



# 1<sup>er</sup> MONDIAL DU PAIN

“Goût & Nutrition”

1<sup>st</sup> WORLD BREAD CONTEST “Taste & Nutrition”  
20-21 janvier 2007 Eurexpo Lyon-France

COMMUNIQUE DE PRESSE  
mai 2006

## 1<sup>er</sup> MONDIAL DU PAIN

« *Goût & Nutrition* »

les 20 et 21 janvier 2007  
dans le cadre du Sirha à Lyon

---

C'est dans le cadre du Sirha, le Salon International de l'Hôtellerie, de la Restauration et de l'Alimentation à Lyon que sera lancé les 20 et 21 janvier 2007 le 1<sup>er</sup> MONDIAL DU PAIN « Goût & Nutrition ». Réservé aux artisans boulangers, ce nouveau concours est créé par l'association des « Ambassadeurs du Pain et de la Boulangerie Française » fondée par 10 Ambassadeurs dont 8 Meilleurs Ouvriers de France.

### UN CONCOURS NOVATEUR

L'objectif de ce Mondial du Pain est de démontrer par la pratique l'évolution et les progrès de l'Art Boulanger, de donner de nouvelles idées en matière de gastronomie, d'informer sur les valeurs nutritionnelles du pain et de stimuler les jeunes de la profession.

12 pays issus des 5 continents sont attendus à cette 1<sup>ère</sup> édition qui se déroulera dans le cadre du Sirha, (20-24 janvier à Eurexpo), salon leader dans son domaine sur le plan international (1860 exposants et 165.000 visiteurs de 122 pays en 2005) avec un secteur boulangerie bénéficiant d'une forte dynamique.

Chaque pays sera représenté par une équipe composée d'un candidat possédant 5 années d'expérience professionnelle au minimum et d'un commis de moins de 22 ans,. Chaque équipe disposera de 9 heures pour réaliser :

---

Un événement :

**SepelCom**

Avenue Louis Blériot  
BP 87 - 69683 Chassieu cedex France

Tél. 33 (0)4 72 22 32.75

Fax 33 (0)4 72 22 31 82

e.mail : [jlchaber@sepelcom.com](mailto:jlchaber@sepelcom.com)

dans le cadre du / as part of

*Sirha*  
Salon International de la Restauration,  
de l'Hôtellerie et de l'Alimentation  
[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

- **Catégorie « Pains du Monde »** : baguettes, pain nutrition santé, pain typique du pays d'origine du candidat et 10 pains « restaurant » dans chacun de ces 3 produits.
- **Catégorie « Viennoiseries »** : une variété « Prestige » et une variété « Commerciale » en pâte levée et en pâte levée feuilletée.
- **Catégorie « Pièce artistique »** : un pain artistique décoré et une présentation artistique rappelant l'identité nationale du candidat servant à valoriser la présentation des produits réalisés.

Le jury international sera composé des Ambassadeurs présidant chaque équipe en compétition, de chefs cuisiniers et de nutritionnistes.

## **SOULIGNER LA VALEUR GASTRONOMIQUE DU PAIN**

Le pain est indissociable de la gastronomie. L'approche gastronomique du pain constitue la première originalité de ce concours. Le goût du pain doit servir à valoriser le mets qu'il accompagne. La véritable démarche est celle qui consiste à trouver le pain qui va avec chaque plat et que l'on choisirait comme on choisit un vin. Sa saveur, ses arômes plus ou moins marqués, stimulent les papilles et participent à souligner le goût d'un plat. Le pain agit comme un véritable révélateur. Pour l'amateur de découvertes gustatives, le choix du pain peut être aussi décisif que celui du vin.

## **AFFIRMER SES QUALITES NUTRITIONNELLES**

Il aura fallu bien du temps et d'importantes campagnes de communication pour enrayer la chute de la consommation du pain et pour faire un sort aux idées qui en étaient à l'origine et qui voulaient que le pain faisait grossir ou qu'il n'était pas l'allié de notre santé.

Aujourd'hui, le consommateur semble bien informé des qualités nutritionnelles de ce produit alimentaire de référence, grâce notamment à l'amélioration des farines, à l'engagement des meuniers et à l'implication des boulangers. Si les Français consomment aujourd'hui 165 g de pain par jour, la bonne ration devrait être, selon les nutritionnistes, de 300 g par jour. Il reste donc encore des efforts à accomplir ...

Ces derniers le confirment, les glucides complexes, les vitamines et les minéraux que contient le pain représentent une bonne partie de nos apports quotidiens faisant de celui-ci le complément idéal de notre alimentation. Aujourd'hui la tendance s'est renversée et chacun s'accorde à reconnaître que le pain est définitivement un excellent auxiliaire de notre santé.

Les candidats au Mondial du Pain devront défendre devant un jury scientifique composé de nutritionnistes les qualités nutritionnelles du pain qu'ils auront réalisé. Un prix « Spécial Nutrition » sera décerné en partenariat avec la société Puratos.

## **LA FRANCE A DESIGNE SON CANDIDAT**

Le concours sera doté d'un trophée réalisé par Nicolas Salagnac, Meilleur Ouvrier de France graveur médailleur et d'une médaille d'or pour l'équipe lauréate, d'une coupe et d'une médaille d'argent et de bronze pour les 2èmes et 3èmes.

Pour sa part, la France a déjà désigné son représentant au Mondial du Pain. Il s'agira de Fabien Poncet de Lyon qui a remporté la sélection française qui s'est déroulée dans le cadre du salon SIREST IDEAS qui s'est déroulé en mars à Paris.