

Le rendez-vous des meilleurs boulangers du monde

www.coupelouislesaffre.com

SÉLECTIONS AFRIQUE MÉDITERRANÉE : LEVER DE RIDEAU SUR LE JURY

Tout en s'inscrivant dans la continuité des compétitions précédentes, cette nouvelle édition de la Coupe Louis Lesaffre apporte son lot de changements, notamment avec un jury « pas comme les autres ». Découvrez dès maintenant ce qu'a imaginé le comité d'organisation...

Pour cette compétition qui, jamais, ne se repose sur ses lauriers, c'est un nouvel élan qui est donné aux épreuves à travers un concept de jury inédit. Objectif : encore plus de dynamisme, de modernité et d'équité.

Un président de jury unique

Le président du jury a pour mission de rappeler le règlement aux autres membres, d'organiser les délibérations et de garantir l'objectivité des jugements.

Afin d'assurer les mêmes conditions de notation, il est apparu indispensable d'élire un président unique pour l'ensemble des sélections internationales. Le choix des organisateurs s'est porté sur Pierre Zimmermann, boulanger émérite, reconnu par les plus grands professionnels du métier et détenteur du titre de « champion » de la Coupe du Monde de la Boulangerie (voir ci-dessous).

Un jury élargi

Au-delà du traditionnel jury technique composé de 3 membres et de leur président, le nouveau concept accueille deux nouveaux membres :

- **un critique gastronomique** - se basant essentiellement sur des critères de goût, sa présence au sein du jury a pris tout son sens avec l'introduction de la panification gourmande. À l'issue des épreuves, il remettra un prix spécial à son équipe « coup de cœur ».
- **un journaliste de la presse grand public** - il décernera également un prix spécial à l'équipe qui l'aura le plus séduit, notamment par l'originalité de ses produits.

À noter : ces deux nouveaux membres du jury seront originaires de la zone continentale.

La nutrition au cœur du débat

Ce nouveau concept de jury intègre la préoccupation mondiale de la « nutrition » qui souffle également sur le monde de la boulangerie par la présence d'un nutritionniste. Ce dernier assistera le jury, sans droit de notation, pour apporter toute son expertise sur la qualité nutritionnelle des produits réalisés.

RAPPEL

Les équipes issues des sélections nationales Afrique Méditerranée seront accueillies au Baking Center™ de Lesaffre MECA Region pour passer leurs épreuves, du 9 au 16 avril.



SUIVEZ LE CONCOURS :



<https://facebook.com/coupelouislesaffre>



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



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



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

ZOOM SUR LE JURY TECHNIQUE



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-viennoiserie'. 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 États-Unis. Mais il ne se contentera pas que de l'enseignement puisqu'il ouvre, en 2012, La Fournette, 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.



SOLVEIG TOFTE (USA)

Solveig est une jeune femme dynamique et volontaire, habituée à la haute compétition. Candidate à la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2008, puis membre du jury au SIRHA de Lyon lors de la Coupe Louis Lesaffre en 2011, elle a su faire ses preuves parmi les boulangers d'exception. Son travail au sein de la Bread Bakers Guild of America, ses brillants résultats lors des concours et sa volonté d'aller toujours plus loin lui ont permis aujourd'hui d'ouvrir sa propre boulangerie-café et de donner des cours à travers tout le pays.



FRANÇOIS WOLFISBERG (Suisse)

François est lui aussi un habitué des concours et de la Coupe Louis Lesaffre. Seconde génération d'une famille de boulangers-pâtisseries, il gère actuellement sa propre entreprise. Passionné par son métier, il affectionne aussi les échanges avec les autres cultures et n'hésite pas à jouer les globe-trotters pour s'enrichir d'expériences nouvelles à travers le monde. Il partira bientôt au Japon, en tant que professeur, sur les traces des petits bijoux de panification d'Orient.

Sa position actuelle en tant que membre du jury de la Coupe Louis Lesaffre comptera bientôt parmi ces nouvelles expériences qui lui sont chères !



RICHARD OR (Singapour)

Boulangier depuis 40 ans, Richard a sillonné bon nombre de pays d'Asie dont Singapour, Hong Kong, le Japon et la Chine. Il travaille aujourd'hui chez Davidson International Co. Ltd, dans le Hunan (province chinoise), en tant que directeur de la production technique. Avec ce poste, il a l'avantage de suivre de près l'évolution de la boulangerie d'aujourd'hui. Tout comme les candidats qu'il sera amené à juger en Turquie, il a lui-même participé à des concours à ses débuts... un retour aux sources donc !

À PROPOS DE LESAFFRE

Groupe familial, né dans le Nord de la France, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à donner le meilleur dans chacune de ses activités : la panification, le goût et le plaisir alimentaire, la nutrition-santé et la biotechnologie.

Contact presse : Nadine Debail

nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14

(00 33) 6 27 26 28 23