

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

www.coupelouislesaffre.com

SÉLECTION AMÉRIQUES DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE : HONNEUR AU JURY !

La zone Amériques accueille à son tour un jury élargi pour une compétition toujours plus moderne et dynamique. Et parce que le prestige d'une compétition passe par un jury d'exception, ce sont trois experts reconnus de la Boulangerie qui ont été appelés pour apprécier le travail des candidats, notamment d'un point de vue technique. Sous la houlette du président unique, Pierre Zimmermann, cette 2^e phase de la Coupe Louis Lesaffre s'annonce « délicieusement » passionnante !



PIERRE ZIMMERMANN (France)

Président du jury

Quatrième génération d'une famille de boulangers-pâtisseries, Pierre Zimmermann perpétue la tradition avec brio. En 1996, il marque l'histoire de son nom en remportant la Coupe du Monde de la Boulangerie. Trois éditions plus tard (2008), il renouvellera l'exploit, cette fois en tant que coach, menant son équipe en haut des marches.

Il assure aujourd'hui la gestion de son magasin *La Fourchette*, établissement ouvert en 2012 et de plus en plus coté.



FRANÇOIS BRANDT (Pays-Bas)

Du Luxembourg en Angleterre, et jusqu'aux Pays-Bas, cet Alsacien a su saisir les opportunités qui s'offraient à lui et s'est laissé gagner peu à peu par l'adrénaline des concours. En 2007, il devient « meilleur pâtissier de Hollande », titre qui lui ouvre les portes des concours internationaux en Boulangerie. À Paris, en 2010, il décroche le titre de *Master de la Boulangerie* dans la catégorie pièce artistique. Depuis 2011, François travaille dans une institution privée en boulangerie/pâtisserie à Amsterdam, dans laquelle il partage sa passion et les valeurs du métier de boulanger.



EUN-CHUL JANG (Corée du Sud)

Diplômé en 2005 à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie en France, Eun-Chul a travaillé plusieurs années auprès de Jean-François Fayolle (*Meilleur Ouvrier de France*). Avec précision, raffinement et style, il exerce son métier de chef pâtissier-boulangier à la célèbre boulangerie *La Montée à Séoul* en Corée du Sud, dont il est propriétaire depuis 2013.

L'élection d'un président unique était un gage d'objectivité et d'égalité de jugement pour cette compétition internationale. Pierre Zimmermann a en effet pour mission de diriger l'ensemble des membres du jury de ces 4 sélections sous un règlement commun et d'organiser les délibérations selon les mêmes priorités.

Un honneur partagé

Pour chacun des boulangers membres du jury technique, participer à ce concours est « une chance inimaginable », l'occasion de découvrir le savoir-faire de boulangers venus du monde entier, mais aussi de se redécouvrir soi-même, voire se dépasser.

En tant que professionnels reconnus dans le monde de la Boulangerie, ils sont également des modèles pour les candidats qui défilent devant eux. Forts de leur expérience dans le domaine de la panification comme de la compétition, ils seront source de bons conseils pour chacun d'entre eux, que ce soit pour la suite de la compétition ou pour la pratique de leur métier dans les années à venir.

Tendances et innovations

Parce que le monde de la panification n'est pas seulement l'affaire des professionnels, les organisateurs de la Coupe Louis Lesaffre ont ouvert le cercle restreint traditionnel à deux nouveaux membres : **un critique gastronomique** et **un journaliste de la presse grand public**. Chacun d'eux remettra un prix spécial à leur équipe « coup de cœur », l'un plutôt guidé par le goût et l'équilibre des saveurs, l'autre par l'originalité des créations. En tant que représentants du consommateur lambda, leur intégration au sein du jury appuie l'une des ambitions fortes du concours, à savoir « être au plus proche des besoins clients ».

Ces derniers pourront ainsi apprécier l'accent mis sur les grandes tendances de la panification

d'aujourd'hui, notamment en ce qui concerne l'équilibre nutritionnel des produits. En effet, la présence d'un nutritionniste au sein du jury alimentera les débats et orientera les notations au plus juste.

RAPPEL

Les équipes issues des sélections nationales Amériques seront accueillies au Baking Center™ de Lesaffre Argentina pour passer leurs épreuves, **du 30 mai au 4 juin**.



SUIVEZ LE CONCOURS :



<https://facebook.com/coupe louis lesaffre>



https://twitter.com/CLL_BakeryCups
#BakeryLesaffreCup



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



mais aussi via la WebTV : <http://louislesaffrecup-webtv.com>

À PROPOS DE LESAFFRE

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

Contact presse : Nadine Debail

nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14

(00 33) 6 27 26 28 23