

8^{ÈME} ÉDITION DU MONDIAL DU PAIN DU 17 AU 19 OCTOBRE 2021.



Concours international biennal de référence pour l'Art Boulanger, Le Mondial du Pain se tiendra du 17 au 19 octobre 2021 au Salon Serbotel de Nantes. Cette 8^{ème} édition verra s'affronter 10 équipes internationales en quête du prestigieux trophée des Ambassadeurs attribué au vainqueur du Mondial du Pain.

Concours organisé autour de 8 épreuves dans 4 catégories, les équipes composées d'un candidat, d'un commis et d'un coach réaliseront un véritable marathon de plus de 10h pour décrocher le titre tant désiré de vainqueur du Mondial du Pain. Ghana, Pays-Bas, Pérou, Espagne, Japon, Belgique, France, Italie, Chili et Algérie, face au public et surtout devant les membres du jury, ces 10 nations en compétition devront démontrer toute leur technicité, leur savoir-faire, leur capacité d'innovation, et ce, au travers de la réalisation de recettes répondant aux exigences de consommation actuelles, en l'occurrence des préparations soignées, équilibrées et diversifiées. La transmission du savoir sera mise en lumière lors de cette édition du concours international. À ce titre, les candidats des 10 pays seront

notés sur leur faculté à transmettre leur expertise, les gestes parfaits à leur commis.

Concours d'ampleur internationale, Le Mondial du Pain met en avant le savoir-faire des professionnels de la Boulangerie et des nouveaux espoirs des 5 continents. Événement majeur d'exposition de l'Art Boulanger dans toute sa splendeur et moment de partage unique entre les professionnels, les initiés ou non, ce concours s'érige comme le moment sublimant toute la quintessence de l'expertise de toute une profession engagée et passionnée pour le goût, la nutrition et les enjeux environnementaux.

Marathon organisé au cordeau par les Ambassadeurs du Pain, l'édition

2021 du Mondial du Pain débutera le dimanche 17 octobre à 17h00 par sa cérémonie d'ouverture durant laquelle le public assistera à l'appel des protagonistes de l'événement, des équipes et membres du jury. Lors de cette ouverture, un hommage sera rendu à Roland Herzog, membre fondateur des Ambassadeurs du Pain, compagnon et maître boulanger, pâtissier, confiseur, glacier, chocolatier et traiteur de Muntzenheim, malheureusement disparu le 19 mai dernier. Se concluant sur un show d'une dizaine de minutes, la cérémonie d'ouverture laissera ensuite place au début du concours avec la prise de possession des fournils par 5 premières équipes rentrant en compétition.

En effet, le Ghana, les Pays Bas, le Pérou, l'Espagne et le Japon débiteront les hostilités du dimanche 17 octobre au lundi suivis par la Belgique, l'Italie, la France, le Chili et l'Algérie du lundi au mardi 19 octobre. Nouveauté pour cette nouvelle édition du Mondial du Pain, les commis et la transmission du savoir seront mis à l'honneur avec une épreuve spécifique, comptant dans la notation et dans l'attribution du prix spécial décerné au meilleur commis. Ces derniers ouvriront donc le bal des épreuves sous l'œil avisé de leur compère candidat avec le pétrissage de la pâte sur pétrin en bois la veille de leur journée de compétition. Étalé du dimanche au mardi, **Le Mondial du Pain se conclura, après la seconde session d'épreuves dédiée aux 5 dernières nations à passer, le mardi 19 octobre à 17h30 par la proclamation du Prix convoité de vainqueur du Mondial du Pain et des prix spéciaux de cette édition 2021.**



Cette année, 3 femmes seront devant les fournils en tant que commis, 1 ancien membre du jury deviendra pour sa part candidat, 1 candidat d'une édition précédente enfilera de nouveau la veste. In fine, ce seront donc 10 candidats, leur commis et leur coach qui devront faire leurs preuves devant un jury d'exception composé, entre autres, de **Christophe Ackermann** (artisan boulanger, Suisse), **Nikolai Meling** (artisan boulanger, Norvège), **Caroline Masson** (Consultante R&D en Agroalimentaire, France), **Faviola Jimenez** (Nutritionniste, Pérou), **Johannes Roos** (Conseiller technique en boulangerie, Brésil), **Kavida JJO** (Pâtissière - Boulangère, Inde) et présidé par **Mitchel Stamm** (Directeur exécutif de la Bread Bakers Guild of America, USA).



Si la récompense ultime est bel et bien le trophée de vainqueur du Mondial du Pain délivré par les Ambassadeurs du Pain, comme chaque année, la compétition délivre des prix spéciaux : **Prix de la Meilleure Pièce Artistique, Prix Viennoiserie, Prix Respectus Panis® Biologique, Prix du Meilleur Commis, Prix du Meilleur Pain Nutrition.**

LE DÉROULÉ DE LA COMPÉTITION

DIMANCHE 17 OCTOBRE À 17H

Cérémonie d'ouverture du Mondial du Pain



DIMANCHE 17 OCTOBRE DE 17H30 À 20H

Lancement de la première session de compétition avec le Ghana, les Pays-Bas, le Pérou, l'Espagne et le Japon

- 17h30 - 18h30 : prise de possession des fournils et préparation
- 18h30 : pétrissage de la pâte à la main par les commis et préparation des recettes durant 1h30
- 20h : fin de la première journée

LUNDI 18 OCTOBRE DE 6H À 14H30

Suite et fin de la première session du concours



- 6h - 14h : réalisation de l'ensemble de la commande et présentation
- 12h30 - 13h30 : Explications par les coaches d'une partie de la production pour notation par le jury
- 14h - 14h30 : Montage du décor pour la composition artistique, fin de l'épreuve
- 15h - 16h30 : Explications par les coaches des autres produits fabriqués pour notation par le jury

LUNDI 18 OCTOBRE DE 17H30 À 20H

Lancement de la seconde session de compétition avec la Belgique, l'Italie, la France, le Chili et l'Algérie

- 17h30 - 18h30 : prise de possession des fournils et préparation
- 18h30 : Pétrissage de la pâte à la main par les commis et préparation des recettes durant 1h30.
- 20h : fin de la deuxième journée

MARDI 19 OCTOBRE DE 5H À 13H30

Suite et fin de la seconde session du concours



- 5h - 13h : réalisation de l'ensemble de la commande et présentation
- 11h30 - 12h30 : Explications par les coaches d'une partie de la production pour notation par le jury
- 13h - 13h30 : Montage du décor pour la composition artistique, fin de l'épreuve.
- 14h - 15h30 : Explications par les coaches des autres produits fabriqués pour notation par le jury

LE DÉTAIL DES ÉPREUVES

Si la phase d'une heure et demie de préparation se tiendra la veille des journées de compétition, les équipes candidates auront 8 heures consécutives pour exprimer tout leur Art au travers des différentes épreuves prévues.

PAINS DU MONDE

- **Pain Courant** : réalisation de 10 baguettes identiques
- **Pain Respectus Panis® Biologique***** : réalisation de 8 baguettes identiques à partir du pétrin produit la veille par les commis
- **Pain Nutrition Santé** : Pain réalisé sans farine de blé associé à un argumentaire de présentation et d'un tableau nutritionnel
- **Pain Aromatique de votre pays** : réalisation d'un pain parfumé avec des aromates typiques du pays de provenance de l'équipe
- **Sandwich et Tartine** : réalisation de 10 minis sandwiches et de 5 tartines garnies

VIENNOISERIE

- **Viennoiseries à pâte levée feuilletée** : production de 12 croissants à la forme courbée, de 10 pièces garnies variété "Prestige"* et de 10 pièces garnies variété "Commerciale"**
- **Viennoiseries à pâte levée** : réalisation de 10 pièces garnies variété "Prestige"*, de 10 pièces garnies variété "Commerciale"**, de 3 brioches identiques parfumées ou aromatisées

PIÈCE ARTISTIQUE

- Assemblée et finie sur place, la pièce artistique sera réalisée sur place en pâte levée et aura pour thème à respecter : la boulangerie des origines à nos jours

* "Variété Prestige" : viennoiseries possédant une recherche artistique et gustative, dans sa forme, sa garniture et sa décoration.

** "Variété Commerciale" : viennoiseries pouvant être mise en vente au quotidien dans les Boulangeries pour un prix abordable.

*** La méthode Respectus Panis® en pratique : Les Ambassadeurs du Pain menés par Dominique PLANCHOT, Meilleur Ouvrier de France, ont allié l'innovation et la recherche en nutrition du pain afin de concevoir des formules uniques et respectueuses des ingrédients pour magnifier le produit.

Les recettes de Respectus Panis® recommandent la réduction du temps et de

l'intensité de pétrissage, voire même de faire le mélange à la main, de diminuer les levains et le sel, de laisser sa pâte fermenter à une température ambiante de 18°C (là où les procédés actuels laissent les pâtes reposer en chambre froide) et pendant une durée de 18H00, le tout en utilisant une farine pure non modifiée. Ces usages préconisés par la méthode des Ambassadeurs du Pain ont pour but d'être plus économiques, d'être accessibles à tous les boulangers professionnels ou amateurs, de garantir un goût optimal au consommateur tout en étant meilleur pour sa santé et pour la planète (moins de consommation de matière première, d'énergie, d'additifs...).

LES AMBASSADEURS DU PAIN

Le Mondial du Pain sera également l'occasion pour l'association à l'origine de ce concours international, les Ambassadeurs du Pain, de dévoiler ses nombreuses et fortes actualités.



Un Fournil pour faire rayonner l'Art Boulanger.

Un espace du Salon Serbotel de Nantes sera dédié au "Fournil des Ambassadeurs du Pain". Lieu de partage, de présentation de recettes par des grands noms de la Boulangerie à travers le monde, cet outil unique mis en place le temps du Salon préfigure le futur "Fournil des Ambassadeurs du Pain" qui ouvrira ses portes de manière permanente aux Herbiers (85) dès le début de l'année 2022.

Ce fournil type qui sera installé aux abords de la zone concours dans

le Hall XXL aura pour vocation de favoriser les rencontres entre professionnels. Grâce à ce concept, entièrement sponsorisé par BONGARD, les visiteurs profiteront d'animations présentant les gestes et techniques d'ici et d'ailleurs. Pains maïs moulés et tartines, pains betterave et craquelins, navettes curcuma, cakes petits pois carotte, burgers, cakes taboulé, cakes à plat, bagel pieuvre et grains de folie, les Ambassadeurs du Pain proposeront un voyage gustatif différent chaque jour autour du pain.

Pour sa part, le Fournil permanent basé en Vendée deviendra à terme le lieu d'expression du savoir-faire unique engrangé depuis des années par l'association des Ambassadeurs du Pain. Il aura pour ambition de recevoir les membres et futurs adhérents pour des sessions d'animation, de formation ou de journées techniques. L'équipement à disposition dans ce futur haut lieu de l'Art Boulanger permettra, qui plus est, à l'association de réaliser ses activités en distanciel par le biais de production de supports vidéo ou de retransmissions en direct.

Le troisième opus de Respectus Panis®

Piloté de main de maître par leur regretté ami et confrère, Roland Herzog, "Respectus Panis III Restauration Boulangère" sera dévoilé lors du Mondial du Pain et sortira en parallèle de cette présentation.

Suite des deux précédents exemplaires, écoulés à plus de 10 000 exemplaires en France et à l'étranger, ce nouveau volet destiné aux professionnels et aux initiés, rassemble 40 recettes de pain (méthode Respectus Panis®) et 40 recettes de garniture équilibrées.

Comme à son habitude, le collectif des "Ambassadeurs du Pain" met à profit l'expertise de ses membres et la richesse de savoir accumulée au fil des éditions du Mondial du Pain en l'exposant dans ce nouveau tome de la collection Respectus Panis®.

Outre une différence de poids certaine avec ces prédécesseurs, plus 800 grammes, Respectus Panis III Restauration Boulangère présente des recettes inspirées par des personnalités internationales du monde de la Boulangerie et adaptées à la méthode éponyme ainsi qu'à la culture européenne. L'ouvrage présente par ailleurs l'avantage d'offrir aux lecteurs une très grande liberté de création dans la production des recettes. En effet, il a été conçu afin de faciliter la combinaison des recettes des nouveaux pains et des garnitures proposées pour produire des pièces singulières.



Édito : Dominique Planchot, *MOF Boulangerie et Président des Ambassadeurs du Pain*

Première Préface : Christian Segui, *MOF Charcutier Traiteur et Chef exécutif de l'école Hôtelière de Lausanne*

Deuxième préface : Caroline Masson, *Consultante Recherche & Développement Agroalimentaire*

À PROPOS

Préfigurant l'association des Ambassadeurs du Pain, le concours international du Mondial tire son origine d'une idée imaginée en 2005 par des boulangers reconnus et des membres de différents jurys culinaires. Rassemblés autour de cette vision commune, ils ne tardent pas à monter un concours, aujourd'hui majeur, basé sur la pluridisciplinarité de candidats assistés de commis.



Cette nouvelle compétition, portée par 10 membres fondateurs, supposait toutefois la création d'une association pour encadrer et organiser l'événement. C'est en 2007 que l'Art Boulanger mondial pourra pour la première fois s'illustrer en un seul point du globe et durant un moment unique de cohésion de toute une profession : Le Mondial du Pain.

S'articulant autour de la défense et la promotion du pain de tradition ainsi que de ses valeurs nutritionnelles et gastronomiques, Les Ambassadeurs du Pain agissent comme les gardiens du temple du goût et de la nutrition. Par voie de conséquence, les ambassadeurs agissent depuis plus de 15 ans sur 4 axes : la nutrition et l'équilibre alimentaire, la transmission du savoir, l'approche environnementale "Bio" et les nouvelles tendances en sandwicherie.

Pierre angulaire des Ambassadeurs du Pain, la transmission du savoir se matérialise invariablement dans tous les événements organisés par les Ambassadeurs du Pain et lors des actions entreprises menées par les membres de l'association tels que les sélections nationales, Le Mondial du Pain, Le BEST OF du Mondial du Pain, les éditions de livres, les journées techniques ou encore le congrès annuel.

CONTACT PRESSE

Mediapilote : 02 40 11 18 05

Méline THAS : m.thas@mediapilote.com

Pierre-Marie DAULT : pm.dault@mediapilote.com

QUELQUES CHIFFRES

400 adhérents

23 pays sur les 5 continents

8 divisions Pays

7 éditions du Mondial du Pain

2 éditions du BEST OF du Mondial du Pain

Des journées techniques internationales

7 livres publiés

PLUS D'INFORMATIONS

www.ambassadeursdupain.com

LES PARTENAIRES DU MONDIAL DU PAIN

Partenaires officiels :



Membres associés et Membres :



Associés :



Partenaires :

