



SÉLECTION BRÉSIL

7^{ème} MONDIAL DU PAIN

À l'occasion du salon FIPAN à Sao Paulo du 26 au 29 juillet 2018, Roger Farjaud et Sylvain Herviaux, délégués des Ambassadeurs du pain étaient présents pour la notation des travaux de douze candidats.

C'est une première au Brésil ! Johannes Roos, représentant des Ambassadeurs du Pain au Brésil peut être fier d'avoir réussi à convaincre des partenaires financiers et divers fabricants de matériel de mettre à disposition des candidats tous les outils nécessaires pour la réussite des épreuves.

Le concours se déroule sur 3 sessions de 4 candidats. L'espace dédié au concours ne permet pas une aisance marquée aux candidats mais chaque espace de travail correspond environ à une surface de travail de 4 m². Chacun dispose d'un batteur 10 litres, d'un pétrin spirale, d'un tour réfrigéré et d'une demi table. Commun à tous un laminoir, une cellule de surgélation, une machine à glaçon (car pas de refroidisseur), une plonge mécanique en complément d'une manuelle et une étagère pour les matières premières.

« UNE ANNÉE POUR PARFAIRE LA PRÉPARATION AU MONDIAL DU PAIN »

Le candidat sélectionné est **Fernando OLIVEIRA**. Il dispose désormais de 14 mois pour créer et défendre les produits qu'il présentera au 7^{ème} Mondial du Pain. « Ses réalisations étaient réussies, mais il faut que ce candidat gagne en technique et en assurance. Il devra pousser ses points forts constatés sur la pièce artistique. Il sera épaulé par un commis à qui il devra transmettre son savoir-faire et avec qui il partagera ses idées » précise Roger Farjaud.



« LA BAGUETTE FRANÇAISE AU BRÉSIL »

« Nous avons profité de notre présence pour expliquer des gestes, des techniques et notre savoir-faire français à des étudiants locaux en boulangerie » mentionne Sylvain Herviaux. Le crédo des Ambassadeurs du Pain « Transmission et Partage » a aussi inspiré Roger Farjaud qui s'est adonné à quelques démonstrations de grigne dans les règles de l'art. « Nous espérons que cela puisse servir d'exemple à la jeunesse. La maîtrise des bonnes techniques fera toujours de bons produits. Et la Baguette faisant partie des épreuves du concours, je ne pouvais pas ne pas y faire référence » conclut Roger Farjaud.

« UNE HABITUDE DE CONSOMMATION DIFFÉRENTE D'EN FRANCE »

Sylvain Herviaux et Roger Farjaud ont également participé à des tables rondes et des interviews télévisés afin de mettre en avant la boulangerie artisanale. La boulangerie individuelle brésilienne représente une grande part de la production de pain. La culture du pain est bien différente de la France. Jamais de pain à table, la consommation se fait essentiellement du milieu à la fin d'après-midi et se situe en moyenne à 80g/120g jour/personne contre 40g/jour/personne en France ces dernières années.



RETOUR SUR

LES REPRÉSENTANTS ET LES DIVISIONS À L'ÉTRANGER

L'association des Ambassadeurs du Pain est internationale. Depuis 2016, elle dispose d'antennes étrangères appelées « Division ». Elles ont été créées par les représentants locaux de l'association. Simples adhérents au départ, ils ont su fédérer autour d'une vision commune de la boulangerie et rassembler plusieurs défenseurs. À ce jour, nous comptons 7 divisions dont 3 sont en cours d'officialisation. Le Pérou, le Japon, la Chine et Taiwan sont les pionniers et organisent fréquemment des événements dans la lignée du partage et de la transmission prônée par les Ambassadeurs du Pain.

En 2016, la division Taiwan avait obtenu les droits d'organisation du 1^{er} BEST OF Mondial du Pain, pour une édition. C'est avec professionnalisme, dévouement et succès que l'événement s'est déroulé au Kaoshiung Food Show.

En 2018, c'est la division Chine qui remplit tous les critères de sélection pour mettre en place le 2^{ème} BEST OF Mondial du Pain. Il aura lieu au salon FHC China de Shanghai en Novembre.