



**SIRH/+**  
COUPE DE FRANCE  
DE LA BOULANGERIE



**DOSSIER DE CANDIDATURE**

COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE

23 – 25 JANVIER 2025

SIRHA LYON



# SOMMAIRE

## TABLE DES MATIERES

VOS CONTACTS	3
INFORMATIONS	4
LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE .....	4
LIEU & DATES .....	4
LES OPPORTUNITES .....	4
LES EPREUVES .....	4
LES PRIX .....	5
CONSTITUER VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION	5
CONDITIONS GENERALES D'INSCRIPTION.....	5
METTRE EN AVANT VOS TALENTS DE BOULANGER !.....	6
METTRE EN AVANT VOTRE PARCOURS ! .....	6
FRAIS DE PARTICIPATION .....	6
PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION	7
ÉTAPE 1 – SELECTION DES EQUIPES POUR L'EDITION 2025.....	7
ÉTAPE 2 – PREPARATION DE VOTRE PARTICIPATION .....	7
ÉTAPE 3 – CALENDRIER* .....	7
ÉTAPE 4 – PARTICIPER A LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE 2025* .....	8
LA REMISE DES PRIX .....	8



## VOS CONTACTS

MAISON DE LA BOULANGERIE LOIRE RHONE

Cécile POLLA

✉ [artboulanger69@gmail.com](mailto:artboulanger69@gmail.com)

☎ +33 6 73 52 67 85

CHEFFE DE PROJET

Juliette BERTRAND

✉ [juliette.bertrand@gl-events.com](mailto:juliette.bertrand@gl-events.com)

☎ +33 6 70 90 05 51

DIRECTEUR DES ÉVÈNEMENTS GASTRONOMIQUES

Florent SUPLISSON

✉ [florent.suplisson@gl-events.com](mailto:florent.suplisson@gl-events.com)



# INFORMATIONS GENERALES

## 1 – LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE

La 17ème édition de la Coupe de France de Boulangerie est le fruit d'une collaboration entre la Maison de la Boulangerie Loire Rhône et GL Events Exhibitions Opérations, se tenant à l'occasion du Sirha Lyon 2025 du 23 janvier au 27 janvier 2025.

Cette compétition, se déroulant face à un public de professionnel, est conçue comme une vitrine des tendances contemporaines dans le domaine de la boulangerie française, avec un accent particulier sur la quête de l'excellence, la finesse gustative et la collaboration en équipe.

L'objectif principal de cet événement est de promouvoir la diversité patrimoniale et le savoir-faire artisanal des Boulangers, établissant sa réputation comme un vecteur de développement professionnel dans le secteur et distinguant les artisans boulangers de renom au niveau national.

Pour cette nouvelle édition, la Coupe de France de Boulangerie ambitionne de se renouveler, proposant une perspective plus contemporaine et dynamique de la profession. Cette année se caractérise par l'introduction d'innovations destinées à aligner le concours sur les tendances prédominantes du marché français de la boulangerie, en mettant l'accent sur le digital, la restauration boulangère et l'amélioration constante de la gamme de produits.

Vous pourrez compter sur la présence d'un Comité National d'Organisation (C.N.O) de professionnels pour vous accompagner mais également sur l'implication d'un Jury d'exception.

## 2 – LIEU & DATES

La Coupe de France de Boulangerie se tiendra au cœur du marché mondial du Food Service durant le SIRHA LYON – 23 au 25 janvier 2025.

Au cœur du Hall 4 du Parc d'exposition EUREXPO, dédié au secteur boulangerie, la scène Sirha Bake accueillera le concours.

## 3 – LES OPPORTUNITES

La Coupe de France de Boulangerie est l'occasion pour les équipes participantes de :

- + Mettre en lumière votre savoir-faire à une audience de professionnels et de médias
- + Confronter vos compétences face à un jury d'expert et de renom du secteur
- + Etendre votre réseau professionnel
- + Ouvrir sur de nouveaux débouchés grâce à une porte d'entrée pour le secteur Concours Boulangerie
- + Participer à l'effervescence de cette 17ème édition de la Coupe de France de Boulangerie
- + Défendre le drapeau français lors des prochaines compétitions internationales

## 4 – LES EPREUVES

Pour cette nouvelle édition, l'esprit d'innovation, parfaite maîtrise technique, l'esprit d'équipe, tout cela allié à un sens de la créativité sont les ingrédients nécessaires pour remporter la première place de la Coupe de France de la Boulangerie.

- + Catégorie PAIN
- + Catégorie VIENNOISERIE
- + Catégorie PIECE ARTISTIQUE
- + Catégorie RESTAURATION BOULANGERE
- + Prix Spécial : Prix Public (hors critères de notation générale)

Le sujet des épreuves, ainsi que le règlement définitif du concours, vous seront révélés en juin 2024 en cas de sélection.

## 5 – LES PRIX

1 <sup>er</sup> Prix par équipe	1500€ + 3 trophées
2 <sup>ème</sup> Prix par équipe	1000€ + 3 trophées
3 <sup>ème</sup> Prix par équipe	500€ + 3 trophées
Prix Public	Trophées attribués chaque jour à chaque membre de l'équipe gagnante
Sélection France*	Une nouvelle équipe sera composée avec les candidats ayant obtenus la meilleure note dans sa catégorie (Pain – Viennoiserie – Pièce Artistique).

NEW

\*Cette équipe sera amenée à défendre le drapeau tricolore lors des compétitions internationales.



## CONSTITUER VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION

Date limite de remise de vos éléments : **31 mai 2024**. Merci de les transmettre votre dossier via la plateforme d'inscription : **XXX**

### 1 – CONDITIONS GENERALES D'INSCRIPTION

La 17<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France de la Boulangerie est un concours ouvert à tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie française.

L'équipe doit être constituée de 3 candidats :

- + 1 candidat – catégorie Pain
- + 1 candidat – catégorie Viennoiserie
- + 1 candidat – catégorie Pièce Artistique

L'ensemble de l'équipe réalisera les épreuves : Restauration Boulangère et Prix spécial du Public

- + L'ensemble des participants devront être âgés de 18 ans et plus au 23 janvier 2025.
- + Une équipe se compose de 3 candidats (hommes et/ou femmes) qui représentera une région
- + Au minimum, 2 candidats de l'équipe doivent être issus de cette région et/ou y travailler.
- + Capitaine : L'équipe devra déterminer son capitaine au sein de l'équipe, qui sera le contact principal du Comité National d'Organisation

NEW

Les professionnels ayant acquis le titre de Meilleur Ouvrier de France, Champion de France, ou World Master Baker ne peuvent participer à ce concours.

La Coupe de France de la Boulangerie défendant les valeurs de transmission et de partage, les anciens lauréats sont cependant invités à échanger et transmettre leur expérience.

Toute l'équipe s'engage à répondre aux sollicitations des médias en lien avec le concours.

## 2 – METTRE EN AVANT VOS TALENTS DE BOULANGER !

Le Comité vous demande de créer plusieurs recettes, libre et représentative de votre talent basé sur les prérequis suivants :

- + Recette : « Pain de tradition française »
- + Recette : « Croissant pur beurre »
- + Recette : « Restauration Boulangère sur base de pain »

Ce projet de recette a pour but de permettre aux membres du Comité National d'Organisation (CNO) d'appréhender au mieux votre potentiel, votre identité culinaire et votre niveau technique sur un thème imposé.

Merci de nous transmettre les éléments suivants pour présenter votre recette :

- + Une photo de chacune des réalisations au format JPEG
- + Description de votre recette : nom / ingrédients / Méthodes de fabrication

vos réalisations, votre niveau technique sur un

## 3 – METTRE EN AVANT VOTRE PARCOURS !

Afin de vous connaître un peu mieux, merci de nous communiquer les informations ci-dessous :

- + Un curriculum vitae pour chaque candidat
- + Une copie de la carte d'identité de chaque candidat
- + Une photo en tenue professionnelle et en situation de chaque candidat

## 4 – FRAIS DE PARTICIPATION

Dès l'annonce des équipes sélectionnées, le Comité National d'Organisation (C.N.O) procédera à l'envoi des factures de frais d'inscription auprès des équipes (450€ TTC) pour un règlement via Transfert Bancaire. Aucun frais ne sera remboursé



# PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION

## ÉTAPE 1 – SELECTION DES EQUIPES POUR L'ÉDITION 2025

Le Comité National d'Organisation (CNO) annoncera les équipes sélectionnées, par email avec accusé de réception, pour la 17<sup>ème</sup> édition le 14 juin 2024.

## ÉTAPE 2 – PREPARATION DE VOTRE PARTICIPATION

Une fois sélectionnée, l'équipe Organisation vous transmettra par email le Règlement officiel du concours qui vous permettra de préparer au mieux votre participation.

- + Détail du règlement
- + Sujets du concours
- + Jour de passage
- + Déroulement du concours (horaire, procédure d'installation, etc.)

## ÉTAPE 3 – CALENDRIER\*

\*Susceptible de modifications.

31 MAI	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Clôture des inscriptions</li><li>+ J+7 - Le comité d'organisation se réunit pour sélectionner les équipes</li></ul>
14 JUIN	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Annonce des équipes sélectionnées</li><li>+ Envoi du dossier du Règlement incluant : sujet des épreuves, règlement officiel, ordre de passage, etc.</li><li>+ Ouverture de la phase de Questions / Réponses (FAQ) pour les candidats pour une période de 30 jours (soit jusqu'au 15 juillet), puis 1 fois par mois.</li></ul>
19 JUILLET	Date limite de réception de : <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Contrat de cession des droits d'images signés</li><li>&gt; Acceptation du règlement</li><li>&gt; Mensurations vestes</li><li>&gt; Réception des frais d'inscription (450€ TTC)</li></ul>
13 SEPTEMBRE	Date limite de réception de : <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Réception dossier de communication</li><li>&gt; Réception des frais d'inscription (450€ TTC)</li></ul>
15 DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Date limite de réception des deux recettes au format conforme, et leurs croquis</li><li>+ Envoi du dossier technique incluant : descriptif des équipements, matières premières mises à disposition, planning, critères de notation.</li></ul>
1 <sup>er</sup> JANVIER	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Date limite pour réception des livrets recettes, matériel complémentaire et matières premières complémentaires</li></ul>

## ÉTAPE 4 – PARTICIPER A LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE 2025\*

Vous serez invités à vous rendre sur place la veille de votre jour de passage pour participer au *briefing* général par le Président du Jury.

22 JANVIER	+ Accueil des équipes du J1
23 JANVIER	+ J1 Coupe de France de la Boulangerie + Accueil des équipes du J2
24 JANVIER	+ J2 Coupe de France de la Boulangerie + Accueil des équipes du J3
25 JANVIER	+ J3 Coupe de France de la Boulangerie + Remise des prix

Le concours se déroulera du 23 au 25 janvier 2025 :

- + 4 équipes concourront le jeudi 23 janvier 2025
- + 4 équipes concourront le vendredi 24 janvier 2025
- + 4 équipes concourront le samedi 25 janvier 2025

### LA PREPARATION

- + 1h de briefing par le Président du Jury la veille de votre jour de passage sur l'espace concours
- + 2h de préparation la veille de votre de passage sur l'espace concours – face au public

### LA PRODUCTION

- + 8h de production lors de votre jour de passage – face au public

### LE NETTOYAGE DU FOURNIL ET DES EQUIPEMENTS

- + 1h de nettoyage et remise en état de votre fournil, une fois la production et l'exposition des produits terminées

## LA REMISE DES PRIX

Le **25 janvier 2025** à 17h00 en tenue professionnelle

\* Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Bureau Organisation en informera les participants.