoupeLouisLesaffre)
[Facebook.com/EuropainFrance](https://www.facebook.com/EuropainFrance)
[Twitter.com/EuropainFrance](https://twitter.com/EuropainFrance)
[#Europain](https://twitter.com/EuropainFrance)