



BRIDOR ANNONCE LES RÉSULTATS DE L'ÉDITION 2024 DU CONCOURS DE CRÉATIVITÉ DU BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

Rennes, le 9 décembre 2024 - Pour la quatrième année consécutive, les chefs Bridor du monde entier se sont retrouvés à l'occasion du concours de créativité du Bridor Bakery Cultures Club. Bridor, leader sur le marché de la boulangerie premium surgelée et présent dans plus de 100 pays sur les 5 continents, a remis le trophée du concours à Katherine Duris, Experte Boulangère au Canada.

UN CONCOURS INTERNATIONAL POUR CÉLÉBRER LES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE

Cette année encore, le Bridor Bakery Cultures Club a mis à l'épreuve des experts boulangers Bridor du monde entier lors de son concours de créativité, où l'innovation et le savoir-faire sont évalués par un jury prestigieux composé de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et Chefs cuisiniers.



La finale 2024 du concours s'est déroulée jeudi 28 novembre à l'École des Arts Culinaires Lenôtre, à Paris, et a réuni cinq finalistes venus des quatre coins du monde : Katherine Duris (Canada), Grace Xue (Chine), Romain Legroux (Corée du Sud), Jérôme Pendaries (Royaume-Uni) et Stephan Ihrman (Pays-Bas).

Une épreuve sucrée : revisiter les grands classiques de la pâtisserie

Lors de la présélection, les candidats ont dû revisiter un grand classique de la pâtisserie (Cheese Cake, Paris-Brest, Banoffee, Baklava...) en utilisant un produit phare du catalogue Bridor. Cette épreuve sucrée, a permis aux participants de montrer toute leur créativité et leur maîtrise technique. Au cours de la première manche de la finale, les finalistes ont reproduit la création qui les avait qualifiés.

Une touche salée et audacieuse pour la seconde manche : réinventer le club sandwich

La seconde épreuve de la finale a plongé les participants dans un univers salé, avec un défi de taille : imaginer un club sandwich haut de gamme, réalisé avec du pain Bridor. Le thème, révélé le jour même, a mis à l'épreuve la capacité des candidats à combiner créativité et exigence technique sur une épreuve de 2h !



UN PRESTIGIEUX JURY DE PROFESSIONNELS

La finale s'est déroulée sous l'œil expert d'un jury de renommée internationale :

- **Jean-Jacques Massé** : Meilleur Ouvrier de France Cuisine
- **Yann Brys** : Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie
- **Fabrice Gendrier** : Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Responsable des ateliers de création chez Lenôtre
- **Stéphane Duchiron** : Chef du restaurant Le Grand Contrôle, Les Airelles à Versailles & Compagnon des Devoirs Unis
- **Fabrice Brunet** : Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Responsable des ateliers de création chez Lenôtre
- **Guillaume Galy** : Chef des opérations Ecole Lenôtre
- **Eric Sanchez** : Chef consultant, Président International des Toques Blanches



Après des délibérations passionnées, le jury a remis le trophée du concours à **Katherine Duris, Experte Boulangère au Canada**, récompensée pour ses deux recettes créatives et originales :



Banoffee Bombe



Club sandwich by
Katherine Duris

« Le concours de créativité du BBCC est un rendez-vous phare depuis quatre ans déjà. Il récompense la créativité de nos chefs et leur capacité à imaginer des recettes originales et gourmandes. Toutes nos félicitations à Katherine Duris, grande gagnante cette année, qui s'est démarquée par la qualité de ses deux recettes, tant sur le sucré que sur le salé » déclare Blandine Daugenet, Directrice marketing EMEA chez Bridor.

A propos du BBCC

Le Bridor Bakery Cultures Club a été créé pour incarner, partager et faire vivre les cultures boulangeries du monde, en phase avec la raison d'être de Bridor. Il rassemble 42 experts boulangers et chefs issus des quatre coins du globe autour des savoir-faire culinaires.

A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangeries du monde dans plus de 100 pays.

Contact presse

Maélis Coulon - 06 26 39 83 74
maelis.coulon@bcw-global.com



Les vidéos du concours seront disponibles très bientôt !

*Les recettes des finalistes seront bientôt disponibles sur www.bridor.com dans la rubrique Recettes.

