

7^e trophée francilien de la pâtisserie

ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Les temps changent, les gâteaux aussi ; la tradition de qualité, elle, reste plus vivace que jamais. Les 83 boulangers-pâtisseries, chefs d'entreprise ou salariés, qui ont participé le 16 février au concours de la meilleure pâtisserie l'ont démontré une fois encore.



« Préparer un concours, c'est se donner une occasion de booster sa créativité et de sortir de la routine. On essaye de nouvelles choses, si elles sont appréciées par le jury, elles le seront aussi par nos clients et deviendront les produits phares de notre prochaine gamme. » En attendant de faire enregistrer ses quatre pâtisseries réglementaires (éclair libre, opera, paris-brest et tarte citron), un boulanger expliquait sa motivation. Il concluait : « La créativité ne s'oppose pas forcément à la simplicité, il faut des deux pour séduire la clientèle... » De son côté, un ancien gagnant du concours, venu déposer les produits de ses salariés, confiait : « Le seul

conseil que je leur ai donné, c'est de rester dans la simplicité. Les règles de l'art, c'est souvent ce qui donne le meilleur. »

La diversité et la créativité étaient cette année encore au rendez-vous du concours. Les pâtisseries proposées au jury semblaient représenter pleinement toute la diversité des savoir-faire des boulangers de toutes générations. Certains produits voulaient « casser les codes » en proposant des variations dans la forme, la couleur, les ingrédients ou le montage. D'autres, plus traditionnels, dénotaient tout autant le souci de recherche et de qualité de leur créateurs. Comme le reconnaissait une boulangère retraitée, « Jamais je n'aurais cru voir un jour des éclairs verts, roses ou

blancs. Mais si cela plaît aux clients, c'est l'essentiel. »

Tape à l'œil ou créativité ?

Parmi les membres du jury, certains se sont amusés de ces innovations. « Avec ces paris-brest carrés, on ne va pas rouler bien loin... et les tartes qui ne sont plus rondes, ça peut coïncider... » D'autres ont avoué leur perplexité : « Le tape-à-l'œil ne fait pas tout, on se demande ce qu'il y a là-dedans. » La plupart ont cependant reconnu tout le talent qui s'exprimait dans ces produits. « Finalement les modernes et les anciens cohabitent bien, tous travaillent dans le même but : satisfaire le goût de leurs clients. » Enfin, certains ont également suggéré une évolution de

LES LAURÉATS PRÉCÉDENTS

Catégorie chefs d'entreprise

2015	Benoit COCARDON	Paris 15 ^e
2014	Christophe PRZYSTANIAK	Paris 18 ^e
2013	Régis COLIN	Paris 2 ^e

Catégorie salariés

2015	Marine DETHEVES	Boulangerie Sylvain Joubert, Taverny (95)
2014	Claude LAUMEL	Gontran Julien, Paris 8 ^e
2013	Anis BEN SLAMA	Ludovic Petit, Vincennes (94)





/ À gauche : trois grands professionnels au palmarès des chefs d'entreprise : Fabrice Pottier, Thierry Audoux et Jean-Yves Boullier.

/ Au centre : une belle équipe au top de la qualité : avec leur patron Fabrice Pottier, Aymond William Ledentu (1^{er} prix des salariés), Christophe Lejeune (2^e) et Jean-Baptiste Tichit (4^e).

/ À droite : un beau trio au palmarès des salariés : Aymond William Ledentu, Christophe Lejeune et Kevin Belkhassein.



La maison Pottier à Marcoussis est la grande gagnante de l'édition 2015 du trophée de la meilleure pâtisserie francilienne,

puisqu'elle remporte les deux premiers prix de la catégorie salariés tandis que le chef d'entreprise se classe en tête de son concours.

Le concours salariés a donc distingué Aymond William Ledentu et Christophe Lejeune, boulangers chez Fabrice Pottier. La troisième place revient à Kevin Belkhassein, salarié chez Jean-Yves Boullier, lui-même classé 3^e cette année du concours des patrons.

Dans la catégorie chefs d'entreprise, le tiercé de tête est constitué de Fabrice Pottier, boulanger à Marcoussis, le 2^e prix est décerné à Thierry Audoux de Paris 10^e, et le 3^e à Jean-Yves Boullier, de Paris 15^e. Grâce à Fabrice Pottier, c'est la première fois que le département de l'Essonne (91) emporte un concours organisé par le syndicat.

« Diversité et créativité étaient au rendez-vous »

la notation. « Pourquoi ne pas ajouter une note pour la créativité? Cette pâtisserie par exemple, présentée comme un éclair, n'a en fait plus grand chose à voir avec un éclair traditionnel; c'est en fait un nouveau gâteau et il est excellent! Comment récompenser tout ce beau travail? »

La maison gagnante

Le jury a donc eu fort à faire pour départager tous ces produits, en gardant un juste équilibre entre des pâtisseries très différentes. En préambule à la proclamation des résultats, Dominique Anract a rappelé cette difficulté pour souligner le mérite d'autant plus grand des boulangers qui se partageaient les prix, les coupes et les cadeaux offerts par les entreprises partenaires.



Fabrice Pottier Les valeurs du métier

« J'ai participé à toutes les éditions du concours. Enfin je l'ai! C'est une satisfaction personnelle de démontrer que je maîtrise toute la complexité de ces 4 produits.

Cela valide également tout le travail quotidien pour être au top de la qualité. Nous avons beaucoup travaillé sur des matières premières nobles et nous fabriquons 99 % de nos produits. Cela peut paraître compliqué, mais c'est ainsi qu'avec mon équipe nous voyons les valeurs de notre métier. Pour moi qui ai le goût du partage, c'est un vrai plaisir de partager avec eux cette recherche permanente de qualité, tout comme de partager aujourd'hui avec eux cette réussite collective et ces prix individuels. »

CHEFS D'ENTREPRISE // CLASSEMENT

BOULANGERIES

1 ^{er}	Fabrice POTTIER	MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
2 ^e	Thierry AUDOU	PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg Saint Martin 75010 PARIS
3 ^e	Jean-Yves BOULLIER	LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
4 ^e	Stéphane LEYRAT	MAISON LEYRAT 2, bld des Coteaux 92500 RUEIL MALMAISON
5 ^e	Sami BOUATTOUR	SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
6 ^e	Guillaume CAILLEAUD	MAISON CAILLEAUD 104, Cours de Vincennes 75012 PARIS
7 ^e	Thierry MAILLARD	LA MAILLARDISE 48, av. Mozart 75016 PARIS
8 ^e	Yacine MOUDJARI	LES SAVEURS DE WAGRAM 169, av. de Wagram 75017 PARIS
9 ^e	Mickaël MASSET	LA FOURNÉE SAINT LOUIS 6, Place Saint Louis 92380 GARCHES
10 ^e	Dominique FAYOLLE	AUX TEMPS GOURMANDS 70, av. Jean Jaurès 92140 CLAMART

SALARIÉS // CLASSEMENT

BOULANGERIES

1 ^{er}	Aymond William LEDENTU	MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
2 ^e	Christophe LEJEUNE	MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
3 ^e	Kévin BELHASSEIN	LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
4 ^e	Jean-Baptiste TICHIT	MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
5 ^e	Belaid ELMAOUHAB	MAISON MAUVIEUX 59, rue d'Orsel 75018 PARIS
6 ^e	El Hassan ABOUDRAR	LES SAVEURS DE WAGRAM 169, av. de Wagram 75017 PARIS
7 ^e	Gaëlle CHANDEZE	DOUCEURS ET TRADITIONS 85, rue St Dominique 75007 PARIS
8 ^e	Anthony LAVIGNE	LA FROMENTINE 28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND
9 ^e	Mounir DJEZZAR	SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
10 ^e	Bandiougou COULIBALY	LA FROMENTINE 28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND

CHEFS D'ENTREPRISE // CLASSEMENT PAR PRODUITS

ÉCLAIR

BOULANGERIES	
1 ^{er}	Stéphane HENRY MON PÈRE ÉTAIT BOULANGER 4 bis, rue de Lyon 75012 PARIS
2 ^e	Yacine MOUDJARI LES SAVEURS DE WAGRAM 169, av. de Wagram 75017 PARIS
3 ^e	Thierry AUDOU PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg Saint Martin 75010 PARIS
4 ^e	Jean-Yves BOULLIER LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
5 ^e	François VACAVANT PAIN ET PASSIONS 117, av. d'Italie 75013 PARIS
6 ^e	Guillaume CAILLEAUD MAISON CAILLEAUD 104, Cours de Vincennes 75012 PARIS
7 ^e	Thierry MAILLARD LA MAILLARDISE 48, av. Mozart 75016 PARIS
8 ^e	Fabrice POTTIER MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
9 ^e	Laétitia DAIL LA BOULANGERIE DU CHÂTEAU 45, av. A. France 94600 CHOISY LE ROI
10 ^e	Sami BOUATTOUR SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS

PARIS BREST

BOULANGERIES	
1 ^{er}	Thierry MAILLARD LA MAILLARDISE 48, av. Mozart 75016 PARIS
2 ^e	Thierry AUDOU PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg Saint Martin 75010 PARIS
3 ^e	Sami BOUATTOUR SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
4 ^e	Olivier DUROC DUROC ET CIE 52, av. d'Argenteuil 92600 ASNIÈRES
5 ^e	Jean-Yves BOULLIER LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
6 ^e	Thierry MAILLARD LA MAILLARDISE 11, rue Voltaire 92300 LEVALLOIS PERRET
7 ^e	Mickaël MASSET LA FOURNÉE SAINT LOUIS 6, Place Saint Louis 92380 GARCHES
8 ^e	Fabrice POTTIER MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
9 ^e	Stéphane LEYRAT MAISON LEYRAT 2, bld des Coteaux 92500 RUEIL MALMAISON
10 ^e	Guillaume CAILLEAUD MAISON CAILLEAUD 104, Cours de Vincennes 75012 PARIS

TARTE CITRON

BOULANGERIES	
1 ^{er}	Fabrice POTTIER MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
2 ^e	Jean-Yves BOULLIER LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
3 ^e	Joaquim RODRIGUE 100, av. de la Résistance 93340 LE RAINCY
4 ^e	Dominique FAYOLLE AUX TEMPS GOURMANDS 70, av. Jean Jaurès 92140 CLAMART
5 ^e	Thierry MAILLARD LA MAILLARDISE 11, rue Voltaire 92300 LEVALLOIS PERRET
6 ^e	Olivier DUROC DUROC ET CIE 52, av. d'Argenteuil 92600 ASNIÈRES
7 ^e	Ludovic GRIMONT LA NOGENTAISE 13, rue Paul Bert 94130 NOGENT SUR MARNE
8 ^e	Gontran JULIEN L'ANGELIQUE 73, av. F. Roosevelt 75008 PARIS
9 ^e	Antoine PABOIS L'ALLIANCE 17, rue Alphonse Daudet 75014 PARIS
10 ^e	Etienne VERSAVEL BOULANGERIE VERSAVEL 23, rue de Lyon 75012 PARIS

OPÉRA

BOULANGERIES	
1 ^{er}	Dominique FAYOLLE AUX TEMPS GOURMANDS 70, av. Jean Jaurès 92140 CLAMART
2 ^e	Thierry AUDOU PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg St Martin 75010 PARIS
3 ^e	Fabrice POTTIER MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
4 ^e	Stéphane LEYRAT MAISON LEYRAT 2, bld des Coteaux 92500 RUEIL MALMAISON
5 ^e	Jean-Yves BOULLIER LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
6 ^e	Mickaël MASSET LA FOURNÉE SAINT LOUIS 6, Place Saint Louis 92380 GARCHES
7 ^e	Frédéric COMYN 87, rue Didot 75014 PARIS
8 ^e	Sébastien MAUVIEUX MAISON MAUVIEUX 59, rue d'Orsel 75018 PARIS
9 ^e	Guillaume CAILLEAUD MAISON CAILLEAUD 104, Cours de Vincennes 75012 PARIS
10 ^e	Sami BOUATTOUR SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS

CLASSEMENTS DU 7^E TROPHÉE FRANCIEN DE LA PÂTISSERIE (SUITE)

SALARIÉS // CLASSEMENT PAR PRODUITS

ÉCLAIR

	BOULANGERIES	
1 ^{er}	El Hassan ABOUDRAR	Yacine MOUDJARI - LES SAVEURS DE WAGRAM 169, av. de Wagram 75017 PARIS
2 ^e	Loïc CARLE	David BAILLON 29, rue de Chézy 92200 NEUILLY SUR SEINE
3 ^e	Bandiougou COULIBALY	Éric BLEUZÉ - LA FROMENTINE 28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND
4 ^e	Cédric BLANC	Philippe PAILLIETTE 27, av. de Chanzy 93320 LES PAVILLONS SOUS BOIS
5 ^e	Christian RICHARD	Philippe PAILLIETTE 27, av. de Chanzy 93320 LES PAVILLONS SOUS BOIS
6 ^e	Rémi VACAVENT	François VACAVENT 117, av. d'Italie 75013 PARIS
7 ^e	Félix HELSENS	Sami BOUATTOUR - SAINT HONORE 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
8 ^e	Natacha CARON	Éric BLEUZÉ - LA FROMENTINE 28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND
9 ^e	Gilles DALPHIN	Philippe PAILLIETTE 27, av. de Chanzy 93320 LES PAVILLONS SOUS BOIS
10 ^e	Benjamin GIBOUX	Nelly JULIEN - DOUCEURS ET TRADITIONS 85, rue St Dominique 75007 PARIS

PARIS BREST

	BOULANGERIES	
1 ^{er}	Cristain COSTA	Thierry AUDOU - PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg St Martin 75010 PARIS
2 ^e	Alicia RIGOURD	Thierry AUDOU - PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg St Martin 75010 PARIS
3 ^e	Christophe PIZZERA	Sami BOUATTOUR - SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
4 ^e	Gaëlle CHANDEZE	Nelly JULIEN - DOUCEURS ET TRADITIONS 85, rue St Dominique 75007 PARIS
5 ^e	Mickaël DO VALE	Joaquim RODRIGUE 100, av. de la Résistance 93340 LE RAINCY
6 ^e	Clément YANG	Sébastien MAUVIEUX - MAISON MAUVIEUX 59, rue d'Orsel 75018 PARIS
7 ^e	Belaid ELMAOUHAB	Sébastien MAUVIEUX - MAISON MAUVIEUX 59, rue d'Orsel 75018 PARIS
8 ^e	Natacha CARON	Éric BLEUZÉ - LA FROMENTINE 28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND
9 ^e	Jean-Baptiste TICHIT	Fabrice POTTIER - MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
10 ^e	Lydiamme LACOURLY	Thierry AUDOU - PAINS ET SAVEURS 219, rue du fbg St Martin 75010 PARIS

TARTE CITRON

	BOULANGERIES	
1 ^{er}	Aymond William LEDENTU	Fabrice POTTIER - MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
2 ^e	Georges KAS	Grégoire BALDACCHINO - MAISON BALDACCHINO 89, rue Pierre Brossolette 95200 SARCELLES
3 ^e	Jean-Baptiste TICHIT	Fabrice POTTIER - MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
4 ^e	Christophe LEJEUNE	Fabrice POTTIER - MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
5 ^e	Kévin BELHASSEIN	Jean-Yves BOULLIER - LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
6 ^e	Pierre POUPARD	Grégoire BALDACCHINO - MAISON BALDACCHINO 89, rue Pierre Brossolette 95200 SARCELLES
7 ^e	Mickaël DO VALE	Joaquim RODRIGUE 100, av. de la Résistance 93340 LE RAINCY
8 ^e	Benjamin GIBOUX	Nelly JULIEN - DOUCEURS ET TRADITIONS 85, rue St Dominique 75007 PARIS
9 ^e	Clément DUSSAULE	François POLETO - AUX DÉLICES DU MORIN 4 Grande Rue 77580 VILLIERS SUR MORIN
10 ^e	Emmanuel MADURO	Dominique FAYOLLE - AUX TEMPS GOURMANDS 70, av. Jean Jaurès 92140 CLAMART

OPÉRA

	BOULANGERIES	
1 ^{er}	Lucile GRANDAMAS	Sébastien MAUVIEUX - MAISON MAUVIEUX 59, rue d'Orsel 75018 PARIS
2 ^e	Gaëtan DORMONT	Jean-Yves BOULLIER - LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
3 ^e	Denis TALVARD	Benoit COCARDON - L'ARTISAN DES GOURMANDS 60, rue de la Convention 75015 PARIS
4 ^e	Camille SERRAULT	Jean-Yves BOULLIER - LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT 39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
5 ^e	Mounir DJEZZAR	Sami BOUATTOUR - SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
6 ^e	Ludovic NEDEY	Gontran JULIEN - L'ANGÉLIQUE 73, av. F. Roosevelt 75008 PARIS
7 ^e	Emmanuel MADURO	Dominique FAYOLLE - AUX TEMPS GOURMANDS 70, av. Jean Jaurès 92140 CLAMART
8 ^e	Christophe LEJEUNE	Fabrice POTTIER - MAISON POTTIER 12, Bld Charles Nélaton 91460 MARCOUSSIS
9 ^e	Félix HELSENS	Sami BOUATTOUR - SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS
10 ^e	Christophe PIZZERA	Sami BOUATTOUR - SAINT HONORÉ 193, rue de Tolbiac 75013 PARIS