



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# LES MASTERS DE LA BOULANGERIE

DU 6 AU 10 MARS 2010

PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

Plus d'informations :  
[www.coupelouislesaffre.com](http://www.coupelouislesaffre.com)

## Les "Masters Bakers 2010" sont...

Trois boulangers ont reçu, ce mercredi 10 mars, le titre déjà convoité de "Master Baker 2010". Cette distinction récompense les meilleurs concurrents ayant participé aux premiers Masters de la Boulangerie.

"J'ai une affection particulière pour le pain. J'essaye 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**  
Taiwan



### Catégorie Pain :

#### **Pao-Chun WU - Taiwan**

Pao-Chun réalise le "rêve de sa vie" en participant aux Masters de la Boulangerie. Il a appris sa technique à Taiwan et au travers de voyages et compétitions.

Pour sa première participation à un concours en individuel, Pao-Chun souhaitait se "surpasser".

### Catégorie Viennoiserie :

#### **Thomas PLANCHOT - France**

Boulangier de père en fils depuis cinq générations, Thomas est un boulanger passionné responsable de vingt boulangers et de six fournils. Il s'est préparé, sans relâche, depuis des mois pour nous livrer des viennoiseries aux saveurs étourdissantes.

### Catégorie Pièce Artistique :

#### **François BRANDT - Pays Bas**

Malgré les doutes lors des préparations, François retiendra le "plaisir du travail accompli". Lors de sa distinction, il a tenu à remercier ses proches, qui l'ont incité à participer à ce concours : "sans leur soutien il m'aurait été impossible d'arriver à ce stade de la compétition".

"La première fois que j'ai présenté mon Kouign Amann, le jury a trouvé ça "moche", j'ai alors travaillé une nouvelle présentation, pendant deux semaines... Depuis, il ne cesse de conquérir le public"

**Thomas PLANCHOT**  
France



"Cette pièce artistique a pour thème la Saint-Valentin. C'est par amour pour ma femme que je me suis installé en Hollande..."

**François BRANDT**  
Pays Bas



Dernier né des concours organisés par Europain, Ekip et Lesaffre dans le cadre du prestigieux salon Europain à Paris-Nord Villepinte, les Masters de la Boulangerie ont connu des moments intenses. Durant quatre jours, 24 candidats de 17 nationalités, s'y sont affrontés, en individuel. Les candidats ont relevé le défi en présentant des réalisations d'une créativité et d'une finesse exceptionnelles. Les Ambassades du Costa Rica, d'Uruguay, de Hongrie, de Pologne et le Bureau de Représentation de Taipei en France ont activement soutenu le candidat de leur pays. Le public a, quand à lui, apprécié la proximité avec les candidats et les dégustations de produits.

### Candidats et membres du jury se souviendront de l'ambiance exceptionnelle de ce concours "original et convivial"...

"J'ai rencontré des concurrents très motivés et passionnés... C'est un bouillon de connaissances et de techniques inédites", déclare un boulanger français. "Je retiendrai le sentiment unique d'être parmi les champions de la Boulangerie", observe un participant hollandais. Durant quatre jours, nombreux candidats témoignent de la pression et du travail "titanesque" exigé. Chacun sort enrichi de cette "belle aventure" et, comme le livre un concurrent espagnol, souhaite continuer à "améliorer l'image de la Boulangerie".

Aux dires de Mario Fortin, président du jury, l'organisation du concours était "formidable". Les Masters de la Boulangerie permettent de dénicher "les meilleurs des meilleurs de la scène internationale en Boulangerie". Une jurée chinoise souligne, à ce propos, le niveau "très élevé" des candidats, tandis qu'un membre brésilien du jury ne cache pas son envie de participer de nouveau à ce concours...

### Contact presse

**Nadine Debail**  
nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14  
(00 33) 6 27 26 28 23

Nous vous donnons rendez-vous en 2014 pour la seconde édition des Masters de la Boulangerie !