

Semaine de l'Excellence



**DU 18 AU 20
NOVEMBRE 2025
NANCY**



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE



edf



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie



LAFONT



Retrouvez toutes les informations sur

www.boulangerie.org

Semaine de l'Excellence

DU 18 AU 20 NOVEMBRE 2025 NANCY

LES JEUNES TALENTS DE LA BOULANGERIE À L'HONNEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise du 18 au 20 novembre, à Nancy, 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 12^e Semaine de l'Excellence que la ville de Nancy accueillera cette année, du 18 au 20 novembre, les deux événements majeurs de la profession, orchestrés par la CNBPF : d'un côté, la 44^e finale nationale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

(MJB), de l'autre, la 15^e finale du Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie.

Pour l'occasion, 31 jeunes (14 filles et 17 garçons), choisis au terme de sélections départementales et régionales se donneront rendez-vous pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux concours de haut niveau : 18 côté fournil et 13 côté magasin. Tous s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts avec un seul objectif : décrocher le titre tant convoité.

Les épreuves se dérouleront dans les locaux de la CMA Formation de Nancy (10 rue Léonard de Vinci).





La Semaine de l'Excellence est un événement incontournable de la profession, réunissant deux concours qui mettent en lumière le talent et la motivation des jeunes professionnels.

La Région grand Est va accueillir la **12^{ème} édition de la Semaine de l'Excellence en Boulangerie-Pâtisserie**, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Je remercie vivement pour l'organisation de ce rendez-vous annuel, marquant pour la profession, ainsi que **le centre de formation de Nancy**, pour son accueil et préparation de l'événement.

Un événement phare de la Confédération, durant lequel se tiendront, à Nancy, du 18 au 20 novembre, les finales du 44^{ème} Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France et du 15^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente.

Le but de ce concours est de :

- Mettre en valeur la boulangerie artisanale ;
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France ;
- Sensibiliser l'opinion publique sur la

formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux fabrications artisanales,

- Valoriser les métiers : Mettre en lumière les compétences des jeunes boulangers et pâtisseries, ainsi que des professionnels de la vente.

Par sa volonté d'engager les jeunes dans une logique de dépassement de soi, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) participe à l'éclosion des talents. Ainsi, la Semaine de l'Excellence s'est imposée comme un temps fort pour des milliers de boulangers, mais aussi de vendeuses et vendeurs. Des jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux concours de haut niveau : côté fournil et 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.

Avec cet événement, nous souhaitons mettre en lumière le savoir-faire de nos jeunes professionnels. Il s'agit à la fois des boulangers, pour lesquels ce concours peut constituer un véritable tremplin de carrière leur ouvrant les portes des concours internationaux, mais aussi du personnel de vente, pour lequel de nombreux emplois sont

à pourvoir dans toute la France. Ces concours ont pour vocation à valoriser les compétences de ces jeunes et à les encourager à poursuivre leur formation. Du magasin au fournil, la boulangerie a aujourd'hui besoin de managers capables d'anticiper les besoins du client, de le conseiller, de lui proposer des nouveautés mais aussi de répondre aux questions sur la composition et les qualités nutritionnelles des produits.

L'excellence artisanale sera donc le leitmotiv de ces journées, la boulangerie-pâtisserie distingue les meilleurs d'entre eux, met en avant les produits et sensibilise l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production de qualité.

Merci à nos partenaires pour leur soutien indéfectible : AG2R LA MONDIALE, EDF, INBP, LAFONT, LE SAFFRE, MAPA/MAB, SOCAMA, BANQUE POPULAIRE, LA VANILLERAIE, SAMBAVA ET OCF.

Belle réussite à tous les candidats, pour cette édition 2025 !

Très confraternellement,

Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



LES EPREUVES DE BOULANGERIE DU CONCOURS NATIONAL DES MJB

La veille de l'épreuve (Jour 1), les candidats disposent de deux heures et demie (2H30) pour organiser ses présentations et préparations à utiliser le lendemain. Le nettoyage du poste de travail est prévu de ce temps.

Le lendemain (Jour 2), la durée de l'épreuve est fixée à sept heures et demie (7H30), comprenant la préparation des produits, leur cuisson et leur présentation en salle d'exposition.

SUJET

1 : PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

avec une pré-fermentation obligatoire

- 18 baguettes de 250 g cuites :
 - Dont 13 grignées (5 coups de lame) non farinées de 50 cm de long
 - Dont 3 épis différents
 - Dont 2 coupe polka
- 15 petits pains de 50 g cuits dont 3 formes différentes choisies dans les formes suivantes : tabatière, auvergnat, bâtard à chapeau, tricorné.

2 : PAIN DE CAMPAGNE

(fermentation libre différente de la tradition)

- 6 pièces de 400 g cuites de 2 formes différentes au choix du candidat
 - 3 couronnes de 600g cuites chacune :
 - 1 couronne à chapeau, 1 couronne bordelaise, 1 couronne au choix,
 - 4 pièces (forme et poids au choix du candidat)

3 : PAIN CRÉATIF ET NUTRITIONNEL

Le candidat pourra réaliser ce pain à l'aide d'ingrédients de son choix mais dont sa composition et sa préparation auront une plus-value nutritionnelle pour sa consommation et son attractivité commerciale.

- Sur une base de 1kg à 1,5kg de farine, réaliser 8 pièces d'une seule forme.

Il devra être joint un argumentaire neutre d'identification du candidat de quelques lignes sur la plus-value nutritionnelle et définir le public auquel s'adresse ce pain.

4 : VIENNOISERIE AU BEURRE

Un décor consommable par saupoudrage est autorisé pour les viennoiseries garnies avant cuisson.

Pâte levée feuilletée

- 12 croissants courbés, d'un poids individuel compris entre 55 g et 65 g après cuisson
- 12 pains au chocolat bicolore d'un poids individuel compris entre 55 et 65 g après cuisson
 - 9 pièces garnies avant cuisson. Le poids de chaque pièce individuelle sera comprise entre 75 g et 95 g ;
- 9 pièces garnies après cuisson, chaque pièce individuelle sera comprise entre 75 g et 95 g

Pâte levée

- 10 pièces individuelles, dont 4 brioches tête, d'un poids individuel compris entre 65 g et 75 g après cuisson
 - 10 pièces garnies avant cuisson, le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g fini
 - 10 pièces garnies après cuisson, le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g fini
- 3 pièces au choix du candidat avec un poids compris entre 350 g et 450 g fini

5 : CRÉATION BOULANGÈRE SALÉE

- Réaliser 6 pièces de restauration boulangère nomade d'un poids maximum de 250 g chacune. On entend par restauration boulangère nomade des produits qui ne se consomment pas à table et qui peuvent être consommés en se déplaçant.
- Réaliser 6 pièces, de restauration boulangère assise, pouvant être chauffée ou non. On entend par là, des produits qui se consomment sur assiette ou dans un récipient et que l'on mange assis.

6 : PAIN DÉCORÉ

Réaliser une pièce décorée sur le thème suivant :

LES MONUMENTS INCONTOURNABLES DE NANCY

La pièce devra être réalisée à base de pâte levée et de pâte morte dans une dimension maximum 140, L60, H80. Le support de présentation devra être obligatoirement réalisé en pain party. Ce pain décoré devra être réalisé intégralement pendant le concours et non préparé à l'avance. Il ne doit comporter aucun élément permettant de déterminer le lieu d'origine du candidat.

NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque membre du jury donne une note sur 20 à chacun des postes suivants :

- Cahier de recettes
- Connaissances théoriques
- Organisation et hygiène
- Pains de tradition française ; une attention particulière sera portée à ce produit
- Pain de campagne, pain nutritionnel
- Viennoiserie en pâte levée feuilletée
- Viennoiserie en pâte levée
- Création boulangère salée
- Valorisation commerciale de la création boulangère salée
- Pain décoré

Des coefficients variables sont appliqués selon les postes.

Des pénalités, sous forme de retraits de points, sont appliquées pour sanctionner le non-respect de la durée du concours ou le non-respect du sujet (nombre de pièces, poids des pièces)

LE JURY

Le jury est composé d'un Président accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation. Chaque membre s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement. Le juré, qui est d'une même région que le candidat ou la candidate, ne pourra pas le noter. Le jury se réunit pour établir les moyennes par poste et par candidat et procédera à une harmonisation.



LES ÉPREUVES DU TROPHÉE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE

La finale nationale est composée de 5 épreuves qui se dérouleront sur 2 jours : avant son épreuve pratique, chaque candidat se présente brièvement au jury (5 mn).

1. Une épreuve écrite « connaissances théoriques et action commerciale » durée 30 minutes

- L'épreuve écrite se présente sous la forme d'un QCM et de questions diverses.
- Les portables seront interdits pendant le temps de cette épreuve. Une calculatrice est fournie.

2. Une mise en place produits - durée 30 minutes

- Une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres.) devra être installée et mise en valeur.
- La mise en place des produits se fera en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le candidat disposera de 30 mn pour faire son installation et mettre en place les étiquetages pour le pain, les viennoiseries et les pâtisseries, et autres.

3. Une mise en situation de vente - durée 15 minutes

- La mise en situation de vente s'appuiera sur les produits installés par les candidats.
- Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle du ou des clients pour des achats déterminés. Ils poseront quelques questions sur les produits pendant l'acte de vente.
- Comme dans la réalité du travail en magasin, des éléments imprévus pourront survenir.

4. Mise en valeur du produit régional

Durée : 20 mn pour la présentation marchande et de la présentation de l'action commerciale.

LA QUICHE LORAINE

Travail à faire en amont de l'épreuve à la maison :

A partir de la spécialité régionale désignée, élaborer une fiche technique de ce produit avec une action commerciale.

Cette fiche technique sera élaborée sur un format équivalant à une page de format A4 recto-verso maximum. Et devra comporter les informations suivantes :

- Origine
- Spécialité
- Recette
- Accord mets / produits
- Réglementation

Au moment de l'épreuve

A partir de sa fiche et d'une présentation marchande (le matériel sera fourni par l'organisation, surtout pas de matériel personnel), proposer au jury une action commerciale facile à mettre en place en magasin.

Celle-ci devra mettre en avant le produit régional. Donner envie aux clients, les fidéliser, promouvoir le produit ...

L'épreuve comprend la mise en scène de la pièce présentée sur une assiette (2 pièces seront fournies).

UNE PRISE DE COMMANDE (15 MINUTES)

Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle de client.

Le client ou les clients évoquera une commande à réaliser à l'occasion d'un événement particulier (mariage, baptême, anniversaire, etc...).

LE THÈME DE L'ÉVÈNEMENT EST TIRÉ AU SORT PAR LE JURY

- Le candidat devra déceler les besoins du client, faire des propositions argumentées, récolter toutes les informations utiles et conclure sa vente. L'épreuve se déroule en face à face avec le client ou les clients, en présence du jury, dans un lieu ne disposant pas de produits.

Le candidat à toute liberté d'apporter « un book produits » tel qu'il en existe en entreprise.

Ce document n'est qu'un support destiné à faciliter l'échange avec le client, **il n'est en aucun cas pris en compte dans la notation de l'épreuve.**

NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque épreuve supporte un coefficient différent.

La note finale est obtenue par l'addition du nombre de points obtenu par épreuve. Ce nombre de points est ramené à une note sur vingt.

Le jury se réunit pour établir les résultats par candidat.

En cas de contestation ou de désaccord, le président du jury tranche.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les notes ne sont pas communiquées et les membres du jury sont tenus à la réserve sur le contenu des délibérations.

LE JURY

Le jury est composé d'un Président et de professionnels de la vente en boulangerie.
Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.



LES CANDIDATES ET CANDIDATS DU CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS

Grand-Est

Benjamin PETITJEAN
Hugo CHENET

Nouvelle-Aquitaine

Rudy LAVIGNE
Manon BERNADICOU

Auvergne-Rhône-Alpes

Lucie OLIVIER
Maxime RIONDET

Bourgogne-Franche-Comté

Ylian NUYTEN
Théo SAINTVOIRIN

Bretagne

Tom GUERIN

Centre-Val de Loire

Marius DIOT

Ile-de-France

Antoine RICARD
Louis DE KERSAINTGILLY

Pays de la Loire

Axel ROBIN

Occitanie

Kévin FORT
Matéo GOMES

Hauts-de-France

Gaël DUPONT

Normandie

Henri CARPENTIER

Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse

Solène VERGONZANE





LES CANDIDATES ET CANDIDATS DU TROPHÉE NATIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Grand-Est

Marie GRZEGORZEK
Julie CERCY
Céléna PIERRON

Auvergne-Rhône-Alpes

Sandra MONTAGNON
Kelly PLACE
Sylvana BOUKAMOUCHE

Bourgogne-Franche-Comté

Eva BOBILLIER

Bretagne

Julie DESILLES

Ile-de-France

Kathy DA SILVA PEREIRA
Mathyas ROUHAUD

Pays de la Loire

Adeline FROMAGEAU
Nolan BOUREAU

Normandie

Enora MOREL-DURAND



PRESENTATION DE LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Rôle

Les boulangers-pâtisseries sont unis et représentés au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents. Pour permettre cette représentation, la Confédération est constituée de 94 groupements professionnels départementaux, rassemblés chaque année en Assemblée Générale et de 13 groupements professionnels interdépartementaux réunis en Conseil d'Administration.

Elle est administrée par un Bureau national. Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes. Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui aux groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige.

Les missions principales

- Informer les boulangers-pâtisseries
- Représenter les artisans boulangers-pâtisseries
- Défendre les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession
- Former des passionnés

- Promouvoir le savoir-faire artisanal
- Conseiller les adhérents
- Valoriser l'image de la profession, son identité et ses produits.

La boulangerie-pâtisserie en chiffres

- **34 000** boulangeries-pâtisseries artisanales
- **12 millions** de consommateurs chaque jour
- **35 000** points de vente répartis sur le territoire
- **200 000** personnes salariées et non salariées
- **15 milliards** d'euros TTC de chiffre d'affaires annuel.

BOULANGER DE FRANCE



« **Boulanger de France** » est une initiative de l'organisation professionnelle représentant et défendant les 33 000 artisans boulangers pâtisseries : **la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**

La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve **la tradition, l'innovation, la qualité ; des valeurs plébiscitées par les consommateurs** et que nous portons à travers notre charte de qualité.

Des engagements ont été arrêtés par un groupe d'élus de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui les ont consignés dans une charte de qualité des pratiques, consultable sur **www.boulangerdefrance.org**

Un Boulanger de France s'engage :

- à fabriquer lui-même tous ses pains,
- à fabriquer lui-même croissants, pains au chocolat (ou chocolatines), pains aux raisins (ou escargots), brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs,

religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits frais, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches,

- à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 1,4 g pour 100g de pain courant, 1,3 g pour 100g de pain complet ou céréales, et 1,2 g pour 100g de pain de mie,
- à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation,
- à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Ce qui différencie un artisan Boulanger de France, c'est « **le fait-maison** ». Un artisan Boulanger de France est fier de fabriquer ses pains, sa viennoiserie, ses pâtisseries et sa restauration boulangère.

Cette charte marque l'identité de la boulangerie artisanale : une véritable opportunité pour la profession répondant aux attentes des consommateurs : 12 millions au quotidien.

Le professionnel veille à adapter ses horaires d'ouverture aux attentes de ses clients et à proposer un accueil attentif et des conseils personnalisés ; à offrir une bonne accessibilité de son magasin aux personnes handicapées.

Le professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison, privilégiant la qualité gustative. Il veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant les apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel. Il veille à la qualité et, notamment, à la fraîcheur de ses produits et s'efforce de donner ses invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif des déchets. L'adhésion du boulanger-pâtissier est renouvelable tous les deux ans, avec une certification de Bureau Veritas.

En savoir +
www.boulangerdefrance.org

NOS CONCOURS PROFESSIONNELS



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Semaine de l'Excellence



CONTACTS PRESSE

Elodie Grégoire

Média Pass - contact@media-pass.fr
06 87 49 60 12

Anne Aldeguer

CNBPF - aaldeguer@boulangerie.org
01 53 70 16 25 - 06 23 30 20 26



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

27, avenue d'Eylau - 75016 Paris

Notre partenaire national



AG2R LA MONDIALE

Nos sponsors nationaux



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR WWW.BOULANGERIE.ORG