



Les 10 et 11 avril 2018

**Deux parrains prestigieux :
Frederic LALOS et Matthieu CARLIN**

**A l'initiative de Sylvie JOUANOT,
Inspectrice de l'Education Nationale**

Le thème : ETRE UN HEROS AUJOURD'HUI

Les parrains

Frederic LALOS



Titulaire d'un CAP boulangerie, Frédéric LALOS termine premier de sa promotion et finaliste au concours du Meilleur Apprenti de France et part en stage à Paris dans la prestigieuse Maison *Lenôtre* où il va rester quatre ans. C'est durant ces années qu'il va devenir lui-même et que le jeune passionné va se transformer en professionnel. Aux Grands Moulins de Paris, il se plonge dans la magie de la farine, ses origines, ses textures variées en fonction de la température, ses typicités, une matière vivante qu'il aime travailler. Frédéric Lalos aime la boulangerie artisanale car dans son métier il n'envisage que l'excellence et la tradition. Le titre de Meilleur Ouvrier de France l'obsède. Il l'aura en 1997 et devient ainsi le plus jeune MOF boulangerie de l'histoire du concours à seulement 26 ans.

Matthieu CARLIN

Après son bac ES et un BTS restauration, Matthieu Carlin s'est passionné pour la pâtisserie et a passé son CAP Pâtisserie en un an, à l'âge de 22 ans.

Un parcours très riche : après une expérience au restaurant d'Alain Pic à Montbonot-Saint-Martin, il rejoint le Domaine de Chateaufieux à Genève (2 étoiles Michelin) en qualité de commis pâtissier.

Un an après, le voilà au Château de Candy à Chambéry (1 étoile) où il restera deux ans. Il intègre alors l'équipe du restaurant de Pierre Gagnaire, rue Balzac à Paris, en qualité de chef de partie une année, avant d'accepter la proposition du restaurant Lapérouse où il prend son premier poste de responsable pâtisserie avec un ancien chef de Ducasse, Samuel Ben. Ensuite, une première rencontre avec Guy Savoy et il devient le Chef Pâtissier durant deux ans du Chiberta (1 étoile). Il commence ensuite l'aventure des grands hôtels : l'hôtel Shangri-à Paris (5 ans comme sous-chef pâtissier), puis l'hôtel Ritz Paris comme responsable du restaurant gastronomique L'Espadon en toute complicité avec François Perret. Finalement, en février 2017, il retrouve Guy Savoy en rejoignant la «monnaie de Paris», en qualité de Chef Pâtissier.



Le concours

Sylvie Jouanot, Inspectrice de l'Education Nationale dans l'Académie de Versailles, soucieuse du rayonnement de la filière professionnelle dans ce qu'elle a de plus riche et d'innovant, propose la seconde édition du concours « *Boul'Pat des Lycées* » le 10 et 11 avril 2018.

au Lycée LES CÔTES DE VILLEBON de MEUDON-LA-FORET

L'objectif est de mettre en synergie les lycées de l'Académie de Versailles, de valoriser la créativité, le savoir-faire et le sérieux des jeunes boulangers-pâtisseries. L'accompagnement bienveillant mais rigoureux de toutes les équipes pédagogiques dans cette préparation leur permet d'offrir une prestation de grande qualité.

Le thème de cette année « ETRE UN HEROS AUJOURD'HUI » a été préparé par les jeunes en partenariat avec la BNF.

Quatre binômes d'élèves de terminale baccalauréat professionnel concourent, l'un en pâtisserie, l'autre en boulangerie . Chaque binôme est accompagné d'un commis.

ils viennent des lycées de l'Académie de Versailles :

- *Les Côtes de Villebon de Meudon-la-Forêt (92),*
- *Auguste Escoffier d'Eragny (95)*
- *Le Château des Coudraies d'Etiolles (91).*



10 avril 2018 : le démarrage.....



Arrivée des jeunes, de leurs professeurs et des membres du jury

Une première journée attend nos jeunes élèves. Ils vont ce matin présenter leur dossier de recherche sur le thème et cet après-midi, s'installer dans les laboratoires afin de préparer la seconde journée.

Ils savent qu'ils vont devoir, durant ces deux jours se surpasser et donner le maximum.

Présentation du dossier de recherche par chaque binôme devant un jury



La concentration des jeunes est déjà au maximum.

Les membres du jury :

DAAC Versailles :

Pascale CURNIER

Amandine BARNIER

BNF :

Lisa HELWEG

Coline ARNAUD, chercheuse associée

Dominique WIBAUD



11 avril : dans les labos pour 7 heures....



L'ambiance est à la concentration dans les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie. Les compétiteurs ont déjà le geste précis et assuré de leur futur métier. Ils seront accompagnés d'un commis tout au long de l'épreuve. La tension est palpable et les minutes s'égrènent inexorablement....



Laboratoire de boulangerie avec

Frederic LALOS



Les parrains encouragent les jeunes et proposent un conseil avisé si besoin.





Laboratoire de pâtisserie avec Matthieu CARLIN



Les parrains sont attentifs, bienveillants et n'hésitent pas à améliorer un geste.

Les délibérations.....

La pression retombe pour les jeunes professionnels. Ils ont donné le maximum !



Un grand merci à nos jurys !

Quelques créations autour du thème



Les jeunes professionnels ont été évalués sur de nombreux critères comme l'hygiène (organisation du poste de travail), le goût (avec notamment l'équilibre des textures et l'harmonie des saveurs), le travail (comme les techniques gestuelles) et l'esthétique (créativité et originalité) ainsi que la valorisation de leur production : tous ces critères essentiels au quotidien dans leur futur métier.



Les vainqueurs

En boulangerie :
Damien GRIMALDI
du lycée d'Étiolles



En pâtisserie : **Coralie BOLYA**
du Lycée de Meudon

Commis : **Lenaig MOIZAN** du Lycée
d'Étiolles



Lycée vainqueur 2018 : Les côtes de Villebon

Les récompenses

Les lauréats ont gagné du matériel de professionnel en pâtisserie et en boulangerie qui leur seront évidemment utiles dans leur futur métier et auront une place de choix dans leur souvenir.



Les vainqueurs ont remporté un prix également exceptionnel puisqu'ils auront la chance d'effectuer un stage chez l'un des parrains du concours : Matthieu CARLIN ou Frederic LALOS selon leur discipline !

Un grand merci au CNIEL qui nous accompagne dans ce projet...



{BnF | Bibliothèque nationale de France

LA BNF s'est associée à notre projet pour guider les jeunes dans leurs recherches sur le thème

DE BUYER, CACAO BARRY, MOULINS BOURGEOIS et MOULINS DE CHARS se sont associés à ce concours en offrant des produits aux participants



A l'année prochaine.....