



CLERMONT-FERRAND ACCUEILLE LA 22ÈME COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE

Après une interruption due à la pandémie de Covid-19, la prestigieuse Coupe d'Europe de la Boulangerie est de retour les 24 et 25 mars prochains lors du salon Rest'hôtel, à la Grande Halle du Zénith à Couron d'Auvergne. Organisée tous les deux ans traditionnellement à Nantes par la Fédération Loire-Atlantique, cette année, c'est la Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier qui prend les rênes de cette compétition emblématique.

QUATRE ÉQUIPES EN LICE

Les meilleurs talents de la boulangerie artisanale européenne seront présents et déterminés à remporter le « Pellon d'or ».

Quatre pays seront représentés :

- La France
- L'Italie
- Les Pays-Bas
- Le Royaume-Uni

UNE COMPÉTITION SUR LE THÈME DE L'AUTOMOBILE À TRAVERS LES ÂGES

Les 3 candidats de chaque équipe disposeront de 7 heures pour réaliser 7 variétés de pains et de 7 sortes de viennoiseries, de formes et de compositions différentes. Ils devront également réaliser une pièce artistique de 80 cm sur le thème de « l'automobile au travers des âges ».

Chaque équipe, sera jugée par un jury composé de MOF et de personnalités des métiers de bouche comme le chef étoilé Emmanuel Hébrard (Restaurant l'Ostal) et le chef pâtissier, Camille Défaye élu meilleur pâtissier par le Gault & Millau cette année.

La 22ème Coupe d'Europe de la Boulangerie promet d'être un événement phare, mettant en lumière le talent, la créativité et le savoir-faire des artisans boulangers européens.

ILS NOUS SOUTIENNENT

