



# Masters de la Boulangerie

INSPIRE TODAY, CREATE TOMORROW

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

## À CANDIDATS EXCEPTIONNELS, JURY EXCEPTIONNEL !

La composition du jury aux Masters de la Boulangerie 2018 a été particulièrement délicate : expertise de haut niveau, ouverture d'esprit, hauteur de vue doivent se conjuguer et s'équilibrer avec... la compétence dans les 3 spécialités du concours. Le président du jury, Johan SORBERG, dispose maintenant de 5 mois pour imprégner son jury de l'esprit de la compétition et le préparer à évaluer et sélectionner les 3 WORLD MASTER BAKERS 2018.

La liste des membres du jury est enfin dévoilée :



Johan SORBERG  
Suède

Wayne CADDY  
Grande Bretagne

Moises CARMONA  
Costa Rica

Josep PASCUAL  
Espagne

Josef SCHROTT  
Autriche

William WONGSO  
Indonésie

Président du jury

Le jury a pour mission d'évaluer les candidats sur leurs produits. De plus, lors du « show produits », les candidats passeront un véritable oral de soutenance devant le jury.

Cet instant crucial, attendu, et significatif de cette 3<sup>e</sup> édition des Masters, est l'opportunité pour les membres du jury de questionner les candidats afin de les challenger sur leur capacité à impulser de nouvelles tendances.

Exit la seule notation traditionnelle, il en faut bien plus pour décrocher le titre de World Master Baker ! Le jury doit prendre en compte non seulement les critères d'expertise mais aussi les nouveaux critères qui permettent d'évaluer les idées dégagées par les candidats, sources d'inspiration pour la profession. La créativité et l'innovation sont au cœur du concours : le jury en sera l'un des révélateurs.

Amorcés dès la 4<sup>e</sup> édition de la Coupe Louis Lesaffre, les aspects créativité, innovation et le volet restauration boulangère sont devenus des défis des Masters de la Boulangerie 2018. Christian VABRET, créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie et Président d'Honneur de ce cycle de compétitions\*, soutient cette orientation visionnaire et assure ainsi sa cohérence tout au long du cycle.

\* Cycle de compétitions : Coupe Louis Lesaffre - Coupe du Monde de la Boulangerie - Masters de la Boulangerie.

### Ordre de passage des candidats

Encouragez en live votre candidat sur le salon Européen le jour de son épreuve !

**Samedi 3** 4h30 / 12h30  
février 2018  
Chung-Yu HSIEH (Taiwan)  
Jeffrey DE LEON (USA)  
Santaram MANEERAM (Île Maurice)

5h30 / 13h30  
Marcus MARIATHAS (Canada)  
Anna GRIBANOVA (Russie)  
Bin ZHOU (Chine)

**Dimanche 4** 4h30 / 12h30  
février 2018  
Osman GÜNDÜZ (Turquie)  
Yu-Chih CHEN (Taiwan)  
Yong-Joo PARK (Corée du Sud)

5h30 / 13h30  
Dean TILDEN (Australie)  
Déborah OTT (France)  
Jacob BAGGENSTOS (USA)

**Lundi 5** 4h30 / 12h30  
février 2018  
Yoji SEGAWA (Japon)  
Alan DUMONCEAUX (Canada)  
Eduardo BELTRAME (Brésil)

5h30 / 13h30  
Peter BIENEFELT (Pays Bas)  
Gastón Alejandro MIÑO (Argentine)  
Peng-Chieh WANG (Taiwan)

f facebook.com/masters.boulangerie

twitter.com/Bakery\_Masters  
#BakeryMasters2018  
#MastersBoulangerie2018

instagram.com/Bakerymasters/  
www.mastersdelaboulangerie.com