



## COUPE *Louis* LESAFFRE

SÉLECTIONS INTERNATIONALES  
POUR LA COUPE DU MONDE  
DE LA BOULANGERIE

### Et si on goûtait



#### La Concha



C'est le pain brioché par excellence que l'on rencontre sur presque toutes les tables mexicaines ! La Concha est très sucrée (entre 20 et 30% de sucre). De consistance moelleuse, elle est présente sur la table du petit déjeuner mais on la consomme aussi au dîner accompagné d'un verre de lait. Avant la cuisson, elle est saupoudrée d'une fine couche composée d'un mélange de matières grasses, de sucre et de farine ce qui lui confère cette apparence tigrée caractéristique et qui renforce le croustillant !

#### Le Bolillo



Au Mexique et au Salvador, le Bolillo est un pain blanc, couramment élaboré à partir de farine de blé. Il accompagne les repas et surtout la cuisine Mexicaine, les *molletes* et les *tortas* mexicaines. De forme ovale, il mesure couramment une quinzaine de centimètres de long. Sa croûte est dorée et croquante, sa mie est blanche et moelleuse. La présence du Bolillo au Mexique remonte au XIXe siècle.

## ÉVÈNEMENT

### Le Mexique gagnant

Le deuxième épisode de la Coupe Louis Lesaffre, qui s'est déroulé au Baking Safmex de Mexico du 15 au 18 avril 2007, a vu s'affronter 5 représentants de la région Amérique du Nord et Centrale : le Mexique, le Canada, le Costa-Rica, le Salvador et le Panama.

Une finale très particulière de par son environnement. Faire du pain à plus de 2500m d'altitude impose certaines contraintes. La pression atmosphérique plus faible influe sur les pâtes qui lèvent plus vite. Il faut ajuster le dosage des ingrédients. C'est pour cette raison que le jury a autorisé les lauréats des différents pays à tester leurs produits dans les boulangeries la veille du concours. Une exception au règlement.

C'est dans cet excellent esprit sportif et avec enthousiasme que l'équipe Safmex, présidée par Hervé Bolze a accepté de participer à l'organisation de cette compétition.



De gauche à droite : Josué Oliveira (viennoiserie), Armando Velasquez (pièce artistique), Gary Salazar (pain), accompagnés de leur coach Pedro Loeza et de Jean-François Celuzza du baking center de Safmex

A l'issue d'un partage difficile, le Mexique est sorti vainqueur, se distinguant notamment par son expérience et sa faculté à travailler en équipe. Son professionnalisme et son organisation se sont traduits par une réelle maîtrise des contraintes imposées dans la compétition. Les canadiens qui arrivent seconds, ont accepté le verdict avec élégance et sont les suppléants de cette sélection.

Le Mexique aura l'honneur de représenter l'Amérique du Nord et Centrale lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008.

Prochain rendez - vous : sélection Amérique du sud, du 11 au 15 juin 2007, en Argentine.

### CALENDRIER

Zone	Lieu d'accueil	Date	Pays engagés par zone
Méditerranée - Afrique	France Baking Marquette	23-26 mars 2007	Maroc - Tunisie - Algérie - Turquie <b>Turquie sélectionnée*</b>
Amérique du Nord et Centrale	Mexique Baking Safmex	15-18 avril 2007	Mexique - El Salvador - Costa Rica Panama - Canada <b>Mexique sélectionné*</b>
Asie	Chine Salon Interbake	12-14 mai 2007	Chine - Philippines - Indonésie Chine Taïwan - Corée du Sud <b>Chine Taïwan sélectionné*</b>
Amérique du Sud	Argentine Salon FITHEP	11-15 juin 2007	Argentine - Brésil Uruguay - Venezuela Colombie - Pérou - Chili
Europe centrale	Pologne Salon Polagra	16-19 sept. 2007	Rép. Tchèque - Pologne - Slovaquie Hongrie - Roumanie
Europe orientale	Russie Baking Safneva	28-31 oct. 2007	Russie - Ukraine - Norvège Suède - Finlande
Europe de l'Ouest	France Baking Marquette	29 nov. - 3 dec. 2007	Espagne - Italie - Belgique - Pays-Bas Islande - Allemagne - Israël - Danemark

\*Toutes les équipes sélectionnées participeront à la Coupe du Monde de la Boulangerie (Salon Européen - Paris avril 2008).



Contact presse:  
Stéphan Béague - LESAFFRE INTERNATIONAL  
Tél. +33 (0)3 20 14 80 18 - sbu@lesaffre.fr  
Plus d'informations : www.coupe-louislesaffre.com





**COUPE**  
*Louis*  
**LESAFFRE**

SÉLECTIONS INTERNATIONALES  
POUR LA COUPE DU MONDE  
DE LA BOULANGERIE

## En savoir plus

**Safmex, filiale mexicaine du groupe Lesaffre**



Cette nouvelle édition de la Coupe Louis Lesaffre permet de valoriser l'image des boulangers et des produits qu'ils fabriquent. Ces sélections sont des terrains fertiles de partages d'expériences, de rencontres et d'échanges. Tous les candidats en sortent gagnants.

Depuis sa création en 1984, la Safmex a connu différentes phases de développement. Les 2 moments forts ont été la création du Baking center en 1997 et l'ouverture d'une deuxième unité de production à Orizaba (Etat de Veracruz) en 2006

Le Baking center de Safmex constitue un centre de panification qui permet l'organisation de séances de formation adaptées aux besoins du client. Il a pour vocation d'assister les boulangers et de leur apporter un appui technique.

En 2000, L'acquisition de Redstar, principal concurrent de Lesaffre aux Etats-Unis, a permis à Safmex de doubler sa capacité de levure sèche instantanée avant le transfert de sa production au Mexique.

En 20 ans, Safmex a constitué un véritable tremplin qui a renforcé la position du groupe Lesaffre sur le marché américain : plus de 50% de la production de levure à l'export.

Lesaffre est devenu le leader de la levure sèche instantanée sur le marché nord américain.

## FOCUS

### L'équilibre alimentaire et le pain

Quelle quantité de pain devons-nous manger chaque jour ? Quel pain choisir pour notre corps : du pain blanc ou du pain complet ? Du pain au levain ou à la levure ? Faut-il vraiment manger du pain à tous les repas ? Le pain est-il synonyme de surpoids ?

Contrairement aux idées reçues, l'absence de pain sur la table pèse lourd dans la balance. Longtemps, se mettre au régime a signifié se priver de tout et en particulier de pain.

Au Mexique, pays de plus de 100 millions d'habitants, la consommation de pain ne dépasse pas 87g par jour et par personne ! Le pain contribue à notre bonne santé et nous devons garder l'habitude de le mettre sur la table à tous les repas. Pourtant les experts et nutritionnistes confirment : le pain apporte les glucides, les vitamines et les minéraux dont nous avons besoin. Il reste un aliment de base et le complément idéal de notre alimentation.



Toujours selon les spécialistes, il faut privilégier les sucres lents, riches en amidon et les féculents, présents en particulier dans le pain. Une activité sportive complètera cette bonne hygiène de vie.

Enfin, le pain est une bonne source de vitamines du groupe B (B1 et B6), essentielles dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Il est aussi une source intéressante de magnésium et de zinc. Les glucides complexes contenus dans le pain sont assimilés lentement par le corps, ils fournissent un apport régulier et constant d'énergie. En privilégiant les pains complets, au son, céréales ou méteil, etc., on augmente également la consommation de fibres (bénéfique pour le transit intestinal) et la sensation de faim est réduite.

Quant aux boulangers, ils sont de véritables artistes. Rivalisant de curiosité, de sensibilité et d'audace, ils jouent sur la composition ou la nature des farines mises en œuvre, ajoutent de fractions de céréales telles que les germes, le malt, le son ce qui renforce certaines notes aromatiques, incorporent du levain, adaptent les schémas de fabrication pour révéler le maximum d'arômes... Ils offrent ainsi une large gamme de pains très diversifiés pour le plus grand plaisir du consommateur. Le pain a donc toute sa place dans l'équilibre alimentaire comme aliment « plaisir » et aliment « bien-être » et il serait temps de le remettre à l'honneur sur nos tables, à tous les repas ! Une activité sportive complètera cette bonne hygiène de vie : une alimentation saine pour un corps sain !

## INTERVIEW

### Antonio Arias Ordoñez

Président de Canainpa Chambre professionnelle des boulangers mexicains

Antonio Arias Ordoñez est président de Canainpa, la Chambre syndicale des boulangers mexicains. Boulanger depuis trois générations, il dirige une entreprise qui emploie 55 salariés.

#### Comment est structurée la boulangerie au Mexique ?

**Antonio Arias Ordoñez :** Nous avons au Mexique 26 500 boulangeries qui emploient 400 000 salariés. La grande majorité sont de petites entreprises qui panifient 3,5 millions de tonnes de farine à l'année. Nos boulangers travaillent dans le respect de la tradition. Selon moi, le futur de la Boulangerie se trouve dans les recettes du passé.

#### Que représente l'organisation de la Coupe Louis Lesaffre pour votre pays ?

**Antonio Arias Ordoñez :** Cela nous permet d'accueillir des boulangers d'autres pays et ainsi d'actualiser nos connaissances, de découvrir de nouvelles formes de pains et de mettre notre métier en valeur. Et c'est avec grand plaisir que la Canainpa s'est associée à l'organisation de cette compétition. Au niveau national, nous avons organisé une sélection afin de composer une équipe. J'espère pouvoir venir à Paris en mars 2008, accompagner notre équipe et visiter le salon Européen.

Propos recueillis par O. Gondard.



Monsieur Antonio Arias Ordoñez



Contact presse:  
Stéphan Béague - LESAFFRE INTERNATIONAL  
Tél. +33 (0)3 20 14 80 18 - sbu@lesaffre.fr  
Plus d'informations : www.coupelouislesaffre.com

