

# PROGRAMME OFFICIEL OFFICIAL PROGRAMME

# Coupe du Monde de la BOULANGERIE



**Du Samedi 26 au Mardi 29 Mars 2022**

**SIRHA - EUROPAIN**

PARIS, EXPO - PORTE DE VERSAILLES - HALL 1



OFFICIAL PARTNER  
of the 2022 Coupe du Monde de la Boulangerie

## EDITORIAUX

1992-2022, nous célébrons cette année les 30 ans de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Autour de cet évènement exceptionnel, il nous appartient de faire un bilan :

A son origine, la Coupe du Monde de la Boulangerie avait trois ambitions :

- Rassembler les boulangers du monde entier
- Améliorer la formation professionnelle
- Sublimer la qualité et la diversité des produits de boulangerie

Tous les participants à cette grande aventure, qu'ils soient boulangers, partenaires ou attachés à la filière blé, farine, pain peuvent témoigner du formidable élan qui a permis à toute notre profession d'évoluer, de se perfectionner et de produire des fabrications riches, adaptées à la nouvelle consommation liée, en particulier, à la santé.

Les tendances nouvelles de la boulangerie moderne sont souvent découvertes lors des différentes Coupe du Monde de la Boulangerie

La créativité est donc depuis plus de trente ans le fer de lance de cette rencontre et compétition internationale.

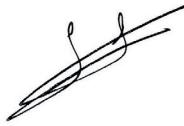
De ce fait, animés de ce même esprit, nous vivons un rêve, celui de sublimer notre métier d'artisan boulanger du monde entier.

Merci à tous les candidats, jury et partenaires qui ont participé à cet évènement depuis 30 ans, merci d'avoir apporté votre pierre à ce bel édifice avec un sentiment collectif et généreux autour du savoir-faire de la boulangerie artisanale.

L'AMOUR sera au cœur de cette édition 2022 et nous savons que ce thème de prédilection saura unir les 11 équipes internationales dans leur passion ainsi que le nombreux public du salon EUROPAIN.

Aussi, c'est avec le cœur que je vous le dis...

Vive la Coupe du Monde de la Boulangerie 2022 !  
Vive Europain



## EDITORIALS

1992-2002, this year we are celebrating the 30th anniversary of la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Around this exceptional event, it is up to us to take stock :  
At its origins la Coupe du Monde de la Boulangerie.

had three ambitions:

- Gather together bakers around the world
- Improve vocational training
- Enhance the quality and diversity of bakery products

All the participants in this great adventure, whether they are bakers, partners or attached to the wheat, flour, bread sector can testify to the tremendous momentum that has allowed our entire profession to evolve, to improve and to produce rich manufacturing, adapted to new consumption linked, in particular, to health.

The new trends of modern bakery are often discovered during the different la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Creativity has been the spearhead of this international competition and meeting for more than thirty years.

With this same spirit in mind, we are living a dream, that of sublimating our craft as an artisan baker from all over the world.

Thanks to all the candidates, jury and partners who have participated in this event for 30 years. Thank you for having contributed to this beautiful building with a collective and generous feeling around the know-how of the artisanal bakery.

LOVE will be at the heart of this 2022 edition and we know that this theme will unite the 11 international teams in their passion as well as the public of the EUROPAIN show.

So I say this with my heart...

Get set for La Coupe du Monde la Boulangerie  
2022 !  
and long live Europain

### CHRISTIAN VABRET

Président d'Honneur & Créeur  
de la Coupe du Monde de la Boulangerie  
Honorary President & Creator  
of the Bakery World Cup

## SOMMAIRE

## CONTENTE

EDITORIAUX	2-5	EDITORIALS
LA COUPE DU MONDE DE BOULANGERIE	6	BAKERY WORLD CUP
11ème édition		11 <sup>th</sup> edition
LE PARTENAIRE OFFICIEL	7	THE OFFICIAL PARTNER
UN JURY EXCEPTIONNEL	8	THE EXCEPTIONAL JURY
LES COACHS	9	THE COACHES
LES ÉPREUVES	10	THE TESTES
LE PROGRAMME DU CONCOURS	11	CONTEST PROGRAM
LES EQUIPES	12-13	THE TEAM
LE PROGRAMME DES TABLES RONDES	15	ROUND TABLES PROGRAM

## PARRAIN DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2022

Les réalisations des 11 éditions de la Coupe du Monde sont le reflet des différentes tendances et évolutions de la Boulangerie de ces 30 dernières années. Les enjeux du métier ont considérablement évolué, au rythme des attentes des clients qui ne voient plus le pain comme un simple accompagnement trônant à table mais comme un réel composant nutritif. La boulangerie d'aujourd'hui est de plus en plus créative, responsable et engagée et nous avons hâte de découvrir les propositions des candidats en ce sens.

Ce rendez-vous incontournable tient à cœur à la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France car il partage nos valeurs de dépassement de soi, d'excellence et d'engagement. C'est à travers ces compétitions d'envergures que toute la profession est mise en lumière sur la scène internationale et pour cela je tiens à saluer la passion que mon ami MOF Christian Vabret met au service de l'organisation de cette manifestation.

J'adresse dès à présent mes encouragements aux 11 équipes compétitrices, nous sommes tous impatients d'assister au spectacle que vous allez nous faire savourer.

The achievements of the 11 editions of La Coupe du Monde de la Boulangerie are the reflection of the different trends and evolutions of the Bakery over the last 30 years.

The challenges of the profession have evolved considerably, in line with expectations of customers who no longer see bread as a simple accompaniment enthroned at the table but as a real nutritional component. Today's Bakery is increasingly creative, responsible and committed, and we look forward to hearing about candidates' proposals in this regard.

This must-attend event is important to the National Society of « Meilleurs Ouvriers de France » because it shares our values of self-achievement, excellence and commitment.

It is through these major competitions that the entire profession is highlighted on the international scene and for this I want to salute the passion that my friend MOF Christian Vabret brings to the organization of this event.

From now on I send my encouragement to the 11 competing teams, we are all looking forward to the show that you will make us enjoy.



**JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN**

Président de la Société nationale  
des Meilleurs Ouvriers de France



### PROGRAMME OFFICIEL OFFICIAL PROGRAMME COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2022



SCAN ME



**CHINE / CHINA**

vainqueur / winner de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020

# CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE

La Coupe du Monde de la Boulangerie, 11ème édition, qui aura lieu du 26 au 29 mars 2022, au salon Europain à Paris, est un concours d'excellence qui attire les professionnels du monde entier à venir se mesurer les uns aux autres, il est devenu au fil du temps un événement majeur et incontournable pour la profession. Il a pour vocation de développer la qualité du pain dans le monde et de promouvoir le métier de boulanger. Pour ses 30 ans, la Coupe du Monde, organisée de main de maître par Christian Vabret, verra défiler 11 équipes internationales composées de 3 candidats chacune ; enthousiasme, professionnalisme et investissement des équipes hissent cet évènement à un niveau exceptionnel.

Vitrine d'une profession et preuve du rayonnement du pain sur tous les continents, les douze équipes se surpassent pour séduire et surprendre les membres du jury, prouvant leur valeur et leurs savoir-faire.

Depuis sa création, la Coupe du Monde de la Boulangerie n'a cessé d'enrichir son panel de pays participants et d'élever le niveau de ses compétitions. Sous les yeux d'un jury prestigieux, reconnu par les professionnels du métier, les équipes en lice dévoileront la richesse de leur savoir-faire, leur habileté, leur créativité... révélant les plus belles œuvres d'art de la boulangerie.

Sous les yeux d'un jury prestigieux, sélectionné par Christian Vabret, que je remercie pour son dévouement, les équipes en lice dévoileront leur créativité ! La Coupe du Monde de la Boulangerie demeure le plus grand concours mondial des artistes du pain.

Produits d'exception haut en couleurs et en saveurs : une compétition de très haut niveau et des boulangers qui sont de véritables athlètes. Depuis des mois ils ont suivi un entraînement intensif comme des sportifs professionnels. Régler le moindre détail, trouver la recette idéale pour être fin prêts le grand jour. Alors bravo à tous et que le meilleur gagne !



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française



The « Coupe du Monde de la Boulangerie » which will take place from March 26 to 29, 2022, at the Europain trade fair in Paris, is a competition of excellence that attracts professionals from all over the world to compete against each other. It has become over the time a major and essential event for the profession. Its vocation is to develop the quality of bread in the world and to promote the profession of baker.

For its 30th anniversary, the World Cup, masterfully organized by Christian Vabret, will see 11 international teams made up of 3 candidates each. Enthusiasm, professionalism and investment of the teams raise this event to an exceptional level.

Showcase of a profession and proof of the influence of bread on all continents, the eleven teams surpass themselves to seduce and surprise the members of the jury, proving their value and their know-how.

Since its creation, the Coupe du Monde de la Boulangerie has continued to enrich its panel of participating countries and raise the level of its competitions. Under the eyes of a prestigious jury, recognized by professionals in the trade, the competing teams will reveal the wealth of their know-how, their skill, their creativity... revealing the most beautiful works of art of the bakery.

Under the eyes of a prestigious jury, selected by Christian Vabret, whom I thank for his dedication, the competing teams will reveal their creativity! « La Coupe du Monde de la Boulangerie » remains the world's largest competition for bread artists. Exceptional products full of colours and flavours: a very high level competition and bakers who are real athletes. For months, they have undergone intensive training like professional athletes. Adjust the smallest detail, find the ideal recipe to be ready for the big day. Well done everyone and may the best win!

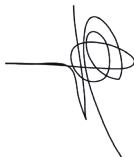
## DOMINIQUE ANRACT

Président de la Confédération Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

## GL EVENTS

Le boulangerie est affaire de savoir, de gestes... et de transmission. C'est tout l'enjeu d'un salon de filière comme Sirha Europain. Et c'est tout l'enjeu du grand Concours international qu'est la Coupe du Monde de la Boulangerie. Véritable rendez-vous des boulangers à l'échelle planétaire, ce concours unique en son genre n'a pas uniquement pour vocation de délivrer médailles et classement mais bien de valoriser cet échange permanent qu'est la boulangerie contemporaine. En se confrontant les unes aux autres, les équipes du monde entier échangent et s'enrichissent, tout en faisant profiter les visiteurs du salon de ces moments rares que forgent les grandes compétitions. Que Christian Vabret, son Président, et tous les acteurs de la Coupe du Monde de la Boulangerie soient remerciés pour leur implication dévouée, d'autant plus remarquable en cette période de pandémie. Grâce à eux tous, la boulangerie brillera fièrement durant Sirha Europain.

Baking is a matter of knowledge, gestures... and transmission. This is the challenge of a trade show such as Sirha Europain. And that's the whole point of the Coupe du Monde de la Boulangerie, this great international competition. This worldwide meeting place for bakers is this one-of-a-kind competition not only intended to award medals and rankings, but also made to promote this permanent exchange that is contemporary baking. By confronting each other, the teams from all over the world exchange and enrich each other, while allowing attendees to benefit from these rare moments forged by major competitions. May Christian Vabret, its President, and all the actors of the Coupe du Monde de la Boulangerie be thanked for their dedicated involvement, all the more remarkable in this period of pandemic. Thanks to all of them, the bakery will shine proudly during Sirha Europain.



GL events  
SIRHA EUROPAIN

## LUC DUBANCHET

Directeur de la division Sirha Food  
Commissaire général de Sirha Europain

Partenaire et partie prenante historiques de la Coupe du monde de la Boulangerie depuis sa création.

Les Adhérents d'EKIP – Syndicat professionnel des équipementiers – mettent à disposition des compétiteurs les équipements les plus innovants bénéficiant des technologies de pointe afin que les candidats puissent exprimer leur talent dans les meilleures conditions techniques.

L'expertise et le savoir-faire des Equipementiers français sont reconnus dans le monde entier et participent activement à l'évolution du métier de boulanger. Les champions peuvent alors exprimer toute leur inventivité grâce à leur maîtrise des fondamentaux et mais aussi grâce au dynamisme de toute une filière professionnelle.

Nous sommes fiers d'accompagner l'excellence des professionnels dans ce prestigieux concours qu'est la Coupe du Monde de la Boulangerie, qui fête ses 30 ans, mais aussi au quotidien dans les fournils. Nous saluons particulièrement l'engagement de Christian Vabret et celui des compétiteurs, qui dans un contexte sanitaire difficile n'ont rien négligé pour être présent au rendez-vous et porter haut les couleurs de la filière.



**DOMINIQUE DENOËL**  
Président EKIP

*Historical Partner and stakeholder of LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE since its creation.*

*EKIP MEMBERS – Trade union of Equipment manufacturers – provide competitors with the most innovative equipments that benefits from advanced technologies so that candidates can express their talent in best technical conditions*

*The expertise and know-how of the French Equipment Manufacturers are recognized throughout the world and contribute to the evolution of the trade bakery environment. The competitors can then express all theirs inventiveness with their mastery of fundamentals and also thanks to the dynamism of whole professional fields.*

*We are proud to support the excellence of professionals in this prestigious Coupe du Monde de la Boulangerie, celebrating its 30th anniversary, but also every day in the bakeries. We particularly congratulate the commitment of Christian Vabret and all the competitors, who proudly represent the Bakery field despite the Covid situation.*

## ÉQUIPE DE FRANCE DES MOF BOULANGERS

L'équipe de France des MOF Boulanger est née en décembre 1989, depuis sa création elle est associée à la « Coupe du Monde de la Boulangerie » qui est un merveilleux vecteur de l'excellence boulangère à travers le monde.

Elle a pour but de :

- Promouvoir la Boulangerie Artisanale à un haut niveau.
- Nouer des liens solides avec les autres corps de métiers de l'alimentation.
- Promouvoir et développer l'image du bon pain et celle de la Boulangerie Artisanale en France et à l'étranger.
- Participer aux grandes manifestations professionnelles.
- Aider les différents partenaires qui tentent de promouvoir le pain français, ainsi que les produits et le matériel nécessaire à sa fabrication,
- Apporter son soutien pour la formation des Artisans et des salariés en vue d'une formation qualifiante.

Depuis sa création les MOF boulanger ne cessent d'aider la profession dans le respect des valeurs et de la transmission de son savoir. Elle se veut visionnaire tout en gardant les fondements du métier. « Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ».

*L'équipe de France des MOF Boulanger, was born in December 1989, since its creation it has been associated with the « La Coupe du Monde de la Boulangerie » which is a wonderful vector of baking excellence through the world.*

*Its purpose is to:*

- Promote Artisan Bakery at a high level.
- Build strong relationships with other food trades.
- Promote and develop the image of good bread and artisan Bakery in France and abroad.
- Participate in major professional events.
- Participate in major professional events.
- Help the various partners who try to promote French bread, as well as the products and equipment needed to make it,
- Provide support for the training of craftsmen and employees for a qualifying training.

*Since its creation, the « MOF Boulangers » have constantly helped the profession in respect of the values and the transmission of its knowledge. It wants to be visionary while keeping the foundations of the profession. «Alone we go faster, together we go further».*



**SYLVAIN HERVIAUX**  
Président de l'équipe de France des MOF Boulangers



**LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2022**  
sous le haut patronage de  
**GUILLAUME GOMEZ**,  
représentant personnel du Président de la  
République pour la gastronomie Française  
Meilleur Ouvrier de France



## LA COUPE DU MONDE DE BOULANGERIE 11 ème édition

Pour sa onzième édition, la Coupe du Monde de la Boulangerie a lieu du 26 au 29 Mars 2022, au salon Europain à Paris.

Suivi partout dans le monde, ce concours est un événement majeur pour la profession.

Pour construire sa notoriété, la Coupe du Monde a su s'adapter aux évolutions de consommation avec des épreuves remises au goût du jour !

Europain est plus que jamais la scène des meilleurs boulanger et pâtissiers du monde !

Depuis sa création en 1992, par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, ce concours prestigieux attire les professionnels du monde entier à venir se mesurer les uns aux autres.

Plus qu'un simple titre, l'équipe proclamée « championne du monde » gagne la reconnaissance de ses pairs, mais aussi celle de son pays dont elle porte fièrement les couleurs. Deux ans plus tard, une nouvelle Coupe du Monde remet ce titre en jeu.

Jusqu'à aujourd'hui, le concours n'a cessé d'enrichir son panel de pays participants et d'élèver le niveau de ses épreuves

## BAKERY WORLD CUP 11th edition

For its eleventh edition, the Coupe du Monde de la Boulangerie will take place from 26

to 29 March 2022, at Europain in Paris.

Tracked around the world, this contest is a major event for the profession. To build its notoriety, the World Cup has been able to adapt to consumer trends with events brought up to date !

Europain is more than ever the scene of the best bakers and pastry chefs in the world!

Since its creation in 1992, by Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, this prestigious competition has attracted professionals from around the world to compete against each other.

More than just a title, the team proclaimed «world champion» wins the recognition of her peers, but also that of her country which she proudly wears the colors. Two years later, a new World Cup puts this title at stake. Until today, the contest has continued to enrich its panel of participating countries and raise the level of its tests

### L'ambition du concours

Né du rêve d'un homme, ce concours a rapidement trouvé écho auprès des boulanger du monde entier. Tous en partagent les objectifs, promouvoir le métier de boulanger et développer la qualité du pain dans le monde. Aujourd'hui plus que jamais la Coupe du Monde de la Boulangerie se veut le reflet du métier de boulanger, du dynamisme de la filière, et la scène privilégiée de l'inventivité et de la technicité de la profession.

A la fois incubatrice de tendances et laboratoire d'expression, la Coupe du Monde de la Boulangerie évolue dans son contenu et sa forme pour soutenir les évolutions internationales de la boulangerie et toujours mieux mettre en valeur les talents et le travail de ses candidats boulanger.

### The ambition of the contest

Born from the dream of a man, this contest was quickly echoed by bakers from all over the world. All share the objectives of promoting the bakery profession and developing the bread quality in the world. Today, more than ever, the Coupe du Monde de la Boulangerie is a reflection of the profession of baking, the dynamism of the sector, and the privileged scene of the inventiveness and technicality of the profession.

Both a trend incubator and an expression laboratory, the Bakery World Cup is evolving in content and form to support international developments in the bakery and to better highlight the talents and work of its bakery candidates.



## LE PARTENAIRE OFFICIEL

## THE OFFICIAL PARTNER

Lesaffre renouvelle son soutien à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2022 en tant que Partenaire Officiel et accompagne ainsi les 11 équipes venues du monde entier dans cette nouvelle aventure.

Pour Lesaffre, les concours sont bien plus qu'une mise en lumière de la profession... ceux sont des histoires humaines émouvantes, des hommes et des femmes totalement investis dans l'amour de leur métier, pétris de curiosité et d'ingéniosité, prêts à se battre et relever tous les défis... des professionnels qui grandissent dans le partage et désireux d'apporter de la convivialité et du plaisir autour d'eux.

Cet engagement s'est concrétisé de 2003 à 2018 par la création et l'organisation de la Coupe Louis Lesaffre et des Masters de la Boulangerie qui sont venus compléter la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Lesaffre soutient de nombreux concours de boulangerie en France et dans le monde pour porter les valeurs et la qualité du métier sur tous les continents.

Lesaffre renews its support for the 2022 Coupe du Monde de la Boulangerie as Official Partner and thus accompanies the 11 teams from around the world in this new adventure.

For Lesaffre, the competitions are much more than a simple showcase for the profession. They are moving human stories, of women and men entirely invested in the love of their profession, steeped in curiosity and ingenuity, ready to compete and face all challenges. These professionals grow through sharing and they all wish to spread friendliness and pleasure around them.

This commitment was realized from 2003 to 2018 by the creation and organization of the Louis Lesaffre Cup and the Masters de la Boulangerie which came to support the Coupe du Monde de la Boulangerie.

Lesaffre supports several bakery competitions in France and around the world to promote the values and quality of the profession on all continents.

[www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)

[www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr)

téléchargez notre application *lesaffre&moi*



**LESAFFRE**

OFFICIAL PARTNER  
of the 2020 Coupe du Monde de la Boulangerie

Sélectionnés pour leur expertise et en provenance de pays ne participant pas à la Coupe du Monde de la Boulangerie, les membres du Jury offrent leur sensibilité à ce concours, pour toujours plus d'excellence.

6 boulangiers composent ce Jury d'exception.

Ils sont encadrés d'un Président de jury, responsable de l'application du règlement et garant de l'esprit de compétition.



**MAKARIOS  
PAPADOPOULOS**  
Président du Jury  
President of the Jury  
(Grèce / Greece)

Selected for their expertise and coming from countries that do not participate in LA COUPE DU MONDE DE LA BOURLANGERIE the members of the Jury bring their sensitivity to this competition, for ever greater excellence

This exceptional Jury is composed of 6 bakers.

They are supervised by a Chairman of the jury, responsible for the application of the rules and guarantor of the spirit of competition.

- **OLIVIER PENET** Belgique / Belgium

- **MARIO FORTIN** Canada

- **LEAK SOKUN** Cambodge / Cambodia

- **SOLVEIG TOFTE** USA

- **KARI MELTOVAARA** Finlande / Finland

- **PIO PANTOJA SOTO** Pérou / Peru



## LES COACHS

Pour un concours de renommée internationale tel que la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Coach, chargé de conduire efficacement son équipe à la victoire, est un allié des plus précieux.

- **LEE YONG JAE** Corée du Sud / South Korea
- **MOISES CARMONA VELASQUEZ** Costa Rica
- **TAAN HUSSEIN** Côte d'Ivoire / Ivory Coast
- **KASPER HANSEN** Danemark / Denmark
- **IBRAHIM MOHAMED MOHAMED GHOUSS** Egypte / Egypt
- **Cyrille MARTIN** France / France

## THE COACHES

In an internationally famous competition such as the Bakery World Cup, the Coach responsible for skilfully steering his team to victory is an invaluable ally.

- **ATIF AZIZ** Maroc / Morocco
- **KJETIL DALE AAS** Norvège / Norway
- **WIETSE SCHIERE** Pays Bas / Netherlands
- **HAKIM HAIF** Sénégal / Senegal
- **WU WU HSIEN** Chine / Taipei



### SPONSOR OFFICIEL



**origine  
#Locale**  
**METRO S'ENGAGE**

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS  
COMME LA FRAMBOISE TULAMEEN  
DE JEAN-MARIE AUDIGANE, PRODUCTEUR  
À SAINT-HILAIRE-LA-FORÊT (VENDÉE)

METRO-local.fr



RCS Nanterre 399 315 513 ©Le Nouveau Bélier ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES

Chaque équipe de 3 candidats doit exprimer sa créativité et sa maîtrise technique dans 3 spécialités d'épreuves imposées :

### 1 — BAGUETTE & PAINS DU MONDE

#### Imposé

- Baguette traditionnelle et Baguette variée
- Pain au levain
- Pain du monde tiré au sort parmi 4 recettes

#### Des produits libres de création

- Un pain à base de blé ancien
- Un pain biologique & nutritionnel
- Un pain aromatique du pays du candidat

#### Un produit d'improvisation

La veille de la compétition, le candidat doit tirer au sort un panier composé :

- D'une farine
- D'un choix de méthode de fermentation
- D'une liste de 4 ingrédients

### 2 — VIENNOISERIE & PANIFICATION GOURMANDE

#### Viennoiseries imposées

- Viennoiserie sucrée en pâte levée feuilletée
- Viennoiserie sucrée en pâte levée
- Viennoiserie du monde tirée au sort parmi 4 recettes

#### Viennoiseries libres

- Viennoiserie sucrée en pâte levée feuilletée
- Viennoiserie sucrée en pâte levée
- Viennoiserie sucrée de votre pays

#### Un produit d'improvisation

La veille de la compétition, le candidat doit tirer au sort un panier composé :

- D'une liste d'ingrédients
- D'un choix de pâte (levée ou levée feuilletée)

#### Panification Gourmande

Les 3 candidats participent à cette épreuve qui présente la diversité de la restauration boulangère salée de chaque pays grâce à la réalisation de 5 produits :

- Mini Bagel
- Petit pain fourré salé libre
- Viennoiserie salée garnie
- Pain de mie rectangulaire
- Sandwich club fourré salé

### 3 — PIÈCE ARTISTIQUE

Les candidats doivent créer une pièce artistique en pâte autour d'un thème imposé « L'AMOUR ».

L'œuvre doit mesurer entre 1,40 m et 1,60 m et est composée uniquement de pâte comestible, sans support artificiel.

La pièce artistique doit intégrer les produits de « Panification Gourmande » commune aux trois candidats.

Each team is composed of 3 contestants who will be required to express their creativity and technical mastery through a series of tests in 3 categories:

### 1 — BAGUETTE & BREADS OF THE WORLD

#### Imposed

- Traditional baguette and variation of baguette
- Leaven bread
- Bread of the world, drawn at random from 4 recipes

#### Free creations

- Bread with ancient wheat variety
- Organic & nutritional bread
- Aromatic bread from the candidates respective countries

#### An improvised product

On the eve of the tests, the candidates will draw lots for a basket composed of:

- One type of flour
- A choice of fermentation methods
- A list of 4 ingredients

### 2 — VIENNOISERIE & SAVOURY BAKING

#### Imposed Viennoiseries

- Sweet Viennoiserie - raised puff pastry
- Sweet Viennoiserie - non-raised puff pastry
- Viennoiserie of the world - lots drawn among 4 recipes

#### Free Viennoiseries

- Viennoiserie - raised puff pastry
- Viennoiserie - non-raised puff pastry
- Sweet Viennoiserie from your country

#### An improvised product

On the eve of the competition, the contestants will draw lots to determine:

- A list of ingredients to be used
- The type of dough to be used (raised or non-raised puff pastry)

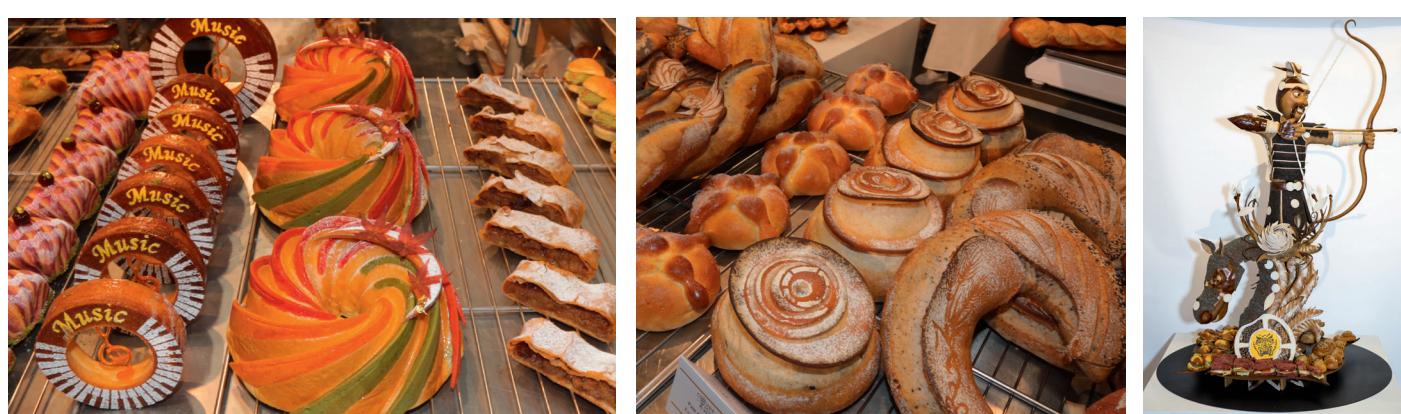
#### Savoury baking

The 3 contestants will take part in this test that involves the composition and creation of 5 savoury breads as follows:

- Mini Bagel
- Filled savoury "petit pain" - free shape
- Filled savoury Viennoiserie
- Rectangular white bread
- Filled savoury club sandwich

### 3 — ARTISTIC BREAD CREATION

Contestants must create an artistic piece on the set theme of "LOVE". It must be between 1.40 m and 1.60 m high and consist only of edible dough, with no artificial support. The artistic piece must integrate products from the « Savoury Baking » test which involves the 3 contestants.



## LE PROGRAMME DU CONCOURS

### CÉRÉMONIE D'OUVERTURE

Samedi 26 Mars à 11h00

### JOUPS DE COMPÉTITION

Du samedi 26 au lundi 28 Mars,  
de 9h30 à 17h30

### NOTATION DES PRODUITS PAR LE JURY

Du samedi 26 au lundi 28 Mars,  
de 13h00 à 16h00

### PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DES PRODUITS

Du samedi 26 au lundi 28 Mars,  
de 14h00 à 17h00

### CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

Mardi 29 Mars à 11h00  
Hall 1 – stand 1U22

### TABLES RONDES

Du samedi 26 au lundi 28 Mars,  
de 10h30 à 11h00

### PAROLE DE PARTENAIRE & SPONSORS PAROLE DE CONSTRUCTEURS DE MATÉRIEL

Du samedi 26 au lundi 28 Mars

## CONTEST PROGRAM

### OPENING CEREMONY

Saturday March 26th at 11:00 am

### CONTEST DATES

From Saturday 26th to Monday 28th March,  
from 9.30 am to 5.30 pm

### RATING OF PRODUCTS BY THE JURY

From Saturday 26th to Monday 28th March,  
from 1.00 pm to 4.00 pm

### PRESENTATION AND TESTING OF PRODUCTS

From Saturday 26th to Monday 28th March,  
from 2.00 pm to 5.00 pm

### PRIZE AWARDING CEREMONY

Tuesday 29th March at 11.00 am  
Hall 1 – stand 1U22

### ROUND TABLES

From Saturday 26th to Monday 28th March,  
from 10.30 am to 11.00 am



# LES EQUIPES

## 11 ÉQUIPES TALENTUEUSES 33 CANDIDATS PASSIONNÉS

## 11 TALENTED TEAMS 33 ENTHUSIASTIC CONTESTANTS

11 nations défendront leurs couleurs lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2022. Elles ont été choisies lors de 4 présélections internationales

11 nations will defend their colors at the 2022 Bakery World Cup. They have been selected in 4 international preselections.



DANEMARK | DENMARK

- LAURIDSEN IDA WILLUMSGAARD
- VILSTRUP JANUS FALKENSTEN
- ERIKSEN METTE MARKMANN



FRANCE | FRANCE

- GRÉGOIRE BARDET
- JULIEN AUBERGER
- MICKAËL MUGNIER



EGYPTE | EGYPT

- RABIE AFIFY ABDELFATTAH
- ABDELMAKSoud ELARABY
- AYMAN MOHAMED AHMED
- ABDULHALIM
- AHMED MOFTAH ATTIA MAKHLOUF



MAROC | MOROCCO



CORÉE DU SUD | SOUTH KOREA

- KIM WOO SEOK
- AN YOUNG JIN
- KIM SAM HOI



Valorisation du savoir-faire, excellence, partage de moments uniques, nous sommes fiers d'être les partenaires de la Coupe du Monde de la Boulangerie (au cours d'Europain) 2022.

SPONSOR OFFICIEL  
**Coupe**  
du Monde  
BOULANGERIE

  
**Moulin Bourgeois**  
La qualité nous réunit

Guillaume Deswarte - 06 75 41 75 68 - guillaume.deswarte@moulinbourgeois.com

# LES EQUIPES



Baguette & Pains du monde  
Baguette & Breads of the World



Viennoiseries et Panification Gourmande  
Viennoiserie & Savoury Baking



Pièce Artistique  
Artistic Creation



PAYS BAS | NETHERLANDS

- ☛ BAS GOOSSEN
- ☛ ROY SCHEPERS
- ✖ GERRIT HUCKRIEDE



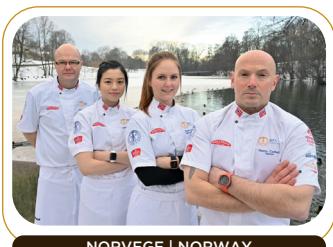
COTE D'IVOIRE | IVORY COAST

- ☛ OUILY SAÏBA
- ☛ BAMOUNI BAGNOMO HYACINTHE
- ✖ KOUAME KOFFI NESTOR



CHINESE-TAIPEI | CHINESE TAIPEI

- ☛ WU TZU CHING
- ☛ LI CHUNG WE
- ✖ HSU SHAO HUAN



NORVEGE | NORWAY

- ☛ REMY CORBET
- ☛ TRUDE BEATE BRENDEHAUG
- ✖ XIAO JUAN PENG



COSTA RICA | COSTA RICA

- ☛ SANTIAGO RAMIREZ SOLANO
- ☛ RODRIGO CALVO JIMENEZ
- ✖ KITZILA PORTILLO FERNANDEZ



SENEGAL | SENEGAL

- ☛ MANE OUSMANE
- ☛ SENE SERIGNE MBACK
- ✖ ROTH STEPHAN

**FIERS DE PARTAGER  
NOS VALEURS D'ARTISANS  
DANS CETTE COMPÉTITION !**

**11<sup>ème</sup> COUPE DU MONDE  
DE LA BOULANGERIE**



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**  
—  
VALEURS D'ARTISANS

**SPONSOR OFFICIEL**  
**Coupe**  
du **2022** **Monde**  
**BOULANGERIE**

[www.lesmoulinsfamiliaux.com](http://www.lesmoulinsfamiliaux.com)  #LesMoulinsFamiliaux





Pour nous contacter : [www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

0 800 865 865 Service & appel gratuits

**MAPA**  
L'assureur dédié aux  
professionnels de l'alimentaire

**B** Mutuelle d'Assurance  
de la Boulangerie

Sociétés d'Assurances Mutuelles à cotisations variables  
Entreprises régies par le Code des Assurances

Credit photo : Gildas Raffinel - Place Cliché - Document non contractuel.

# TABLES RONDES

## LE PROGRAMME DES TABLES RONDES

## ROUND TABLES PROGRAM

### SAMEDI 26 MARS – 10:30-11:00

La boulangerie à l'international : place du pain sur la scène internationale

### DIMANCHE 27 MARS – 10:30-11:00

Les Blés anciens

### LUNDI 28 MARS – 10:30-11:00

Les réseaux sociaux au service de la boulangerie.

### SATURDAY MARCH 26<sup>th</sup> – 10:30-11:00

The international bakery: place of bread on the international scene.

### SUNDAY MARCH 27<sup>th</sup> – 10:30-11:00

Ancients Wheats

### MONDAY MARCH 28<sup>th</sup> – 10:30-11:00

Social networks at the service of the bakery.



**FIERS DE PARTAGER  
NOS VALEURS D'ARTISANS  
DANS CETTE COMPÉTITION !**

11<sup>ème</sup> COUPE DU MONDE  
DE LA BOULANGERIE

  
LES MOULINS  
**FAMILIAUX**  
VALEURS D'ARTISANS

**SPONSOR OFFICIEL**  
**Coupe**  
**du**  
**2022**  
**Monde**  
**BOULANGERIE**

[www.lesmoulinsfamiliaux.com](http://www.lesmoulinsfamiliaux.com)  #LesMoulinsFamiliaux





OFFICIAL PARTNER  
of the 2022 Coupe du Monde de la Boulangerie

## SPONSORS OFFICIELS



## FOURNISSEURS OFFICIELS

