

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

www.coupelouislesaffre.com

FAITES PLACE AU JURY ASIE !

Les candidats de la sélection Asie se lanceront bientôt dans les épreuves de la Coupe Louis Lesaffre, sous le regard d'un jury d'exception : des professionnels renommés, experts de la boulangerie internationale, mais aussi, rompus aux rigueurs et aux exigences de la compétition. Ce jury sera épaulé par William WONGSO en tant que Food Critic.

Ils seront 5 pays en tout à se présenter, mais seulement 2 accéderont à la Coupe du Monde de la Boulangerie. Sont attendus par les membres du jury des formes, des goûts, des textures... mais surtout des surprises! Les techniques des candidats seront mises à l'épreuve autant que leur créativité. Le jury sera notamment très

attentif à la dimension internationale de leur savoir-faire, et autant que possible, à leur petite touche personnelle.

Au sein du salon SIAL INTERFOOD, à Jakarta, la Coupe Louis Lesaffre reçoit ses derniers candidats. Que les meilleurs gagnent !



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. En 2010, il est appelé à Chicago dans la prestigieuse French Pastry School pour prendre en charge la section 'boulangerie-viennoiserie'. Il met en place, avec d'autres boulangers réputés, un programme intitulé 'l'Art de la Boulangerie' qui se veut une référence en matière de formation initiale aux États-Unis. Mais il ne se contentera pas que de l'enseignement puisqu'il ouvre, en 2012, La Fournette, qui compte aujourd'hui près de 50 salariés. Fort de son sens entrepreneurial, de son goût du défi et de son caractère perfectionniste, le nouveau président a de grandes ambitions pour la Coupe Louis Lesaffre.



WILLIAM WIRJAATMADJA WONGSO (Indonésie)

Juré Critique Gastronomique – Expert culinaire

Ce maître culinaire, d'origine indonésienne, a fait ses premiers pas auprès d'experts reconnus dans les domaines de la Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie, Crème glacée... Au fur et à mesure de son apprentissage, il n'hésitera pas à passer les frontières pour étancher sa soif de savoir: Suisse, Pays-Bas, Allemagne, France et même Californie pour suivre une formation en œnologie. Il s'arrêtera ensuite à Paris, à l'école du Cordon Bleu, pour se familiariser avec l'art culinaire à la française.

Fondateur de l'ACMI (Aku Cinta Masakan Indonesia), ses nombreux talents sont aujourd'hui reconnus par la communauté culinaire internationale. Il n'hésite pas à transmettre son savoir-faire au sein de sa boulangerie ou de ses restaurants, ou encore lors de compétitions professionnelles !



MARIO FORTIN (Canada)

Jury technique - Consultant international en Boulangerie

D'après Mario Fortin, « Passion, compétence et dévouement » sont les principaux ingrédients de la réussite. Sa participation à la Coupe Louis Lesaffre en 2004 (candidat en Viennoiserie) a été une révélation : il pouvait exercer partout dans le monde. Il a donc réitéré l'expérience, cette fois-ci en tant que coach de l'équipe Canada, en 2007, 2010 et 2015. Très motivé, il s'est appliqué répondre à la dimension internationale du concours en intégrant des produits typiquement canadiens

dans la fabrication du pain.

Passionné par l'univers de la panification, il n'a cessé depuis lors de développer son réseau dans le monde entier. Il est aujourd'hui consultant international en boulangerie et président de FORMA-LAB. Selon lui, les rencontres internationales et les échanges entre les différentes cultures font grandir et reconnaître le métier de boulanger, d'où son implication constante dans les plus grandes compétitions boulangères en tant que membre du jury.



JOHAN SORBERG (Suède)

Jury technique - Instructeur à la Bakery Institute

Johan est l'un des boulangers les plus éminents de Suède. Il a acquis ce titre à l'âge de 17 ans et, à 35 ans, il ouvrait sa propre boulangerie. Il en possède désormais deux qu'il gère à Stockholm.

Sa participation à des émissions de télévision très populaires en Suède, en tant que membre du jury, lui a permis peu à peu d'asseoir sa renommée sur le plan international. En 2000, il recevait la médaille d'argent de l'Académie gastronomique. Dans

la foulée, l'équipe nationale suédoise lui faisait le grand honneur de le choisir pour coach.

Depuis deux ans, il travaille en tant que consultant : il accompagne les boulangers qui souhaitent ouvrir leur propre structure ou les aident à résoudre divers problèmes. Être un membre du jury est pour lui une réelle opportunité pour apprendre et rencontrer les meilleurs boulangers du monde. La passion qu'il affiche pour son métier insufflera, soyons en sûrs, une dynamique dans toutes les équipes.

ORDRE DE PASSAGE DES ÉQUIPES

11 novembre 2015 **INDONÉSIE**
12 novembre 2015 **AUSTRALIE & CORÉE DU SUD**
13 novembre 2015 **CHINE & VIETNAM**

14 novembre 2015
Démonstration et show des « Jeunes Espoirs de la Boulangerie » (15h30)
et Cérémonie d'annonce des résultats (16h30)

SUIVEZ LE CONCOURS :

 <https://facebook.com/coupelouislesaffre>

 https://twitter.com/CLL_BakeryCups
#BakeryLesaffreCup

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

 <http://louislesaffrecup-webtv.com>

À PROPOS DE LESAFFRE

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.

Contact presse : Nadine Debail
nd@lesaffre.fr
(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23