



Octobre 2006

Une nouvelle vision du pain 1^{er} Mondial du Pain « Goût et Nutrition » 12 pays en compétition

Les 20 et 21 janvier prochain, le Sirha lance le 1^{er} mondial du pain « Goût et Nutrition ». Pour la 1^{ère} fois, un concours de dimension internationale s'attaque à un symbole ancestral de la nourriture selon une approche très actuelle : le « pain gastronomique » et le « pain santé ». Conjuguer le goût et les vertus nutritionnelles du pain : tel est le challenge que devront relever les candidats venus de 12 pays.

Une démarche novatrice pour valoriser une image moderne du pain

Au-delà de ses qualités gustatives qui mettent en valeur les mets qu'il accompagne, le pain possède des qualités nutritionnelles qui lui permettent d'être un des meilleurs alliés de notre santé.

Sous l'égide de l'Association des Ambassadeurs du Pain et de la Boulangerie française, chargée de la promotion du pain artisanal à travers ses valeurs nutritionnelles et gastronomiques, Sepelcom, organise pour la 1^{ère} fois, dans le cadre du Sirha, le Mondial du Pain. Le concours a pour but d'apprécier le savoir-faire des professionnels participants, mais aussi de montrer l'évolution de l'art boulanger et de donner de nouvelles idées en matière de gastronomie.

Dans les coulisses du premier Mondial du Pain

Douze pays ont été sélectionnés : l'Algérie, l'Allemagne, l'Argentine, la Belgique, la Chine, la Corée du sud, le Danemark, la France, l'Italie, le Japon, le Liban et la Suisse. C'est Fabien Poncet, boulanger à Lyon, qui portera les couleurs de la France.

Chaque pays est représenté par une équipe constituée d'un candidat boulanger ayant au moins cinq années d'expérience et d'un commis de moins de 22 ans.

Le jour J, ces équipes auront huit heures pour sortir plusieurs formes de pains dans les catégories « pains du monde » (baguettes, pains nutrition et santé, pains typiques du pays d'origine du candidat), « viennoiseries » (pâte levée feuilletée, pâte levée) et « pièce artistique ». Un buffet de présentation sera dressé à l'issue des épreuves.

Un jury prestigieux

Le jury est composé des boulangers qui président chaque sélection nationale. Pour l'attribution du prix « spécial nutrition et santé », le jury s'enrichit de personnalités culinaires et scientifiques.

Il sera composé de Régis Marcon (Chef de l'Auberge du Clos des Cîmes à Saint-Bonnet-le-Froid et Boccuse d'Or en 1995), Michel Roth (chef au Ritz, à Paris et Boccuse d'or en 1991), Steven Kaplan (historien et sociologue), Christian Remezy et Isabelle Pillon (nutritionnistes).

Pergio Giorilli, la star de la boulangerie italienne, en sera président d'honneur et président du jury international. Professeur à l'Institut Universitaire Professionnel de Sciences Culinaires, ce boulanger hors-pair enseigne l'art de préparer le pain dans le monde entier et participe à la rédaction de plusieurs revues et ouvrages culinaires.

Mention Nutrition

Dans la droite ligne des préoccupations actuelles liées au surpoids et à la lutte contre l'obésité, le premier Mondial du Pain décernera un prix « spécial nutrition et santé », en partenariat avec Puratos.

Réalisé à base de produits naturels uniquement, ce pain devra être bon au goût et bon pour la santé et être accompagné d'un argumentaire détaillant ses bénéfices sur la santé.

C'est avec un profond attachement aux métiers de boulanger, en combinaison avec un choix stratégique de développer des produits santé, que Puratos parraine le prix « spécial nutrition et santé » du Mondial du Pain 2007.



www.sirha.com

Service de presse Paris - AB3C
Anne Daudin – Jean-Patrick Blin
Vincent Maréchal
Tél : 01.53.30.74.00 - vincent@ab3c.com

Service de presse SepelCom
Florent Suplisson – Tél : 04.72.22.33.42
fsup@sepelcom.com