

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

www.coupelouislesaffre.com

LE JURY EUROPE SE DÉVOILE !

Pour évaluer les boulangers de talent qui vont se rencontrer pour la sélection internationale **COUPE LOUIS LESAFFRE EUROPE**, le casting du jury a encore été au cœur des enjeux des organisateurs : un grand professionnalisme, une expertise internationale en boulangerie et une ouverture d'esprit sont les éléments clés pour faire ce choix. Lesaffre est fier de présenter le jury EUROPE...

Pour la sélection EUROPE au cours de laquelle 11 pays vont s'affronter pour décrocher 3 places à la Coupe du Monde de la Boulangerie, Pierre ZIMMERMANN, président du jury de la Coupe Louis Lesaffre, sera entouré par des jurés talentueux.

La mission qu'ils ont acceptée : délivrer le ticket d'entrée à la Coupe du Monde de la Boulangerie aux 3 équipes les plus méritantes...

dans un esprit de fair-play, cette compétition sera néanmoins très ardue au vu de la liste des pays participants.

Venez nous retrouver au Baking Center™ de Lesaffre pour ce grand concours de boulangerie ou suivez-nous sur les réseaux sociaux... comme si vous y étiez !



PIERRE ZIMMERMANN (France)

Président du jury

Quatrième génération d'une famille de boulangers-pâtisseries, Pierre Zimmermann perpétue la tradition avec brio. En 1996, il marque l'histoire de son nom en remportant la Coupe du Monde de la Boulangerie. Trois éditions plus tard (2008), il renouvellera l'exploit, cette fois en tant que coach, menant son équipe en haut des marches. En 2010, il est appelé à Chicago dans la prestigieuse French Pastry School pour prendre en charge la section 'boulangerie-viennoise'. Il met en place, avec d'autres boulangers réputés, un programme intitulé 'l'Art de la Boulangerie' qui se veut une référence en matière de formation initiale aux Etats-Unis. Mais il ne se contentera pas que de l'enseignement puisqu'il

ouvre, en 2012, La Fourchette, qui compte aujourd'hui près de 50 salariés. Fort de son sens entrepreneurial, de son goût du défi et de son caractère perfectionniste, le nouveau président a de grandes ambitions pour la Coupe Louis Lesaffre.



BERND KÜTSCHER (Allemagne)

Juré technique - Directeur de la « German National Bakers Academy » de Weinheim

4 ans après sa formation de boulanger, Bernd devient en 1990 propriétaire d'une boulangerie familiale. Dès cet instant, tout s'accélère : il participe à de nombreux concours de boulangerie en Allemagne tel que le « Stollen Oscar Wettbewerb » en 1999, 2000, 2001, et en 2003 où il décroche le prix d'honneur. En 2001, il obtient le prix de « Marktkieker » pour sa réussite en tant qu'entrepreneur dans le monde de la boulangerie. En 2014, il participe en tant que jury au « Deutschlands Bester Bäcker », équivalent à l'émission « Britain's Best Bakery » en Angleterre et à « La Meilleure Boulangerie de France » en France. Aujourd'hui reconnu comme expert en analyse sensorielle en boulangerie et pâtisserie, il met ses talents à profit pour gérer avec brio la très réputée « German National Bakers Academy ».



PAO-CHUN WU (Taïwan)

Juré technique - Gérant de « WU Pao-Chun Bakery » à Taipei

Issu d'un milieu très modeste, presque analphabète, il réalise lorsqu'il est à l'armée qu'il doit évoluer : depuis, il n'a de cesse de vouloir se prouver qu'il vaut quelque chose... et aujourd'hui, il incarne dans son pays le modèle, très médiatisé, d'un self-made-man de talent, donnant espoir à tous que chacun peut s'en sortir. Son incroyable histoire commence par ce concours de boulangerie... Tombé par hasard dans le milieu de la boulangerie, à l'armée il reprend les cours et apprend le japonais. Quelques mois plus tard, il part étudier la boulangerie au Japon – son modèle d'inspiration. C'est là qu'il acquiert la technique et que son talent émerge. En 2007, il participe à la Coupe Louis Lesaffre dans la catégorie Pain

au sein de l'équipe taïwanaise. Un an plus tard à Paris, il remporte la 2nde place sur le podium de la Coupe du Monde de la Boulangerie – du jamais vu ! Sélectionné pour les Masters de la Boulangerie 2010 qu'il gagne, il devient « Master Baker 2010 ». Ce concours bouleverse sa vie. Grâce à ce titre, il est désormais reconnu auprès des boulangers du monde entier et a créé ses propres boulangeries.



HAÏF HAKIM (Sénégal)

Juré technique - Gérant de « Aux fins palais » à Dakar

Né au Sénégal, ce Français a su exporter son savoir-faire à l'étranger. À la tête d'une boulangerie de prestige à Dakar, il exerce son art en tant qu'artisan Boulanger – Pâtissier – Chocolatier et Glacier. Diplômé des Grands Moulins de Paris en 1992, Haïf enseigne ensuite pendant deux ans. En 1999, il décide de retourner au Sénégal pour ouvrir sa propre boulangerie « Aux Fins Palais », devenue une référence à Dakar. Habitué des concours, Haïf participe en 2004 à la Coupe Louis Lesaffre en tant que candidat pain de l'équipe sénégalaise. Fort de cette expérience, il revient en tant que coach Coupe Louis Lesaffre de l'équipe sénégalaise en 2011. Il hisse son équipe au plus haut niveau et le Sénégal va à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012. Il est à nouveau présent aux côtés du candidat Sénégalais en viennoiserie aux Masters de la Boulangerie en 2014. Pour Haïf, l'expérience Coupe Louis Lesaffre est un lieu d'échange convivial et une aventure enrichissante qu'il faut vivre au moins une fois dans sa vie.



CARLOS PEREIRA (Pérou)

Juré technique - Gérant de « Bon Breads » à Las Vegas

Jeune Péruvien de 19 ans, Carlos arrive aux États-Unis pour passer un diplôme en Management de l'hôtellerie. Pour payer ses études, il travaille à temps partiel en tant qu'apprenti boulanger, puis boulanger dans un hôtel de grande renommée à Las Vegas. C'est là que sa carrière prend un nouveau tournant... il part étudier au San Francisco Baking Institute pour s'entraîner avec l'un des meilleurs boulangers d'Amérique, Michel Suas, considéré comme « le père du pain artisanal ». Sa passion pour la boulangerie s'exprime dorénavant dans la boulangerie artisanale. Il comprend qu'il n'existe pas de boulangerie artisanale dans les rues de Las Vegas et décide d'ouvrir la sienne en 1999 « Bon Breads » pour offrir aux Américains le meilleur pain de Las Vegas. Homme perfectionniste, Carlos est considéré comme l'un des meilleurs boulangers des États-Unis et ses créations s'arrachent dans le monde entier. Coach de l'équipe péruvienne en 2010 pour la Coupe Louis Lesaffre, il revient aujourd'hui pour faire à nouveau partie du concours ; cette fois en tant que membre du jury.



CHRISTOPHE HAGNERELLE (France)

Juré Critique Gastronomique – Chef étoilé du Val d'Auge

Chef étoilé du Val d'Auge, il dirige les cuisines de ce restaurant renommé dans le nord de la France avec maestria. Artisan cuisinier dans l'âme mais aussi aventurier, Christophe fait son expérience dans de nombreux établissements étoilés, parmi lesquels le « Jamin » de Joël Robuchon ou encore « les Crayères » de Gérard Boyer. Curieux de nature, il parcourt le monde pour découvrir d'autres savoir-faire culinaires. Son courage, son talent et sa générosité, sans oublier l'aide précieuse de son épouse lui ont valu un Gault et Millau d'or en 2011. Sa participation à la Coupe Louis Lesaffre 2015 en tant que critique gastronomique permet d'apporter au concours le regard d'un professionnel de la restauration pour qui l'identité du pain est à la base de toutes les cuisines et fait partie intégrante du repas.

SUIVEZ LE CONCOURS :



<https://facebook.com/coupelouislesaffre>



https://twitter.com/CLL_BakeryCups
[#BakeryLesaffreCup](#)



<http://www.pinterest.com/lesaffrecups>



mais aussi via la WebTV :
<http://louislesaffrecup-webtv.com>

ORDRE DE PASSAGE DES ÉQUIPES

24 août 2015 ITALIE - FRANCE - BELGIQUE
25 août 2015 HONGRIE - SERBIE - RUSSIE
26 août 2015 POLOGNE - ISRAËL - ESPAGNE
27 août 2015 SUÈDE - PAYS BAS

27 août 2015
Démonstration des « Jeunes Espoirs de la Boulangerie »

et 28 août 2015
Cérémonie d'annonce des résultats

À PROPOS DE LESAFFRE

Groupe familial, né dans le Nord de la France en 1853 et acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie. Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre emploie 8 300 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de plus d'1,6 milliard d'euros.

Contact presse : Nadine Debail
nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23