COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 06/11/26

SEMAINE DE L'EXCELLENCE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Vingt-neuf jeunes talents en lice pour les finales nationales

Du 18 au 20 novembre, la 13e Semaine de l'Excellence réunira à Livron-sur-Drôme (Drôme) les 30 finalistes de deux concours nationaux dédiés aux jeunes professionnels de la boulangerie-pâtisserie : les Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée du Conseil et de la Vente.

La relève de la boulangerie-pâtisserie française sera à l'honneur du 18 au 20 novembre à Livron-sur-Drôme. À l'occasion de la 13e Semaine de l'Excellence, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) y organise les finales nationales de deux concours qui distinguent les compétences des jeunes professionnels, aussi bien en fabrication qu'en vente.

Au total, 30 candidats, sélectionnés à l'issue d'épreuves départementales et régionales exigeantes, tenteront de décrocher un titre national. 18 d'entre eux participeront à la 45e finale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers, consacrée aux métiers du fournil. Les 12 autres s'affronteront lors de la 16e finale du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie, qui met à l'honneur les métiers du magasin. Parmi les participants figurent 12 jeunes femmes et 18 jeunes hommes.

Épreuves théoriques et pratiques rythmeront ces trois jours de compétition, sous le regard d'un jury de professionnels. Au-delà de la maîtrise technique, les candidats devront démontrer leur savoir-faire et leur capacité à répondre aux exigences de leur métier. Pour Dominique Anract, président de la CNBPF, cet événement constitue un rendez-vous important pour la profession. *« La Semaine de l'Excellence est un événement incontournable»,* souligne-t-il, rappelant qu'elle permet de valoriser la boulangerie artisanale dans toutes ses dimensions, de la fabrication à la vente.

Le président de la Confédération insiste également sur les qualités attendues des futurs professionnels : technicité, créativité, capacité d'innovation, sens de l'accueil et qualité du conseil. Autant de compétences qui, selon lui, participent à l'excellence du métier et à la transmission des savoir-faire. À travers ces deux finales, la CNBPF entend ainsi mettre en lumière une nouvelle génération de professionnels et rappeler le rôle essentiel de la formation et de la transmission dans la pérennité de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

A noter que les épreuves se dérouleront dans les locaux du CFA Lucien Rabit
(5, rue de la Sablière – 26250 Livron-sur-Drôme).

Dominique Anract se tient à votre disposition
pour toute demande d'interview

CONTACTS PRESSE

Elodie Grégoire - Média Pass - 06 87 49 60 12 - **Anne Aldeguer** – CNBPF – 06 23 30 20 26