

# <u>e</u> rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

www.coupelouislesaffre.com

### LES PAYS-BAS, LA RUSSIE ET LA FRANCE FOULENT LE PODIUM DE LA COUPE LOUIS LESAFFRE

Les Pays-Bas, la Russie et la France remportent la Coupe Louis Lesaffre, gagnant ainsi leur ticket pour la Coupe du Monde la Boulangerie. Dans la continuité des compétitions précédentes, la sélection Europe aura sublimé le monde de la boulangerie par des créations impressionnantes de technicité et d'innovation.



Cette remise des prix du 28 août, qui marquait la fin des épreuves de la sélection Europe, s'est déroulée avec beaucoup d'émotion au Casino Barrière de Lille (59). À cette occasion, les candidats ont eu l'honneur d'être ovationnés par un public en ébullition et félicités par d'éminentes personnalités comme le maire de Marcq-en-Baroeul (ville d'origine de Lesaffre) ou la consule de Suède.

Pour la réalisation de ces épreuves, qui se sont déroulées au Baking Center<sup>TM</sup> Lesaffre International, les 11 pays étaient divisés en deux zones: l'Europe centrale-orientale (Hongrie, Serbie, Russie, Pologne) et l'Europe de l'Ouest (Italie, France, Belgique, Espagne, Suède, Pays-Bas, Israël). En plus de l'adrénaline et de la pression qui pesaient sur les candidats, on retiendra surtout le fair-play et l'élan de solidarité qui les a conduits jusqu'à la fin de la compétition.

#### De l'excellence à « toutes épreuves »

Dans cette incroyable aventure internationale de la Boulangerie, les 11 pays ont fait sensation auprès du président du jury, Pierre Zimmermann, et des 4 autres membres (Bernd Kütscher, Pao-Chun Wu, Haïf Hakim et Carlos Pereira). Non seulement le niveau élevé était stimulant pour notre jury mais celui-ci a particulièrement apprécié la volonté et l'effort d'adaptation de chaque équipe aux nouvelles exigences du concours. Face à tant d'habilité, le choix du jury s'est révélé parfois difficile!

#### Zoom sur les vainqueurs:

- L'équipe des Pays-Bas s'est montrée très inspirée et a su convaincre les membres du jury qu'elle était prête pour aller en Coupe du Monde.
- L'équipe de Russie était composée exclusivement de femmes. En plus de cette sensibilité spécifique qui a ravi le jury, ces candidates ont fait preuve de dynamisme, d'efficacité et d'inventivité... une bonne recette pour se démarquer.
- Enfin, l'équipe de France a signé son grand retour sur le podium grâce à un excellent niveau dans chacune des trois spécialités.





## <u>e rendez-vous des meilleurs boulangers du monde</u>

#### LES PRIX SPÉCIAUX

#### LE PRIX DES JEUNES ESPOIRS DE LA BOULANGERIE

Cette brochette européenne des jeunes espoirs confirme la tendance déjà vue dans les sélections précédentes: de l'inventivité et un réel plaisir de création. Même le jury enfants, dont le jugement est pris en compte par le jury professionnel, a manifesté son émerveillement, notamment avec les Minions. Ces réalisations très actuelles sont venues côtoyer souris, petits cochons, poissons et cornets gourmands... Ce formidable goûter tout en couleurs a prouvé la remarquable adaptation des jeunes boulangers face à un public si spécifique qu'est celui des enfants. Les vainqueurs ex aequo: les Pays-Bas et l'Espagne.

#### LE PRIX DU CRITIQUE GASTRONOMIQUE

Le critique gastronomique permet d'apporter au concours le regard d'un professionnel de la restauration pour qui l'identité du pain est à la base de toutes les cuisines et fait partie intégrante du repas. Notre chef étoilé du Val d'Auge, Christophe Hagnerelle, découvrait pour la 1<sup>re</sup> fois le concours. Il a été fortement impressionné de la diversité de la panification en Europe et a eu un coup de cœur pour... la Suède.

#### **GALERIE PHOTOS**







#### **SUIVEZ LE CONCOURS:**



https://twitter.com/CLL\_BakeryCups #BakeryLesaffreCup

nttp://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 pluriculturel, Lesaffre s'engage à donner le meilleur dans chacune de ses activités: la panification, le goût et le plaisir alimentaire, la nutrition-santé et la biotechnologie. Contact presse: Nadine Debail nd@lesaffre.fr (00 33) 3 20 14 80 14 (00 33) 6 27 26 28 23

