

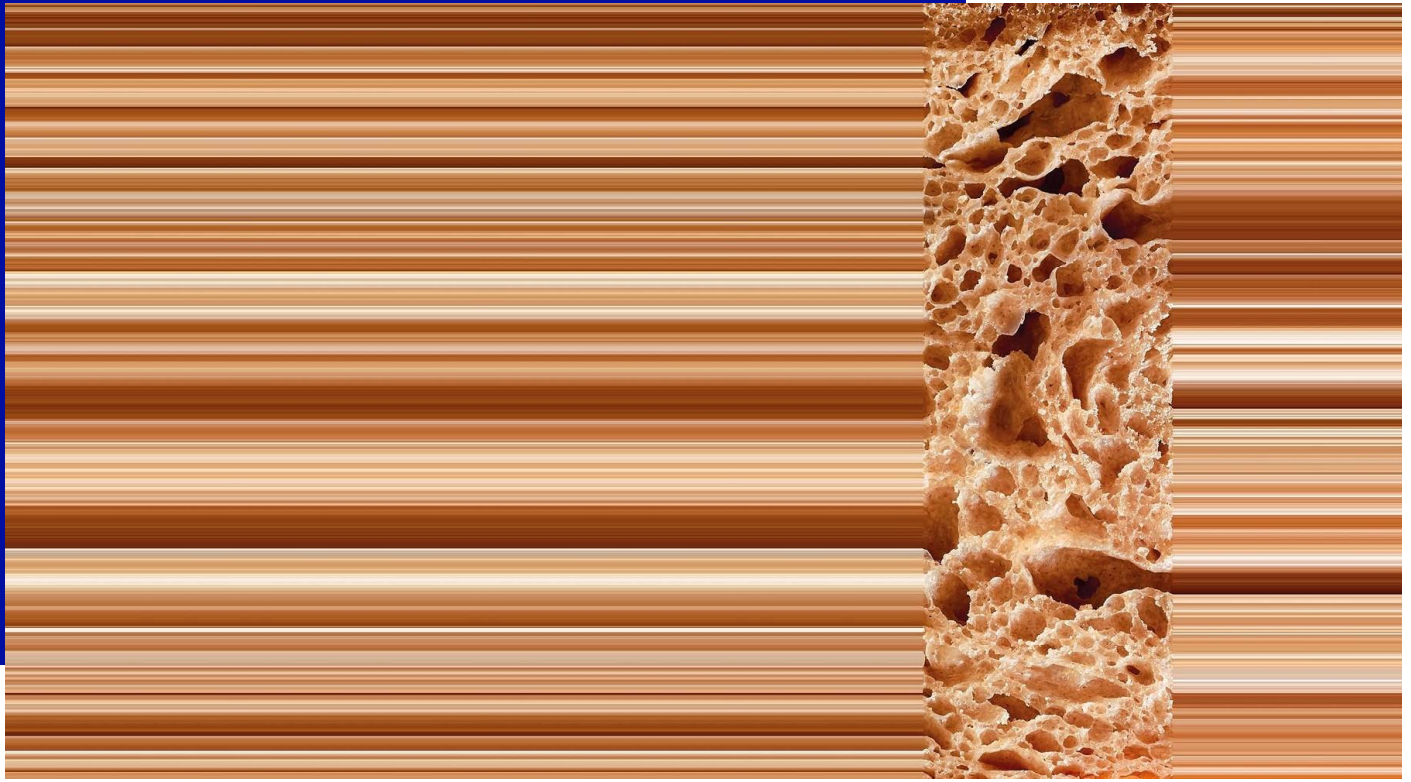
SIRHA+ EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN
PARIS PORTE DE VERSAILLES

Coupe du Monde de la Boulangerie :
21 - 22 janvier 2024

Coupe de France des Écoles :
23 - 24 janvier 2024



COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE ET COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

TECHNIQUE ET TRANSMISSION À L'HONNEUR
SUR LA SCÈNE SIRHA BAKE CONTESTS
PENDANT SIRHA EUROPAIN

Sirha Européen, le salon pluraliste de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25^{ème} édition du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024. Quatre jours placés sous le signe de la technique et du savoir-faire boulangier notamment à travers deux concours : **la Coupe du Monde de la Boulangerie** et **la Coupe de France des Écoles**. Ces deux compétitions, pour la première fois sur une scène commune, mettent à l'honneur pour cette édition le sport, en écho aux événements sportifs mondiaux accueillis en France en 2023 et 2024.

Les candidats des deux concours pourront compter sur le soutien de son Partenaire Majeur historique **Lesaffre**, qui fournira cette année encore les levures indispensables à la réalisation des produits imposés. **Bridor**, les **Moulins Bourgeois**, **Green Care Professional**, et **Nespresso** apportent également leur soutien matériel et logistique en qualité de Partenaires Premium.



COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE : LA VITRINE DU SAVOIR-FAIRE BOULANGER INTERNATIONAL

Symbole de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la Coupe du Monde de la Boulangerie est le reflet des valeurs mais aussi de l'excellence de la profession. Depuis sa création en 1992 sous l'impulsion de Christian Vabret, MOF boulanger, le concours évolue et accompagne les mutations du secteur afin de perpétuer la mise en valeur du talent et du travail des boulangers à travers le monde.

« Le rôle d'un concours comme la Coupe du Monde de la Boulangerie est de faire évoluer les mentalités. Dans ses épreuves, le concours a de fortes exigences de responsabilités environnementales et sociétales en rapport avec la nutrition, la santé et les circuits courts » précise **Christian Vabret**, initiateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

La Coupe du Monde de la Boulangerie se tiendra lors de Sirha Européen, le dimanche 21 et lundi 22 janvier sous l'œil attentif de **Craig Ponsford**, boulanger américain qui enseigne l'art de la fabrication du pain autour du monde et président du jury de cette nouvelle édition.

Pour savoir qui succèdera à Chine - Taipei, vainqueur de l'édition 2022, rendez-vous le **lundi 22 janvier à 17h50**, lors de la remise des prix qui aura lieu sur la scène Sirha Bake Contests, en plein cœur de Sirha Européen.



crédit photo - Jean-Michel Peyral



crédit photo - Jean-Michel Peyral

DES ÉPREUVES TOUJOURS PLUS TECHNIQUES

Les 12 équipes - chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique - se confrontent au cours de quatre épreuves exigeantes mettant en avant des éléments clés de leurs compétences, pour évaluer à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique.

+ **Baguette et pains du monde**

+ **Viennoiserie sucrée**

+ **Pièce artistique**

+ **Restauration boulangère** : cette épreuve permet aux candidats de combiner leurs expertises pour créer collectivement une œuvre, réalisée à six mains, qui met en avant le collectif de toute une équipe – à l'image du monde du sport – dans l'art de la boulangerie.



12 ÉQUIPES EN COMPÉTITION

Les équipes s'affronteront durant deux jours selon l'ordre de passage suivant :

Dimanche 21 janvier :

■ ALLEMAGNE

Vincent **RICHTER** [Baguette et Pain du monde]
Susanna **RUPP** [Viennoiserie]
Malika **BOYMRZOEVA** [Pièce artistique]

■ CHILI

Ricardo **ESPINOZA** [Baguette et Pain du monde]
Francisca **LEYTON** [Viennoiserie]
Camila **ESTEVEZ** [Pièce artistique]

■ CHINE

Lin **YEQIANG** [Baguette et Pain du monde]
Zhou **ZHENSHAN** [Viennoiserie]
Feng **YINGJIE** [Pièce artistique]

■ CÔTE D'IVOIRE

Gona Emile **OKAINGNI** [Baguette et Pain du monde]
Akaffou Simeon **DOFFOU** [Viennoiserie]
Saiba **OUILY** [Pièce artistique]

■ GHANA

Joshua Boye **DARTEY** [Baguette et Pain du monde]
Ahmed **ADAMS** [Viennoiserie]
Amos Kwame **APUDI** [Pièce artistique]

■ GRÈCE

Seirios **KAISARIS** [Baguette et Pain du monde]
Jannis **DROSOS** [Viennoiserie]
Nikos **KORFIATIS** [Pièce artistique]

Lundi 22 janvier :

■ CORÉE DU SUD

Jae Ung **LEE** [Baguette et Pain du monde]
Hwan Bok **KO** [Viennoiserie]
Kyong Moo **LEE** [Pièce artistique]

■ FRANCE

Franck **FORTIER** [Baguette et Pain du monde]
Fabien **NOLAY** [Viennoiserie]
Xavier **SACRISTE** [Pièce artistique]

■ JAPON

Tomohiro **GODA** [Baguette et Pain du monde]
Keisuke **HOTTA** [Viennoiserie]
Seigo **UMETANI** [Pièce artistique]

■ MADAGASCAR

Billy **RAKOTOTMAMONJY** [Baguette et Pain du monde]
Toavina **RAINIBENALAHATRA** [Viennoiserie]
Rama Toky **ANDRIATSITOHAIMANANTENA** [Pièce artistique]

■ MAROC

Driss **DAREK** [Baguette et Pain du monde]
El Hassane **ID YAHIA** [Viennoiserie]
Amine **BOULMANE** [Pièce artistique]

■ MEXIQUE

Alberto **JIMENEZ CAMPOS** [Baguette et Pain du monde]
Raul **GALVAN GARCIA** [Viennoiserie]
Gustavo **FRAGOSO DOMINGUEZ** [Pièce artistique]

ZOOM SUR L'ÉQUIPE DE FRANCE

La France, où la boulangerie est profondément ancrée dans l'identité nationale, a remporté la Coupe du Monde de la Boulangerie à trois reprises depuis 1992.

Le trio composé de **Franck Fortier**, **Fabien Nolay** et **Xavier Sacriste** tentera de mettre fin à 16 ans sans titre le lundi 22 janvier, et de faire rayonner la tradition française sous le tutorat de Grégoire Bardet, coach de l'équipe de France.



COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES : SUSCITER DES VOCATIONS POUR CRÉER LES PROFESSIONNELS DE DEMAIN

Pour cette nouvelle édition de la Coupe de France des Écoles, parrainée par Sylvain Herviaux, les jeunes boulangers en apprentissage ont l'occasion de mettre à profit leurs compétences et de représenter leur école. Cette compétition permet de célébrer et de promouvoir la qualité de l'enseignement en France, en partageant l'expertise et le savoir-faire avec les futures générations de boulangers en formation, dans un pays où la boulangerie génère **180 000 emplois en 2023***. Il s'agit pour ces jeunes de l'opportunité de mettre en lumière leur talent et leur engagement face à un marché français de **35 000 boulangeries****, qui attirent chaque jour **12 millions de consommateurs en France***.

Six équipes mixtes de 3 candidats s'affronteront pendant 5h dans la catégorie « Espoirs » le mardi 23 janvier et cinq autres dans la catégorie « Excellence » le mercredi 24 janvier, sur la scène Sirha Bake Contests de Sirha Européain.

Le concours accueille la participation de tous les établissements de formation en boulangerie et pâtisserie, situés en métropole et dans les DROM-COM. Il est destiné aux jeunes apprentis âgés de moins de 22 ans le jour de la finale, qui concourent au nom de leur établissement de formation.

La pré-sélection des équipes finalistes a eu lieu le jeudi 16 novembre dernier à Paris. Les établissements qui s'affronteront dans la catégorie Espoirs sont : les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), Le CFA Interprofessionnel de Chartres (28), le Lycée Le Castel de Dijon (21), le CFA Alméa de Charleville-Mézières (08), Le CIFA de l'Yonne à Auxerre (89) et les Compagnons du Devoir de Tours (37). Dans la catégorie Excellence, les équipes qui tenteront de décrocher la première place sont l'URMA de la Sarthe au Mans (72), les Compagnons du Devoir de Nîmes (30), le CFA de la Chambre Régionale de Bruz (35), les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33) et le CFA du Jura site de Gevingey (39).

Le jury, sous la présidence de **Raoul Maeder**, artisan boulanger, et soutenu par la vice-présidente **Keiko Nagaé**, formatrice internationale, est composé de professionnels reconnus, source d'inspiration et vecteur de vocations pour la jeunesse, cette nouvelle garde de professionnels en boulangerie-pâtisserie.

Jury « Espoirs »

Muriel **Aublet Cuvelier** - Pâtissière
Damien **Dedun** - Boulanger
Antony **Terrone** - Chef pâtissier
Cyrille **Van der Stuyft** - MOF Boulanger

Jury « Excellence »

Thibaud **Férard** - Boulanger Formateur
Mei **Narusawa** - Boulangère
Myriam **Neggazi** - Pâtissière
Ilham **Moudnib** - Pâtissière

Les accréditations sont ouvertes !

Les demandes d'accréditations pour Sirha Européain, la Coupe de Monde de la Boulangerie, la Coupe de France des Écoles et la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont désormais ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

* L'Observatoire du Pain - 2022

**CNBPF (Confédération nationale De la Boulangerie et Pâtisserie Française)



SIRHA CMB



SIRHA CMB



SIRHA EUROPAIN



SIRHA CFE



SIRHA CFE



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



sirha-europain.com