



Paris, le 30 septembre 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Finale nationale MAF Boulangerie 2024 - 16 au 18 octobre 2024 – Sainte-Luce sur Loire

Du 16 au 18 octobre prochains, 27 candidats se retrouveront pour l'épreuve finale Boulangerie du concours Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) promotion 2024.

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 27 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 2021, ce concours 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 16h, le 18 octobre, en présence de Xavier BORDET, Président du Jury, et de Jean-François GIRARDIN, Président de la 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 « Les Jeux Olympiques » 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 :

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

- **Jolan BONNET** - Campus de Groisy (74)
- **Loïc BUSSY** - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)
- **Léa CAM** - Saint Joseph (29)
- **Mohamed CAMARA** - URMA Loire-Atlantique Sainte-Luce-sur-Loire (44)
- **Eliot CARLIER** - Compagnons du devoir de Bordeaux (33)
- **Alban COTE COLISSON** - CFA du Jura (39)
- **Tom CRÉTOIS** - IFA Bourges (18)
- **Victor DEUDE** - Ferrandi Paris (75)
- **Lucas FLAVY** - Académie Française de la Boulangerie Pâtisserie (63)
- **Mateo GUILLAUME** - CFA Interpro 28 (28)
- **Naïs GUILLEN** - Lycée Hôtelier Jean-Paul Passédat (13)
- **Anaïs HODY** - CFA Européen Louis Prioux (55)
- **Louis HUCHET** - URMA Vendée (85)
- **Louis LALANTE** - CEPAL (54)
- **Rudy LAVIGNE** - CMAR Nouvelle-Aquitaine CMA des Landes (40)
- **Brandon LEGAY** - CFA Chartres (28)
- **Kilian NAUDIN** - CIFA Auxerre (89)
- **Axel PARIGOT** - CIFA Auxerre (89)
- **Romain PETIOT** - IFP 43 (43)
- **Edgar PIERRE** - Campus des Métiers et de l'Artisanat (37)
- **Alexandre QUERO** - CFA (CMA Bretagne) - Campus de Vannes (56)
- **Dorian RENAUD** - Institut des Métiers (63)
- **Axel ROBIN** - URMA Vendée (85)
- **William ROSAMONT** - LP Marc-Godrie (86)
- **Alexis THOMINET** - MFR Balan (01)
- **Clara VANDEWOUDE** - Ferrandi Paris (75)
- **Axel VIGNOT** - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)

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
- **Vincent NAGELSCHMIT** - Président de la Fédération Patronale des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Moselle, Vice-Président de la Commission QFI (Qualité Formation et Innovation) à la CNBPF
- **Joël DEFIVES** - MOF 2004 Boulangerie
- **Aurélien LE MOUILLOIR** - MOF 2023
- **Maryan KRAWZAC** - artisan boulanger-pâtissier, Fédération des artisans boulangers de la Savoie
- **Gladys GOUT** - artisane boulangère-pâtissière, Fédération des artisans boulangers des Ardennes
- **Jean-Yves Gautier** - MOF 1991
- **Pierre NURY** - MOF 1997
- **Jacques ANNONIER** - MOF 1997 Boulangerie
- **Fabrice RICHARD** - artisan boulanger-pâtissier, Fédération des artisans boulangers du Finistère
- **Jean-Noël PUBERT** - artisan boulanger, Fédération des artisans boulangers de la Vendée

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 13 milliards d'euros TTC. www.boulangerie.org

Depuis 1929, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France rassemble les titulaires de ce prestigieux concours et mène des actions volontaristes pour la visibilité du titre et des métiers qu'il couvre. Cette association loi 1901 reconnue d'utilité publique met également en place le devoir de transmission des Meilleurs Ouvriers de France en organisant le concours Un des Meilleurs Apprentis de France. Son but est d'inciter les jeunes générations à choisir la voie de l'excellence dans les filières professionnelles, avec l'ambition de former les Meilleurs Ouvriers de France de demain.

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

Claudia LOPEZ FERREIRA - Chargée de la
Communication et des Partenariats
communication@mof.fr – 01 58 51 42 99
16, rue Saint-Nicolas – 75012 PARIS
www.meilleursouvriersdefrance.info