



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 7/12/2022

CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES **Hervé Bodet roi de la galette !**

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a organisé les 5 et 6 décembre, en Indre-et-Loire, le premier Concours national de la meilleure galette aux amandes. La couronne a été décernée au régional de l'étape, Hervé Bodet, artisan boulanger-pâtissier à Château-Renault.

C'est dans le cadre prestigieux du château royal d'Amboise, en Indre-et-Loire, que la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) a dévoilé, hier soir, les résultats du premier Concours national de la meilleure galette aux amandes.

Après deux jours d'épreuves intensives, le premier prix a été décerné à **Hervé Bodet**, 42 ans, qui est artisan boulanger-pâtissier à Château-Renault, en Indre-et-Loire. L'heureux gagnant s'est vu remettre un trophée et aura la chance d'être convié à la cérémonie de l'Épiphanie, au Palais de l'Élysée, en janvier prochain.

Hervé Bodet a débuté dans le métier à l'âge 15 ans comme apprenti dans une pâtisserie du Loir-et-Cher. Il a ensuite enchaîné par un CAP chocolatier à Paris, puis un BTM pâtissier dans l'Indre. Après avoir obtenu ses diplômes, il a travaillé dans plusieurs entreprises dans lesquelles il s'est toujours efforcé de former des jeunes pour transmettre son expérience. Depuis six ans, il est responsable de l'entreprise « Aux Délices de Pierre », à Château-Renault.

Eric Orget 68 ans, qui exerce sa profession à Saint-Just-en-Chaussée, dans l'Oise, est monté sur la deuxième marche du podium, tandis que la troisième place est revenue à **Frédéric Béliard**, 47 ans, qui dirige sa propre entreprise à Fagnières, dans la Marne.

Les épreuves de cette première édition nationale se sont déroulées sur le Campus des métiers et de l'artisanat de Joué-lès-Tours. Elles ont vu s'affronter vingt candidats, employeurs, salariés ou apprentis, tous issus de sélections départementales et régionales âprement disputées.

Chacun disposait de huit heures pour produire deux galettes aux amandes d'un diamètre de 30 cm à partir des ingrédients mis à sa disposition (farine, beurre, sel, sucre, crème liquide, lait entier, œufs, poudre d'amandes blanches...).

Composé de professionnels de la boulangerie de haut niveau, le jury d'experts a départagé les candidats selon plusieurs critères : aspect visuel, cuisson, décor, coupe, équilibre, goût, feuilletage.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



**Dominique Anract, président de la CNBPF et Hervé Bodet
se tiennent à votre disposition pour toute demande d'interview.**

Le palmarès

1^{er} : Hervé BODET, pour la région Centre-Val-de-Loire

2^e : Eric ORGET, pour la région Hauts-de-France

3^e : Frédéric BELIARD, pour la région Grand-Est

Les autres candidats ont obtenu le titre de finaliste.

Crédit photos : Frédéric Vielcanet

Contact presse : Elodie Heurtault - 06 87 49 60 12 - contact@media-pass.fr.