



ANGE DONNE DES AILES AUX JEUNES TALENTS ET LANCE SON CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI BOULANGER ANGE DE FRANCE

Alors que le secteur de la boulangerie-pâtisserie peine à recruter – 21 000 postes sont à pourvoir selon la confédération nationale – [ANGE](#) agit à son niveau pour dynamiser la filière et valoriser le métier de boulanger, les organismes de formation et les talents !

Après avoir lancé [IDYIE, son école de formation](#) en 2021 à Aix-en-Provence avec sa 1^{re} classe de CAP, le 2^e boulanger de France organise cette année son [concours du Meilleur Apprenti Boulanger](#). 10 finalistes sur 225 apprentis, issus de différents CFA et représentant toutes les régions, ont été sélectionnés pour participer à la finale du concours.

Ils s'affronteront lors de 4 épreuves techniques les 6 et 7 juillet au SiEL, le siège d'ANGE à Aix-en-Provence. Le gagnant aura notamment la chance de voir sa création devenir le « pain du mois » de septembre dans les 210 boulangeries du réseau.

VALORISER LE TRAVAIL DES APPRENTIS ET LE SAVOIR-FAIRE BOULANGER

« Nous plaçons l'Homme et le produit au cœur de notre entreprise. C'est une véritable opportunité pour les jeunes en quête d'un emploi noble, passionnant et essentiel de se former à ce métier de tradition. Pour nous, c'est une manière de participer à l'enseignement de ce savoir-faire unique, de donner du sens et de fédérer nos jeunes autour de ce beau métier » explique [François Bultel](#), Président et co-fondateur de ANGE Boulangerie.

Le Concours du Meilleur Apprenti Boulanger ANGE vient compléter la démarche de l'entreprise pour la formation au métier de boulanger et valoriser le travail des jeunes apprentis. Il s'agit bien ici de mettre en avant le savoir-faire boulanger mais aussi la qualité de la formation de tous les CFA, des boulangeries et de leurs tuteurs, qui accueillent les jeunes boulangers du réseau, partout en France.



10 FINALISTES SÉLECTIONNÉS PARMI 225 APPRENTIS ANGE PARTOUT EN FRANCE

Après une sélection parmi les 225 apprentis du réseau, 10 jeunes boulangers en CAP issus de CFA ou de l'école IDYIE, participent à la finale du Concours du Meilleur Apprenti Boulanger de France ANGE. Le savoir-faire, le sérieux, la créativité, l'assiduité et la motivation ont été les principaux critères de choix du jury.

Les 10 apprentis - parmi lesquels se trouvent 2 filles et 8 garçons, âgés de 16 à 26 ans - s'affronteront lors de différentes épreuves techniques les 6 et 7 juillet au SiEL, qui rassemble le siège, l'Ecole de Formation et le laboratoire R&D d'ANGE à Aix-en-Provence. À la clé :

- pour les trois premiers, une récompense monétaire
- pour le gagnant du « prix du public » votant via les réseaux sociaux, sa création sera commercialisée comme « Pain du mois » en septembre dans les 210 boulangeries ANGE



Découvrez les 10 apprentis finalistes en action dans leur boulangerie dans cette vidéo

LES PRODUITS BOULANGERS MIS À L'HONNEUR EN FINALE

Un jury d'experts sera présent pour l'occasion :

[Steve Kaplan](#), Auteur spécialiste du pain

Patrice Guillois, boulanger et co-fondateur des boulangeries ANGE

Au programme de la finale, plusieurs épreuves autour de la baguette, de la tourte auvergnate, du pain torsade. Il sera également demandé aux participants de proposer leur propre création de pain spécial.

6 juillet **De 8 h à 15 h 30** : pétrissage et façonnage

7 juillet **De 7 h à 11 h 30** : cuisson et présentation devant le jury
De 11 h 30 à 12 h 30 : délibération du jury
14 h 30 : remise des prix

À **propos de ANGE** - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, le réseau de franchise ANGE souhaite bousculer les codes de la boulangerie autour d'un concept modernisé de boulangerie artisanale à prix attractifs, installée en périphérie des villes et à proximité des bassins d'activité.

Chiffres-clés du réseau ANGE

210 boulangeries en France // 2 600 collaborateurs // CA 2021 : 242 M€ HT

Site : www.boulangerie-ange.fr

Cartographie des points de vente : <https://urlz.fr/cGBT>