



SUCRE ET CHOCOLAT



INTERSUC

Du 8 au 10 mars 2009
Paris-Expo Porte de Versailles
Hall 7.3

PLACE AUX JEUNES TALENTS !

Qu'on se le dise ! Nos jeunes ont du talent qu'il est temps de mettre en avant... C'est le fruit d'une rencontre entre jeunes et moins jeunes qui ont su se rapprocher et partager leurs connaissances.

C'est ainsi que les organisateurs du salon ont souhaité organiser la **première** ...

COUPE de FRANCE des ECOLES



Une animation de portée nationale **sponsorisée** par Gaz de France-Provalys
Une marque du Groupe GDF Suez



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 1

La Coupe de France des Ecoles a pour objectif de :

- ★ Valoriser la boulangerie et la pâtisserie artisanale
- ★ Mettre en valeur le savoir-faire des jeunes professionnels qui s'apprêtent à rentrer dans la vie professionnelle
- ★ Susciter des vocations chez les jeunes
- ★ Sensibiliser les professionnels à l'importance de la formation dispensée par les centres de formation d'apprentis et les écoles de boulangerie pâtisserie
- ★ Valoriser les établissements d'enseignement

1. Elle s'adresse à des **jeunes encore en formation** ; il est **ouvert à tous les établissements de formation initiale** (CAP, BP, BTM, ...) en boulangerie pâtisserie.
2. Il s'agit d'une participation en **équipes de 3 personnes, dont au moins 1 fille**.
Un formateur boulanger ou pâtissier accompagne chaque équipe.
3. L'équipe concoure au nom de l'école. Les **gagnants sont récompensés** mais **l'école reste détentrice de la coupe**.
4. La Coupe de France des Ecoles comporte **3 épreuves** en **boulangerie, viennoiserie** et **pâtisserie**.

L'épreuve durera 6 heures avec 2 équipes concourant simultanément le matin et l'après-midi soit un maximum de 10 équipes. Les participants devront réaliser en équipe des pièces individuelles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

Le concours est organisé par le salon, en collaboration avec le **LEMPA**.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Le **jury du concours** est composé de personnalités du monde de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et traiteur choisies pour leur notoriété, leur compétence technologique, leur expérience professionnelle et leur neutralité. **Il sera présidé par Daniel CHABOISSIER, M.O.F.**

Composition du Jury :

- **Jack FALAISEAU** - Représentant de la Confédération Nationale de la Boulangerie
- **Pierre BERNATETS**, Vice-Président de l'A.N.F.P.
- **Roland BILHEUX** – Formateur en Pâtisserie
- **Louis SAUVESTRE** - M.O.F. Formateur en Boulangerie
- **Michel SUREAU**, - Formateur en Boulangerie

Le Jury prendra en compte les **critères de notation** suivants :

- **Respect du nombre de pièces imposé**
- **Respect et régularité des poids**
- **Originalité**
- **Volume**
- **Aspect**
- **Goût**

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

Les Ecoles, les Lauréats et leurs Formateurs se verront remettre les **prix** suivants :

| Classement des équipes | Pour l'école | Pour chaque candidat | Pour le formateur |
|--|---|--|---|
| Équipe ayant obtenu le 1 ^{er} prix | <ul style="list-style-type: none"> • 1 coupe • 1 dotation en livres de boulangerie pâtisserie d'une valeur de 200 € | <ul style="list-style-type: none"> • des chèques-cadeaux pour une valeur de 800 € | <ul style="list-style-type: none"> • 1 week-end dans un « Relais & Châteaux » pour 2 personnes |
| Équipe ayant obtenu le 2 ^{ème} prix | <ul style="list-style-type: none"> • 1 dotation en livres de boulangerie pâtisserie d'une valeur de 200 € | <ul style="list-style-type: none"> • des chèques-cadeaux pour une valeur de 400 € | <ul style="list-style-type: none"> • 1 repas dans un restaurant gastronomique pour 2 personnes |
| Équipe ayant obtenu le 3 ^{ème} prix | <ul style="list-style-type: none"> • 1 dotation en livres de boulangerie pâtisserie d'une valeur de 200 € | <ul style="list-style-type: none"> • des chèques-cadeaux pour une valeur de 200 € | <ul style="list-style-type: none"> • 1 chèque-cadeau d'une valeur de 50 € |

Pour tous les jeunes participants n'ayant pas obtenu de prix, un chèque cadeau de 20 €

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
 Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

TABLEAU DES CANDIDATS

| | ECOLE | Date Passage | Candidat 1 | Candidat 2 | Candidat 3 | Formateur |
|----|---|------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1 | Campus des métiers de Niort (79) | Dimanche 08 mars | Melle FASILLEAU Coralie | M CAILLAUD François | M LUCAS Alexis | M CLAVIER Dominique |
| 2 | CIFOP L'isle d'Espagnac - Angoulême (16) | Dimanche 08 mars | M ROBIN-GAREL Yohan | Melle LAMIRAUD Hélène | M ROCHE Paul | M GAUVRIT Francis |
| 3 | INBP - Rouen (76) | Dimanche 08 mars | Melle SUTY Caroline | M BARRY Maxime | M FONTANILLE Jacques-Henri | M GUILBAUD Laurent |
| 4 | IMA Villiers Le Bel (95) | Dimanche 08 mars | Melle ALEXANDRE Elodie | M GUEMEGAH Akou | M SOUVERAIN Christopher | M DELVILLE Denis |
| 5 | CFA de Nîmes (30) | Lundi 09 mars | M BARRAL Loïc | M GLEYZON Romain | Melle LESTAGE Clara | M AUZIAS Stéphane |
| 6 | CFA Hilaire de Chardonnet - Besançon (25) | Lundi 09 mars | Melle PELLETIER Lydie | M WATIOTIENNE Victor | M SENNERICH Nikola | M ANFRAY Didier |
| 7 | IFI de l'Allier (03) | Lundi 09 mars | Melle PIERRE Tiphaine | Melle FLEURAT Elise | M CAMUS Simon | M BAPTISTE Daniel |
| 8 | CFA Pôle des Métiers - Epinal (88) | Lundi 09 mars | Melle FERRY Delphine | M COMOLLI Thomas | M BAHLINGER Quentin | M GEORGEON Stéphane |
| 9 | CFA Chambre des Métiers - Vaucluse (84) | Mardi 10 mars | M NICOLAS Anthony | Melle LAMHAMD Jamila | Mlle FARES Asmaa | M COUSTON Rodolph |
| 10 | CFA Marcel Rudloff - Colmar (68) | Mardi 10 mars | Melle KUSTER Elodie | M PIERREUELCIN Bastien | M HOTZ Olivier | M DIDIERJEAN Loïc |

Tous les Directeurs des Centres de Formation Initiale (CAP, BEP, BTM...) ont été contactés afin de pouvoir informer leurs équipes pédagogiques de boulangerie-pâtisserie du lancement de ce concours. Chaque Responsable d'Etablissement dispose également du règlement du concours.

PROCLAMATIONS DES RESULTATS : Le Mardi 10 Mars à 15h.

Toutefois, toutes les équipes ne pouvant pas rester sur le salon une fois leur épreuve passée, un représentant du Jury, accompagné d'un représentant des confédérations, se rendront dans les écoles lauréates afin de procéder à la remise des prix officielle.

Informations et règlement auprès du **LEMPA, Méline DUTERTRE** - Tel + 33 (0) 2 35 58 17 75 – email : m.dutertre@lempa.org

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32