

## Communiqué de presse

Strasbourg, le 31 mars 2022

### Médaille d'or pour les apprentis boulangers et pâtisseries des Compagnons du Devoir de Strasbourg à la Coupe de France des Écoles

**Les Compagnons du Devoir et du Tour de France ont remporté la médaille d'or de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie qui a lieu tous les deux ans. Cette année, c'est au salon EUROPAIN à Paris Porte de Versailles qu'a eu lieu le concours du 26 au 29 mars 2022.**

Regroupés en équipe mixte de 3 personnes et en 2 catégories, « Espoirs » et « Excellence », les participants doivent démontrer leur savoir-faire sur un thème donné dans les domaines de la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie. C'est pour eux l'occasion de prouver aux membres du jury, à la profession et aux formateurs, leurs capacités créatives et gustatives, leur originalité et leur maîtrise des techniques alliant tradition et modernité.

Le concours débute avec des présélections sur dossier photos en novembre 2021 : les participants envoient les photos des réalisations qu'ils souhaitent présenter en mars. Suite à cela, le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg a été sélectionné dans la catégorie « Excellence » avec 3 jeunes : Alison Delcroix, en première année de BTM pâtisserie, Jules Mathonnet, en première année de BTM pâtisserie, et Gauthier Ntepp, en deuxième année de BP boulangerie. Deux formateurs les ont accompagnés dans leur travail : Quentin Mathiaud, Compagnon pâtissier du Devoir et Adrien Derossis, Compagnon boulanger du Devoir.

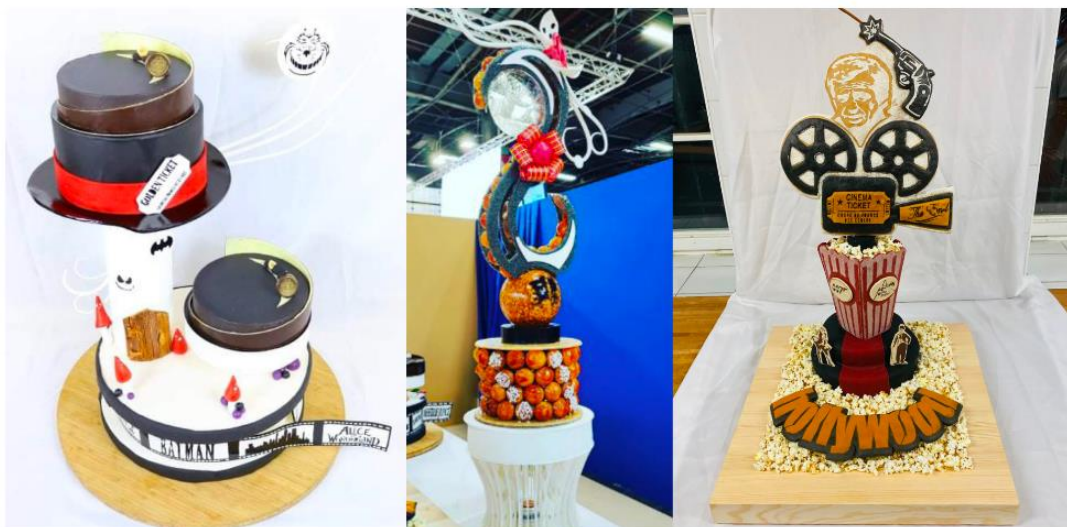
© Frédéric Vielcanet



Pour l'édition 2022, le thème donné était « Les films cultes ». Le but du concours étant de réaliser et de présenter :

- En boulangerie : une pièce décorée, diverses variétés de pains et 2 tartines façon snacking.
- En pâtisserie : 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat présentés et décorés sur un présentoir.
- En viennoiserie : diverses variétés de viennoiseries.

Le CFA des Compagnons du Devoir de Strasbourg a remporté la médaille d'or avec ces trois réalisations :



Deux entremets composés d'un croustillant grué de cacao, d'un biscuit cacao, d'un crémeux chocolat et piment de cayenne et d'une mousse vanille, posés sur un présentoir en glace royale et polystyrène.

**Inspirations :** le réalisateur Tim Burton et son univers, avec la porte d'Alice au Pays des Merveilles, la tête de Mr Jack, le sigle de Batman, le golden ticket de Willy Wonka, etc.

Une pièce-montée ou Croquembouche réalisé en pièces de nougatine, choux glacés au caramel, posés sur un socle en pastillage (pâte à sucre durcissante).

**Inspirations :** le réalisateur Steven Spielberg et son film *E.T.*, avec la sphère du centre qui représente la lune sur laquelle est aérographé la silhouette d'Elliot et son vélo, le S représente la forme du corps de E.T. et son vaisseau est représenté par le socle blanc.

Décor en boulangerie réalisé en pâte à pain décor. Un grand travail a été réalisé sur les pochoirs : on saupoudre de la farine sur le pain avec le pochoir puis on cuit pour la faire adhérer. Des colorants naturels ont été utilisés : cacao, encre de seiche, curcuma.

**Inspirations :** Hollywood et ses acteurs, comme Charlie Chaplin, Marilyn Monroe et Jean-Paul Belmondo. Ainsi que des films cultes : Harry Potter, James Bond, Star Wars, etc.