

## Interview

# Les Boulangers de France ont désormais leur parrain : Rodolph Couston MOF Boulangerie 2023

« La boulangerie, on peut dire que je suis né dedans ! Je descends d'une famille de boulangers depuis 5 générations. » C'est en 1998 que Rodolph Couston débute son parcours en apprentissage au CFA de Livron-sur-Drôme. Il obtient un CAP et un Brevet Professionnel en boulangerie puis par la suite un Brevet de Maîtrise et un CAP Pâtisserie. Diplômés en poche, l'artisan travaille au sein de plusieurs boulangeries et réalise des vacances au CFA d'Avignon. Cinq ans plus tard, il devient formateur titulaire et restera à ce poste pendant 17 ans. Compétiteur dans l'âme, Rodolph est finaliste du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France « classe boulangerie » en 2011

et 2015, puis décroche le prestigieux titre de MOF en 2023. Le boulanger chevronné s'engage dans la profession pour la faire évoluer.

Convaincu de l'importance de la marque Boulanger de France pour représenter les valeurs de l'artisanat boulanger, il souhaite contribuer à son développement. « **La marque Boulanger de France symbolise notre drapeau puis les valeurs de notre savoir-faire, le fait maison, la qualité des produits au magasin, le conseil à la vente et la confiance des clients.** »

**Rodolph Couston est venu le 5 avril à la Confédération rencontrer le Président Anract et présenter ses idées.**



© Elisa Lopez

## Événement

# Baguette Show

Le 5 mai prochain, à la Terrasse du Fecheray, à Suresnes, aura lieu de 10h à 17h la tentative de record du monde de la plus longue baguette. Le record à battre est de 132,62 mètres. Il est détenu par l'Italie depuis 2019 !

Cette journée organisée en l'honneur de la boulangerie artisanale sera ponctuée de plusieurs temps forts :

- Des animations tournées autour du pain animées par les artisans boulangers du Syndicat du Grand Paris ;
- Des ateliers food ;
- Des jeux en accès libre.

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, la Ville de Suresnes et Nutella sont les organisateurs de cet événement.

Venez tous à ce rendez-vous boulanger ! Accès gratuit.



### Les Nouvelles de la Boulangerie: En tant que parrain des Boulangers de France décrivez-nous votre engagement et vos projets à venir en termes de développement?

Rodolph Couston: Mon engagement auprès de la profession est de prôner notre savoir-faire, former les jeunes et les artisans pour monter en compétences et transmettre les valeurs de notre profession.

Ça fait 20 ans que je fais de la formation en France et à l'étranger, notre savoir-faire et notre formation à la française restent une référence sur la planète.

Une belle marge de progression également reste à venir sur notre personnel de vente.

### LNBP: Que symbolise pour vous la marque Boulanger de France? Quelles sont les valeurs qu'elle vous évoque?

RC: La marque symbolise en premier lieu notre drapeau! Puis les valeurs de notre savoir-faire, le fait maison, la qualité des produits au magasin, le conseil à la vente et la confiance des clients.

### LNBP: Comment souhaitez-vous développer la communauté des Boulangers de France?

RC: Pour développer la communauté des boulangers de France je crois beaucoup à l'humain. J'aime beaucoup échanger entre professionnels.

Donc l'objectif est de fédérer les boulangers autour d'un moment d'échange professionnel et convivial (type convention à prévoir en octobre). Je pense également que les adhérents attendent de la marque une visibilité claire et succincte pour le client. Ils attendent également un service ou des conseils (tuto, témoignages, conseils à la vente).

Pour finir, nous savons que pour FABRIQUER, nous avons besoin de plus de personnel et de qualification, donc il faudrait trouver un moyen de rationaliser les charges salariales pour les adhérents à Boulanger de France. L'excellence artisanale représente les valeurs de notre marque dans le respect de la charte de qualité !

**Vous souhaitez devenir Boulanger de France ?**

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.boulangerdefrance.org](http://www.boulangerdefrance.org)