9^{ème} Mondial du Pain

Le Mondial du Pain est un concours international de boulangerie basée sur la pluridisciplinarité des candidats assistés d'un commis, organisé par l'association Les Ambassadeurs du Pain. Il illustre la capacité de la profession à s'adapter aux exigences actuelles de la consommation et à répondre aux attentes du consommateur. Le boulanger intègre les notions de valeurs nutritionnelles et gastronomiques dans ses créations de pains. La philosophie du concours repose sur la transmission du savoir-faire et la préparation de pains soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'une présentation attrayante.

Lors des deux dernières éditions, c'est le Japon qui a remporté le concours.

Les équipes du 9^{ème} Mondial du Pain (composée chacune d'un chef boulanger de plus de 25 ans et d'un commis de moins de 22 ans, au 01/01/année N-1) :

Belgique, Brésil, Chili, Chine, Corée du Sud, Espagne, France, Ghana, Inde, Italie, Japon, Mali, Pays-Bas, Pérou, Taïwan.

Les résultats :

- *1^{er} Prix : Chine*
- *2^{ème} Prix : France*
- *3^{ème} Prix : Taïwan*
- *4^{ème} Prix : Japon*
- *5^{ème} Prix : Corée du Sud*
- *6^{ème} Prix : Belgique*

- *Prix du Pain Nutrition Santé : Taïwan*
- *Prix du Pain Respectus Panis Biologique : Belgique*
- *Prix de la Pièce artistique : Chine*
- *Prix spécial Viennoiserie : Espagne*
- *Prix spécial Snacking : France*
- *Prix spécial du Commis : France*

Challenge des jeunes talents

Organisé par Serbotel, le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (anciennement GNI), Interbio, et l'URMA 44, le challenge se compose de deux épreuves :

- L'épreuve Cuisine INTERBIO : 1 binôme de 2 candidats
- L'épreuve Salle : 1 binôme de 2 candidats

En binôme pour chaque établissement, les candidats, en CAP, BP ou Bac Pro, ont eu à confectionner une recette pour 6 personnes à partir du bon d'économat. La notation s'est faite sur l'originalité, le goût, l'harmonie de la présentation et la méthode de travail (dans le respect des règles d'hygiène en vigueur).

Les résultats :

Épreuve cuisine Interbio (Président de Jury : Jean-François Pantaléon, Chef du Roza à Nantes)

- 1^{er} prix : Lycée Nicolas Appert à Orvault (44) – Constance Mainguy et Perrine Loizeau (avec une note de 18,25/20)
- 2^{ème} prix : Lycée des Métiers Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44) – Laurine Bernardeau et Romane Archambeau

- 3^{ème} prix : URMA Loire-Atlantique Sainte-Luce-sur-Loire (44) – Corentin Vernier et Julian Girard

Épreuve salle (Président de Jury : Sébastien Rival, Restaurant La Promenade et Café des Ponts à Beaupréau et ancien Directeur de la restauration au Meurice à Paris)

- 1^{er} prix : URMA Mayenne à Laval (53) – Maria-Stella Callot et Jeanne Masson (avec une note de 18,25/10)
- 2^{ème} prix : Lycée Nicolas Appert à Orvault (44) – Juline Pochet et Luiggi Herbreteau
- 3^{ème} prix : URMA Loire-Atlantique Sainte-Luce-sur-Loire (44) – Alicia Daniel et Baptiste Malard

Le jury a récompensé également la meilleure équipe, autrement dit le meilleur quatuor, au Lycée Nicolas Appert avec une note de 16,12/10.

4^{ème} Trophée du Partage

Pour ce concours organisé par le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR), l'URMA 44 et le CFA de Saint Luce sur Loire, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage à l'URMA ou aux Apprentis d'Auteuil, ont travaillé en binôme avec un chef à l'élaboration d'un plat à partir de :

- Panier de produits Locaux et de saison, fournis par METRO
- Burger nantais

L'objectif de ce Trophée est de montrer l'étendue des talents, la motivation de ces jeunes pour réussir dans leur futur emploi et leur capacité à s'intégrer dans les équipes de restauration. Les organisateurs ont proposé un travail articulé autour de produits nobles et de saison, que ces jeunes ont habituellement peu l'occasion de travailler.

Président du Jury : Pascal Raffray LA TABLE DU MARAIS – LA FRESNAIS – Maître Restaurateur

Vainqueur : Kaëlig Pinsard (18 ans) du Centre Daniel Brottier Apprentis d'Auteuil à Bouguenais (44) en binôme avec Mickaël Daubin, Chef de cuisine de l'entrepôt METRO NANTES.