

La promotion 2024 du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie

Pour sa 39^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie (MAF) s'est tenu du 16 au 18 octobre 2024 à la CMA Formation Nantes à Sainte-Luce-sur-Loire (44) avec une thématique exceptionnelle cette année : les Jeux Olympiques.

Organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le concours national a attribué le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie à 10 jeunes talents boulangers.

Le podium



Jolan BONNET
Campus de Groisy (74)



Loïc BUSSY
Université Régionale des Métiers
et de l'Artisanat du Tarn (81)



Eliot CARLIER
Compagnons du devoir
de Bordeaux (33)



Alban COTE COLISSON
CFA du Jura (39)



Louis HUCHET
CMA Vendée (85)



Rudy LAVIGNE
CMA Nouvelle-Aquitaine
Landes (40)



Edgar PIERRE
Campus des Métiers
et de l'Artisanat (37)



Axel ROBIN
CMA Vendée (85)



William ROSAMONT
Lycée Professionnel
Marc Godrie (86)



Axel VIGNOT
Université Régionale des Métiers
et de l'Artisanat du Tarn (81)



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



Contacts presse
Anne ALDEGUER,
Directrice de la communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25

Service Presse
EQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06

La promotion 2024 du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie

Ces jeunes lauréats ont incarné l'excellence de la nouvelle génération de boulangers. Leur succès au concours MAF témoigne de leur engagement et de leur maîtrise technique.

En effet, les 25 jeunes boulangers, âgés de moins de 21 ans et en formation initiale ou en apprentissage, ont eu 8 heures pour réaliser :

Pains et viennoiseries :

- Des pains de tradition française : 12 petits pains pesés à 70 g façonnés sous 3 formes différentes, 12 baguettes non farinées, 3 baguettes fantaisie, 2 couronnes différentes, 12 pièces pesées à 550 g façonnés sous 3 formes,
- Du pain de campagne sous 3 formes différentes minimum, poids libre et formes au choix du candidat
- Des viennoiseries à base de pâte levée feuilletée : 12 croissants, 12 pains au chocolat, 12 viennoiseries créatives garnies de crème et/ou de fruits,
- De la pâte à brioche : 10 brioches à tête, une brioche tressée, une couronne en pâte coupées aux ciseaux, 10 brioches individuelles garnies de crème et/ou de fruits et une brioche forme libre

Et une pièce de décor :

A partir du thème « Les Jeux Olympiques » les candidats ont réalisé une pièce décorée en pâte à pain party et/ou pâte morte.

Et surtout, remporter le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) est bien plus qu'une victoire, c'est un véritable tremplin pour les jeunes lauréats. Cette distinction prestigieuse ne se contente pas de récompenser des talents exceptionnels, elle ouvre des portes et forge un avenir prometteur.



Equitable - CNBPF. ©Photos : F. Vielcanet



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



Retrouvez toutes les informations dans le dossier de presse joint :
liste des candidats, le déroulé du concours, règlement, interviews, ...

Contacts presse

Anne ALDEGUER,
Directrice de la communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25

Service Presse

EQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06