Confédération Nationale de la Boulangerie

Communiqué de presse
2 octobre 2026

## LA PROMOTION 2026 DU CONCOURS

# UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE BOULANGERIE

Pour sa **41e édition**, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie (MAF) s'est tenu du **29 septembre au 2 octobre 2026 à Perpignan-Rivesaltes (66), au sein de CMA Formation.**Cette année, 24 jeunes boulangers finalistes, venus de toute la France, ont participé à cette finale nationale placée sous le thème de « **La nature** ». Le concours s'adresse aux jeunes de moins de 21 ans en formation initiale ou en apprentissage.

Organisé par la **Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**, le concours met chaque année à l'honneur l'exigence, la maîtrise technique, la créativité et la transmission des savoir-faire qui font la force de la boulangerie française.

## UNE FINALE POUR RÉVÉLER LES TALENTS DE DEMAIN

Après avoir franchi les sélections départementales puis régionales, les finalistes ont dû démontrer leur savoir-faire à travers une commande complète représentative des grands fondamentaux du métier : **pain de tradition française, pain de campagne, viennoiseries, pâte briochée et pièce de décor.**

Pour cette 41e édition, la pièce de décor était consacrée à « **La nature** », un thème directement lié à l'univers de la boulangerie, de la terre et des céréales aux matières premières qui donnent naissance au pain.

À l'issue des épreuves, 9 jeunes boulangers ont obtenu le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie 2026.

# LES LAURÉATS

**Rayan Chatel**
Chambre des métiers de l'artisanat (56)

**Joséphine Cintract**
Ecole de Boulangerie et Patisserie de Paris (75)

**Baptiste Dheilly**
Chambre des métiers de l'artisanat (80)

**Naïs Guillen**
CMA Formation Avignon (84)

**Pierre Kremer**
CMA Formation Albi Cunac et Sorèze (81)

**Kilian Naudin**
Cifa de l'Yonne (89)

**Maxence Ravier**
Campus de Groisy (74)

**Léa Rebeyre**
Lycée Saint Joseph (29)

**Aimé Souchet**
MFR de Saint-Michel-Mont-Mercure (85)

## UNE NOUVELLE GÉNÉRATION À L'ÉPREUVE DE L'EXCELLENCE

Le concours MAF ne distingue pas un premier, un deuxième ou un troisième candidat : **tous les jeunes qui atteignent le niveau d'excellence requis peuvent obtenir le titre.** Une singularité qui nourrit une véritable émulation entre les candidats et donne à cette finale une dimension aussi exigeante que collective.

Derrière chaque candidat se trouvent également des mois de préparation, de répétitions et de travail, mais aussi l'accompagnement de maîtres d'apprentissage, de formateurs, d'entreprises et de familles. Le concours met ainsi en lumière autant les jeunes talents que toute la chaîne de transmission qui accompagne leur progression.

> Quand on voit le niveau des jeunes dans un concours comme le MAF, on ne peut qu'être confiant. L'avenir de la boulangerie est entre de bonnes mains !

**Dominique Anract,**
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

©Photos : CNBPF, Frédéric Vielcanet.

**Contacts presse : informations, interviews, photos**

**Anne ALDEGUER,**
**Directrice de la communication CNBPF**
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25 / 06 23 30 20 26

**Service Presse**
**EQUITABLE**
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06