

6^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

DU 13 AU 15 MAI 2019



Les résultats de la finale qui s'est déroulée ce jour sont :



1^{er} prix (trophée Marcel COSNUAU) : Boulangerie COURGEY Mehdi COURGEY (Bourgogne Franche Comté) 19 Grande Rue, 25500 MORTEAU

Quelques mots :

Mehdi a 29 ans. Après avoir obtenu ses diplômes en boulangerie - CAP, Mention complémentaire et Brevet professionnel, il décide de devenir salarié avec pour objectif d'ouvrir sa propre boulangerie rapidement. Souhait réalisé depuis maintenant 4 ans, à Morteau, dans le Doubs. Passionné par son métier, il a participé à la Finale du Concours du Meilleur Jeune Boulanger alors qu'il était encore apprenti.



2^{ème} prix : Boulangerie Ty Fournil Nicolas CADORET (Bretagne) 1 Place de la Voile - Bât. 1 56390 LOCMARIA GRAND CHAMP

Quelques mots :

Titulaire d'un Brevet de Maîtrise, Nicolas a été ouvrier boulanger pendant 5 ans, puis enseignant au CFA de Vannes (Morbihan) durant 6 années. En 2015, il crée son entreprise « Ty Fournil » avec sa compagne Virginie, à Locmaria - Grand-Champ. L'entreprise emploie 1 ouvrier boulanger et 2 apprentis. Nicolas est un passionné et participe depuis plusieurs années à des concours. Il a commencé alors qu'il était apprenti, pour découvrir d'autres savoir-faire, d'autres professionnels, comme lui, motivés par leur métier. En 2017, il avait obtenu le 1^{er} prix de la Baguette de Tradition régionale et avait déjà participé à ce concours national.



3^{ème} prix : Boulangerie La Châtaigneraie Sébastien VAREILLE (Auvergne Rhône Alpes) 8 Grande Rue 07190 SAINT SAUVEUR DE MONTAGUT

Quelques mots :

Sébastien, bientôt 34 ans, est employé à la boulangerie La Châtaigneraie de Saint-Sauveur-de-Montagut. Ce qu'il pense de son travail : « Il n'y a pas vraiment de secret en soit. Ce que je cherche, c'est une régularité dans mon pain, que ce soit dans le visuel avec le grignage (réaliser des fentes avec une lame sur la baguette) ou dans le goût donné par la mie alvéolée. » Aucune appréhension pour ce jeune boulanger qui voit ce concours comme « un bon moyen de s'améliorer dans son travail ».

3 autres finalistes ont concouru :

Boulangerie BARTHELEMY – Fabrice BARTHELEMY (Pays de la Loire) | 5 rue du Général Charrette de la Contrie, 44521 COUFFE
Boulangerie L'Atelier des Artistes – Jorge COSTA (PARIS) | 73 Boulevard Edouard Branly, 93230 ROMAINVILLE
Les Délices de Clémence – Damien MILLIOT (Grand Est) | 30 rue d'Alsace, 88160 RAMONCHAMP

CONTACT PRESSE :

Lucile CROUZIER • EQUITABLE • 2, square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 53 59 70 82 • E-mail : l.crouzier@equitable.fr