



Paris, le 06 septembre 2022

COMMUNIQUE DE PRESSE

Finale nationale MAF Boulangerie 2022 – 21 septembre 2022 – EBP Paris

Le **21 septembre** prochain, 22 candidats se retrouveront à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris pour l'épreuve finale Boulangerie du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) » promotion 2022.

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 22 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 17h15 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 fantaisies, 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 cinéma », 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.

L'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris :

Pour la première fois, l'EBP Paris accueillera la finale MAF Boulangerie. Forte de son histoire, et bénéficiant de l'appui de Grands Moulins de Paris à l'origine de sa création, l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris a toujours été en quête du meilleur pour transmettre et promouvoir le savoir-faire des boulangers-pâtisseries. Depuis 1996, l'École occupe 2000 m² dans des locaux historiques : les anciens chais de Bercy. Situé en plein Paris, dans le quartier très prisé de Bercy Village, ce lieu chargé d'histoire allie tradition et modernité. Pour en savoir plus : <https://www.ebp-paris.com/>



Les candidats :

22 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF. A compter du 12 septembre, découvrez les portraits des candidats sur les pages Facebook de la [SnMOF](#) et de la [CNBPF](#)

- **BODIN Clément** - Urma85 - La Roche Sur Yon (85)
- **CHEVAL Thimothée** - CIFA de l'Yonne – Auxerre (89)
- **QUIGNON Hugo** - INBP – Rouen (76)
- **AMOUROUX Mathias** - Université des métiers de Pau Béarn Pyrénées – Pau (64)
- **BERNASCONI Louca** - URMA Loire-Atlantique - Nantes (44)
- **BUSSY Loïc** - URMA du Tarn – Albi (81)
- **CALLEJON Nicolas** - URMA du Tarn – Albi (81)
- **DRAP Marie** - Institut des Métiers et des Techniques - Grenoble (38)
- **GUE Nolann** – Association des compagnons du devoir – PARIS (75004)
- **HÉBÉ Thomas** - URMA Maine et Loire - Angers (49)
- **KREBS Lucien** - LP François Rabelais – Ifs (14)
- **LAURENT Alan** - Campus de Groisy – Groisy (74)
- **LIBAUD Loris** - CFA des Compagnons du Devoir – Bordeaux (33)
- **MARCHAND Chloé** - Lycée des Métiers Saint Joseph – Concarneau (29)
- **MEYNARD Yohann** - Lycée des Métiers Saint Joseph – Concarneau (29)
- **SIMON Chloé** – Maison Familiale Rurale - Saint Michel Mont Mercure - (85)
- **STEPHANUS Florian** - CFA Camille Weiss – Forbach (57)
- **SUDRE Benjamin** - Université des métiers de Pau Béarn Pyrénées – Pau (64)
- **VAUELLE Manon** - CFA interpro – Chartres (28)
- **VIEL Nathan** - CIFA de l'Yonne - Auxerre (89)
- **BERNADICOU Manon** - CFA des Métiers de l'Artisanat - Mont-de-Marsan (40)
- **LABORDE Rayann** - CFA des Métiers de l'Artisanat - Mont-de-Marsan (40)

Un jury d'exception :

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

- **BORDET Xavier** – Président du jury / Président de la Fédération des artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme, 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
- **ANNONIER Jacques** – MOF 1997 Boulangerie
- **TABOUREL Yann** – MOF 2007 Boulangerie
- **DEFIVES Joël** – MOF 2004 Boulangerie
- **FROEHLICH Julien** – Boulangerie Pâtisserie Froehlich
- **BOULLIER Jean-Yves** - Boulangerie Le Moulin de la Croix NIVERT
- **DESILES Philippe** - Président de la Fédération des boulangers-pâtisseries d'Indre-et-Loire
- **LEBLANC Bernard** – Formateur à l'École de la Boulangerie et de Pâtisserie de Paris
- **TEPPER Pascal** – MOF 2000 Boulangerie
- **CABARAT Mathieu** – MAF 2011 Boulangerie

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

Juliette BEBIN – Responsable Communication
communication@mof.fr – 01 58 51 42 99
16, rue Saint-Nicolas – 75012 PARIS
www.meilleursouvriersdefrance.info