

# L'ENVOL

LETTRE D'INFORMATIONS DE L'ESAFFRE FRANCE

À LA UNE

## JULIE UNTERREINER

### MEILLEURE JEUNE BOULANGÈRE DE FRANCE



*Très inspirée par les JO de Tokyo, la thématique de la finale du concours des Meilleurs jeunes boulangers de France, Julie Unterreiner a remporté avec brio la 40<sup>e</sup> édition de cette compétition nationale le 26 novembre dernier, à Metz. Portrait d'une lauréate de 19 ans, dont le talent précoce augure d'un bel avenir.*

Volonté, précision et passion. Ces trois qualités, saupoudrées d'une bonne dose de talent, ont mené Julie Unterreiner sur un podium qu'elle n'imaginait pas gravir. Et pourtant, au terme d'une épreuve de 7 heures, la jeune femme a remporté les suffrages avec une pièce créative remarquable pour sa complexité. « Quand j'ai

commencé dans le métier, je ne pensais pas pouvoir faire des viennoiseries plus élaborées que des croissants ou des pains au chocolat », nuance Julie. Une modestie qui l'honore d'autant plus que sa vocation est un peu le fruit d'un hasard : « Je me suis prise de passion pour le pain au détour d'un stage dans la boulangerie Dietsch, à Reiningue », confie la jeune haut-rhinoise, qui travaille toujours dans l'établissement en alternance. Un CAP d'excellence en poche, Julie enchaîne sur un brevet professionnel, où une rencontre décisive l'attend : sa professeure de boulangerie, qui lui donne le goût de la créativité puis l'encourage à tenter le concours. Soutenue par un boulanger, Julie s'entraîne sans relâche pour se

qualifier aux sélections régionales, puis triompher à l'épreuve nationale. Avec le recul, elle constate que rigueur et méticulosité sont des atouts décisifs dans un concours où le savoir-faire s'évalue au gramme près. Le talent et l'inspiration ont fait le reste : « Je me suis concentrée sur la composition, en y ajoutant de la couleur et des détails », ajoute la jeune lauréate, qui se verrait bien ouvrir sa propre boulangerie dans quelques années. En attendant, Julie savoure sa victoire, fière de montrer que les filières d'apprentissage et des fournils se féminisent peu à peu. « Malgré les conditions parfois difficiles de ce métier, je ne regrette pas mon choix de vie », conclut-elle avec sérénité. Un encouragement à la « painrité » !





## DOSSIER

# Des starting-blocks au podium, Lesaffre vous soutient !

**Proche de vous au quotidien, Lesaffre vous accompagne aussi dans les moments d'exception qui viennent rythmer votre profession : concours national, challenge international ou démarrage d'activité, nous sommes à vos côtés !**



## Bourse Lesaffre 1<sup>ère</sup> installation

Apporter un coup de pouce au démarrage : c'est l'engagement de Lesaffre depuis 5 ans, à travers l'attribution de 10 000 € à 10 porteurs de projet de création ou de reprise de boulangerie. Cette dotation accordée sur dossier récompense l'esprit d'entreprise dans un secteur qui se démarque par ses propositions innovantes.

« J'ai eu envie de me lancer après quinze ans passés dans différents fournils. J'ai franchi le pas quand un local s'est libéré en face de la gare de Strasbourg, une ancienne banque que j'ambitionnais de transformer en boulangerie-pâtisserie avec une approche éco-responsable : des farines bio, des ingrédients locaux et bien sûr, du fait maison. J'ai donc présenté un dossier pour bénéficier de la Bourse Lesaffre

1<sup>ère</sup> installation, dont j'avais entendu parler par mes fournisseurs. Une aide appréciable qui a facilité le démarrage de mon activité, en juillet dernier. » **Sylvain Rulhmann**, gérant de la Gare'mandise (Strasbourg).



« Il est aussi important pour nous de répondre aux besoins de nos clients que de participer au rayonnement des métiers de la panification. Nous en sommes convaincus : l'esprit d'équipe, l'esprit d'entreprise ou l'esprit de compétition sont des valeurs qui méritent d'être encouragées, à travers un soutien fidèle et des partenariats durables. D'où notre présence aux côtés des talents émergents de la profession, que ce soit à l'échelle locale, nationale ou internationale. » **Lionel Joly**, Directeur général Lesaffre panification France.

► En savoir plus : <https://bourselesaffre.fr>



## Concours des Meilleurs jeunes boulangers de France

Lesaffre accompagne depuis des années cette compétition nationale organisée par la CNBPF, qui récompense le savoir-faire et la créativité d'un jeune artisan. Comme le talent n'attend pas le nombre des années, il faut avoir 21 ans maximum pour participer... C'est ainsi qu'en 2021, 17 candidats se sont affrontés pour décrocher le titre, décerné à Julie Unterreiner (voir portrait en une). « En tant que juré, je suis de plus en plus impressionné par le professionnalisme et le degré de préparation des candidats. Le concours des "MJB" est un observatoire privilégié de la vitalité du métier : la relève est bien là et promet à chaque édition des moments d'intense émotion. Qui plus est en 2021, où deux jeunes femmes sont montées sur les premières marches du podium, en prouvant leur force de caractère et leur détermination. » **Jean-Luc Chapuis**, Vice-président de la CNBPF.



## Coupe de France de la boulangerie

Lesaffre est partenaire de la Coupe de France organisée tous les deux ans par la Région boulangère Auvergne Rhône-Alpes dans le cadre du SIRHA, à Lyon.



## Coupe du monde de la boulangerie

Du Japon à l'Amérique latine, la French Bakery a le vent en poupe. En 30 ans d'existence, la Coupe du monde de la boulangerie est devenue un événement de référence, rassemblant les

artisans de plus de 50 pays autour de 3 épreuves : « Baguettes et pains du monde », « Viennoiserie et panification gourmande », « Pièce artistique ». Un rendez-vous de l'excellence soutenu par Lesaffre depuis ses débuts, disputé lors du salon Sirha Européen du 26 au 29 mars 2022. « Lesaffre est un artisan incontournable de notre succès. Depuis 20 ans, la Coupe Louis Lesaffre nous permet d'organiser nos présélections dans de nombreux pays. La dimension internationale de l'entreprise est un atout formidable pour nous : les Baking Center sont autant d'ambassades, où les boulangers du monde entier peuvent échanger sur leur savoir-faire et se former à l'excellence avant de briller en compétition. »

**Christian Vabret**, Meilleur Ouvrier de France, fondateur de la Coupe du monde de la boulangerie.

## Concours national de la Meilleure baguette de tradition française



Ce concours très prisé, dont la finale a lieu lors de la fête du pain en octobre, rassemble 20 candidats de toutes les régions françaises sur le Parvis de Notre-Dame de Paris. Partenaire de l'événement depuis 2015, Lesaffre est fournisseur de la levure utilisée lors de la compétition... de L'Hirondelle 1895, naturellement ! « La baguette est un savoir-faire que le monde entier nous envie et c'est un

grand honneur d'avoir remporté cette épreuve difficile. Si je m'efforce de faire la meilleure Tradition possible dans mon fournil, en Normandie, j'ai consacré beaucoup d'efforts à ma préparation : je me suis entraîné en conditions de concours en travaillant 7 farines différentes, sans en connaître l'origine. Comme j'ai une âme de formateur, j'espère que ce titre encouragera les jeunes à se dépasser. »

**Valentin Lecœur**, 30 ans, lauréat de la 7<sup>e</sup> édition.

## ZOOM SUR ...



# world skills France

## Les WorldSkills, olympiades des savoir-faire



En organisant la rencontre des savoir-faire de tous les pays, les WorldSkills créent un événement à part, mêlant aussi bien les métiers de bouche, les artisanats du bâtiment ou les talents du numérique. Les finales nationales, organisées à Lyon du 12 au 15 janvier, ont permis de sélectionner celui ou celle qui ira défendre le savoir-faire de la panification au sein de l'équipe de France à Shanghai, en fin d'année. Sur une compétition de cette envergure, la préparation est stratégique, relève **Jean-Luc Chapuis**, expert métier sur l'épreuve de boulangerie : « L'apport technique de Lesaffre est un atout précieux, qui nous permet d'en savoir plus sur les farines et ingrédients utilisés dans les pays où se déroulent les épreuves ».



## La Coupe de France des écoles, jeunes talents en lice

Le salon Sirha Européen accueille également la 8<sup>ème</sup> édition de cette compétition, qui verra s'affronter 10 équipes finalistes, issues d'écoles de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le thème 2022 : les films cultes ! À noter que l'événement, parrainé par Joël Defives et soutenu par Lesaffre, s'est imposé comme un tremplin pour les jeunes talents : nombreux sont ses lauréats à avoir suivi la route de l'excellence...





Le Nil au Caire

## LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

# ÉGYPTE, OÙ LE PAIN EST NÉ

Avec plus de 100 millions d'habitants, l'Égypte, troisième pays le plus peuplé d'Afrique, a vu sa population quadrupler en 60 ans : elle vit à 90 % sur la bande de terre qui longe le Nil, dont la vallée a vu prospérer, durant trois millénaires, l'une des plus brillantes civilisations de l'histoire de l'humanité. Le pays entretient un lien particulier avec la France depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, d'abord grâce Jean-François Champollion<sup>1</sup>, père de l'égyptologie ; puis par le cadeau fait en signe d'amitié par le vice-roi Méhémet Ali à Charles X : l'obélisque de Louxor, qui orne la plus grande place de Paris ; enfin à travers le canal de Suez — devenu l'une des principales sources de revenus du pays —

construit à l'initiative et grâce aux fonds soulevés par le diplomate Ferdinand de Lesseps. Ajoutons que de nombreuses célébrités françaises sont nées sur la terre des pharaons, tels Guy Béart, Andrée et Louis Chedid, Dalida, Claude François, l'animateur Nagui... Bien que n'ayant pas été une colonie, la république arabe appartient à l'Organisation internationale de la francophonie. Le pain est ici chez lui puisqu'on y a trouvé les toutes premières traces, datant de 5 000 ans. Aliment de base, le pain *baladi* — « pain du pays » — est subventionné par l'État : il s'agit d'une pita, que l'on accompagne de tomates et concombres, de purée de fèves, ou que l'on trouve sous forme de *hawawshi*, que

l'on peut qualifier de « hamburger égyptien » (farce à base de viande de bœuf hachée, oignons, poivrons, persil, relevée de cumin, paprika et piment), vendu généralement dans la rue mais également préparé à la maison pour le dîner, voire le petit déjeuner. À l'apéritif, on trempe le pain dans de l'huile et dans un mélange d'épices appelé *dukkah* : amandes, noisettes, graines de coriandre, de cumin, fenouil, sésame et tournesol ainsi que cardamome moulue et paprika. *Shahiat tayiba*<sup>2</sup> !

1- Auteur de la phrase : « *Je suis tout à l'Égypte, elle est tout pour moi* ».  
2- Bon appétit !

## RECETTE



## Pain baladi

### Formule

Farine T 65 ou T 70	1 000 g	100 %
Eau	900 g	90 %
Sel	0,005 g	0,50 %
L'hirondelle bleue	0,009 g	0,85 %

### Diagramme

Pétrin	Spiral
Pétrissage en 1 <sup>e</sup> vitesse	3 min
Pétrissage en 2 <sup>e</sup> vitesse	10 min
Température de pâte	29-30°C
1 <sup>e</sup> fermentation	45 min, température ambiante
Division	100 g
Détente	45 mn
Façonnage	Sur support spécial en bois
Cuisson	2 min à 300°C dans four type pain arabe

## ON PENSE À VOUS

# SIRH+ EUROPAIN

Lesaffre est présent au salon **Europain du 26 au 29 mars** Porte de Versailles, **stand J 42**.

Venez nous rendre visite ! Invitation sur simple demande au **01 49 44 19 36** ou via l'appli **lesaffre&moi**



L'Envol est une publication de Lesaffre panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • [www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr) • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : DR / AdobeStock • Création / rédaction / réalisation : [www.planete-tatou.com](http://www.planete-tatou.com) • Entièrement conçu et fabriqué en France.

