



Paris, le 1er septembre 2023

COMMUNIQUE DE PRESSE

Finale nationale MAF Boulangerie 2023 - 14 au 16 septembre 2023 – Foire de Cournon

Du 14 au 16 septembre prochains, 16 candidats se retrouveront pour l'épreuve finale Boulangerie du concours Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) promotion 2023.

Véritable révélateur de talents et de futurs Meilleurs Ouvriers de France, le concours « *Un des Meilleurs Apprentis de France* » Boulangerie attire chaque année près de 150 candidats partout en France. La responsabilité du métier et du sujet est assurée par Joël DEFIVES, MOF 2004.

Les 16 finalistes ont déjà passé avec brio les épreuves départementales et régionales et tenteront de décrocher la médaille d'or qui leur permettra d'obtenir le titre d'Un des Meilleurs Apprentis de France.

Depuis l'année dernière, le métier est organisé en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française. En alliant leurs forces, la CNBPF et la SnMOF souhaitent donner une ampleur supplémentaire au concours et lui assurer le maximum de visibilité.

Déroulé des épreuves :

Les candidats auront 8 heures pour réaliser une série de pains et viennoiseries ainsi qu'une pièce de décor.

Les résultats seront proclamés à 17h, le 16 septembre, (Hall 1 Espace « Régalez-vous »), en présence des Présidents des deux structures : Dominique ANRACT (CNBPF) et Jean-François GIRARDIN (SnMOF).

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

La pièce de décor :

A partir du thème « le rugby » les candidats devront réaliser une pièce décorée en pâte à pain party et/ou pâte morte. Une écriture au cornet est exigée avec une inscription en relation avec le thème. La pièce sera exposée avec l'ensemble de la production.

Les candidats :

16 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF. Découvrez, en septembre, les portraits des candidats sur les pages Facebook de la [SnMOF](#) et de la [CNBPF](#)

- **Axel ASTIE** - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)
- **Clémence BREUX** - Lycée Marc Godrie (86)
- **Rafaël HOCHEDÉL** - IFA BOURGES (18)
- **Quentin KERRENEUR** - IFAC Campus des Métiers (29)
- **Romane L'HERMITE** - Urma (85)
- **Hugo LESAGE** - CFA Louis Prioux (55)
- **Johan LOIZEAU** - MFR CFA LA BONNAUDERIE (49)
- **Tom MARCHAND** - CAMPUS DE GROISY (74)
- **Thibault MEUNIER** - CAMPUS DE GROISY (74)
- **Maxime MUDZYK** - CFA Hilaire De Chardonnet (25)
- **Mathias PAJARO** - LP Haute-vue (64)
- **Lilian PENSUET** - Institut régional de Formation aux métiers de l'artisanat (66)
- **Maxence PERROT** - CIFA de l'Yonne (89)
- **Louis PERROT-GLOAGUEN** - IFA BOURGES (18)
- **Doriand RIGART** - Chambres des Métiers et de l'Artisanat (66)
- **Hugo WALTER** - CFA Roosevelt (68)

Un jury d'exception :

Le jury présent pour évaluer les jeunes sera composé de professionnels, de Meilleurs Ouvriers de France et de formateurs :

- **Xavier BORDET** - Président du jury / Président de la Fédération des artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier, président de la Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie d'Auvergne – Rhône-Alpes, Président de la Commission QFI (Qualité Formation et Innovation) à la CNBPF
- **Joël DEFIVES** - MOF 2004 Boulangerie
- **Gérald BIREMONT** – MOF 1986 Boulangerie
- **Maryan KRAWZAC** - artisan boulanger-pâtissier, Fédération des artisans boulangers du 73
- **Jean-Michel LASTIQUE** - artisan boulanger-pâtissier, Fédération des artisans boulangers du 63
- **Mathieu CABARAT** - MAF 2011
- **Gérald BIREMONT** – MOF 1986 Boulangerie
- **Jacques ANNONIER** - MOF 1997 Boulangerie
- **Christophe HARDY** - artisan Boulanger, Président de la Fédération des artisans boulangers du 30

Contacts Presse :

CNBPF

Anne ALDEGUER - Directrice Communication
aaldeguer@boulangerie.org – 01 53 70 16 25
 27, avenue d'Eylau – 75782 Paris Cedex 16
www.boulangerie.org/

SnMOF

Isabelle MULLER
concours-maf@mof.fr – 01 58 51 42 99
 16, rue Saint-Nicolas – 75012 PARIS
www.meilleursouvriersdefrance.info