



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 4/11/2024

SEMAINE DE L'EXCELLENCE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Les jeunes talents de la boulangerie à l'honneur : fabrication et vente !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise à Auxerre, du 19 au 21 novembre, ses deux grandes finales nationales destinées à consacrer les meilleurs jeunes professionnels du pays : le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers, côté fournil, et le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie, côté magasin.

C'est dans le cadre de la 11^e Semaine de l'Excellence que la ville d'Auxerre accueillera cette année, du 19 au 21 novembre, les deux événements majeurs organisés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : la 43^e finale nationale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB), d'un côté, et la 14^e finale du Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie, de l'autre.

Pour l'occasion, 37 jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées se donneront rendez-vous à Auxerre pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux concours de haut niveau : 18 côté fournil et 19 côté magasin. Ils s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts pour tenter de décrocher le titre tant convoité.

« *Cet événement répond à plusieurs objectifs, rappelle Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. D'abord, il s'agit de mettre en lumière la boulangerie-pâtisserie artisanale, de valoriser son image de marque et ses savoir-faire, tant du côté du fournil que du personnel de vente. Cette opération est ensuite destinée à renforcer la passion de ces jeunes professionnels pour qu'ils poursuivent dans cette voie de l'excellence artisanale. Ce concours peut constituer pour eux un véritable tremplin de carrière pouvant leur ouvrir les portes des concours internationaux ou les conduire à s'installer à leur compte. Enfin, cet événement vise à susciter l'intérêt du consommateur pour les produits artisanaux de qualité, mais aussi de les sensibiliser aux enjeux de la formation en boulangerie.* »



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE



LESAFFRE
PANIFICATION
FRANCE



EDF



MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



LAFONT



BANQUE POPULAIRE



SOCAMA
LA GARANTIE DES PROFESSIONNELS



OCF



inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Les épreuves se dérouleront dans les locaux du Centre Interprofessionnel de Formation d'Apprentis de l'Yonne (3, rue Jean Bertin 89000 Auxerre). La proclamation des résultats est prévue le jeudi 21 novembre, en soirée, à Auxerrexpo (Avenue des Plaines de l'Yonne à Auxerre).

**Dominique Anract, président de la CNBPF
se tient à votre disposition pour toute demande d'interview**

*CONTACTS PRESSE : Elodie Heurtault (Média Pass – contact@media-pass.fr) 06 87 49 60 12 –
Anne Aldeguer (CNBPF – aaldeguer@boulangerie.org) 01 53 70 16 25*



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE



LAFONT

