

ALEXANDRE LOPEZ – Champion du Monde de Boulangerie **2008 transmet sa passion du métier de boulanger à l'Ecole** **Christian Vabret**

Pour le dernier stage de l'Ecole Christian Vabret avant les congés d'été, c'est Alexandre LOPEZ – Champion du Monde de Boulangerie 2008 qui officiait pour un stage d'INITIATION A LA BOULANGERIE – viennoiserie -snacking

Les 11 participants avaient des parcours aussi divers et variés (qualiticienne en aérospatial, cuisinière, consultant formateur chez microsoft, enseignante, couturière, retraité dans le social...) mais ont tous un point commun : le goût du bon pain.

Alexandre LOPEZ, Albigeois, fils de boulanger et formateur au CFA d'Albi leur a transmis avec patience, les valeurs d'un travail bien fait, le respect de la pâte, une fermentation lente pour sublimer le goût du pain.

Le programme de production était très complet : pain de tradition française, pain de campagne, pain de Lodève ou aromatique mais aussi l'art du croissant et ses déclinaisons, la brioche et une partie traiteur avec des ficelles apéritives au fromage ou aux poivrons, des burgers au magret et bien d'autres produits délicieux.

Résultat : un superbe buffet de clôture, des stagiaires séduits et conquis. BRAVO Monsieur Lopez !!

Christian VABRET – MOF – Président de l'Ecole Christian Vabret est venu à la rencontre de ces amoureux du pains pour clôturer cette formation et leur remettre le diplôme.

Prochaine initiation animée par Alexandre LOPEZ : du 18 au 22 Juillet 2022

<https://www.efbpa.fr/initiation-remise-niveau-boulangerie/>