

## L'ÉQUIPE SUD-CORÉENNE : CHAMPIONNE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Du samedi 6 au mardi 9 février 2016, 12 équipes internationales se sont affrontées pour remporter « La Coupe du Monde de la Boulangerie », dans le cadre du salon Européen & Intersuc, à Paris-Nord Villepinte. Devant un public de supporters et professionnels survoltés, l'équipe sud-coréenne composée de : Chang-Min LEE (Baguette et Pains du Monde), Jong-Ho KIM (Viennoiserie et Panification Gourmande) et Yong-Joo PARK (Pièce Artistique) ainsi que les candidats taiwanais (2<sup>e</sup>) et français (3<sup>e</sup>) se sont surpassés pour faire monter leur pays sur le podium.

### LES ÉPREUVES VUES PAR L'ÉQUIPE SUD-CORÉENNE

Lors de la sélection internationale Coupe Louis Lesaffre Asie-Pacifique, la Corée du Sud avait déjà impressionné le jury par son incroyable savoir-faire. La Corée du Sud, grande gagnante de cette édition 2016, a affronté les 11 autres équipes en compétition sur les thèmes : Baguettes & Pains du monde, Viennoiserie & Panification Gourmande et Pièce artistique.

Pour cette dernière, l'équipe coréenne a réalisé une incroyable sculpture sur le sport représentatif du pays : **le tir à l'arc à cheval**, en y intégrant entre autres, des mini-burgers ou encore des viennoiseries salées, particulièrement créatifs et savoureux.

La maîtrise technique de ces candidats leur a permis d'improviser des créations étonnantes, à partir des ingrédients « surprise » qui leur ont été proposés lors du tirage au sort et des recettes imposées pour le pain et la viennoiserie du monde.

Après le tirage au sort, la Corée du Sud a réalisé :

- Un pain du Monde : le Hallah (spécialité israélienne)
- Une viennoiserie du Monde : le Kanelbulle (spécialité suédoise)

Et a improvisé sur des ingrédients connus au dernier moment pour concevoir :




- Un pain avec des flocons d'avoine, de la cardamome, de l'anis (grain) et de l'orange
- Une viennoiserie avec de la fleur d'oranger, du sirop d'abricot, de la poudre de café et des raisins de Corinthe

Pour ces derniers, les candidats avaient le libre choix parmi une sélection de farines, de méthodes de fermentation et de pâtes.

### LE PALMARÈS DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

#### CORÉE DU SUD



 Chang-Min LEE  
 Jong-Ho KIM  
 Yong-Joo PARK


#### TAÏWAN



 Chung-YU HSIEH  
 Yu-Chih CHEN  
 Peng-Chieh WANG

#### FRANCE



 Cyrille MARTIN  
 Déborah OTT  
 Claude CASADO

La **Corée du Sud** monte sur le podium pour la première fois dans l'histoire du concours, ce qui rend sa performance encore plus remarquable.

Médaillé de bronze en 2012, **Taiwan** gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball.

La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.

Les autres pays en compétition étaient : le Brésil, le Canada, la Chine, les États-Unis, l'Ile-Maurice, le Japon, le Pays-Bas, la Russie et la Turquie.

Pour pouvoir participer à la prochaine Coupe du Monde de la Boulangerie, dans 4 ans, la Corée du Sud, Taïwan et la France devront remettre leur titre en jeu et passer par des sélections internationales pour tenter d'accéder à la grande finale en 2020.

## LE CONCOURS VU PAR CHRISTIAN VABRET, JIMMY GRIFFIN ET THIERRY MARX

Christian Vabret, Président d'honneur, Thierry Marx, parrain de cette édition 2016, Jimmy Griffin, président du jury ainsi que les 6 experts internationaux (issus de pays non représentés dans la compétition) qui composaient le jury, s'accordent à dire que la compétition a été rude et les créations exceptionnelles.



**Christian VABRET,**  
Président d'Honneur et  
Créateur du concours

« J'avais annoncé que cette édition 2016 serait peut-être le meilleur millésime, au vu des sélections et des travaux présentés. Et on a vraiment eu de très belles équipes, très bien préparées, avec la qualité qui suit, avec des hommes et des femmes qui ont compris cette compétition, et des résultats plus qu'exceptionnels. Le plus difficile a été de les départager et le jury a eu fort à faire. On voulait une compétition d'exception, on l'a eue ! C'était du bonheur de regarder ces candidats travailler, et on a vu un superbe résultat ! »

« Le niveau de qualité de la compétition est impressionnant. Il augmente régulièrement et cette édition ne fait pas exception à la règle. Je suis surtout extrêmement impressionné par le niveau technique. Il a été très difficile de départager les candidats car de nombreux critères doivent être pris en compte. Mais au final, il y a un équilibre même si les jeux étaient très serrés en raison du niveau très élevé. Cela a été un très grand honneur pour moi d'être ici en France, à Paris, au pays du croissant et de la baguette, en tant que président d'un jury aussi expérimenté que compétent. »



**Jimmy GRIFFIN,**  
Président du jury  
du concours



**Thierry Marx,**  
Parrain de la Coupe  
du Monde de la  
Boulangerie 2016

« Dans cette compétition il y a du talent, il y a du travail, et les recettes sont inspirantes de façon artistique, de façon artisanale ! La grande difficulté du métier de boulanger c'est d'avoir deux casquettes, deux cerveaux : un cerveau d'artiste pour créer une nouvelle recette et un cerveau d'artisan pour dupliquer ces recettes 365 jours par an. Et de travailler sur une « économie de la qualité », où on va gagner des clients et des ventes en produisant la meilleure qualité possible. Et ça, chez les boulangers c'est encore plus fort que chez les cuisiniers parce qu'ils créent de la richesse avec peu de produits finalement : de l'eau de la farine du sel et un peu de levure. C'est la base essentielle du métier d'artisan et du métier de boulanger en particulier. »

## DE GRANDS EXPERTS RÉUNIS SUR LA SCÈNE DE LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Nouveauté de cette année, les tables rondes ont réuni les personnalités marquantes comme Eric Kayser, Jean-Pierre Crouzet de la CNBPF ou encore Dominique Saïbron autour des enjeux et thèmes d'actualité de l'univers de la boulangerie.

Pour revivre le concours :



#cmboulangerie

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



**Corée du Sud** : pièce artistique sur le thème du tir à l'arc à cheval (à gauche) et créations des différentes épreuves (ci-dessus)



**Taiwan** : pièce artistique sur le thème du Baseball (à gauche) et créations des différentes épreuves (ci-dessus)





**France** : pièce artistique sur le thème du cyclisme (à gauche) et créations des différentes épreuves (ci-dessus)

### EUROPAIN & INTERSUC

Europain & Intersuc, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Ce salon permet aux professionnels, artisans et industriels de trouver les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie. Le salon accueille aussi les plus grands concours internationaux et français de la boulangerie pâtisserie : *La Coupe du Monde de la Boulangerie* alternée avec *les Masters de la Boulangerie*, *Le Mondial des Arts Sucrés*, *la Coupe de France des écoles*.

Europain & Intersuc 2016 a proposé 140 démonstrations et conférences sur 5 différentes scènes, où chaque profession a trouvé des idées concrètes et des conseils. L'édition d'Europain & Intersuc aura lieu à Paris- Nord Villepinte en 2018.

#### Contact Presse AB3C

Anne DAUDIN – Jean-Patrick BLIN  
+33 (0)1 53 30 74 00 / +33 (0)1 53 30 74 01  
[anne@ab3.com](mailto:anne@ab3.com) – [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)