FIER DE SES APPRENTIS, ANGE BOULANGERIE AJOUTE À SA CARTE LE PAIN DE LÉA

À **la suite de la première édition du** Concours du Meilleur Apprenti Boulanger ANGE **de France, la marque à l'auréole ajoute à sa carte le pain de Léa durant 2 mois. Cette dernière, apprentie dans la boulangerie ANGE du Haillan, est la gagnante de l'épreuve du pain créatif après un vote du public sur les réseaux sociaux. Une manière pour** ANGE Boulangerie **de valoriser la formation des jeunes apprentis - dans son école IDYE ou dans les CFA français - le métier de boulanger et les produits de qualité.**

VALORISER LE TRAVAIL DES APPRENTIS ET LE SAVOIR-FAIRE DES ÉQUIPES ANGE

Les 6 et 7 juillet derniers, s'est déroulé le premier Concours du Meilleur Apprenti Boulanger ANGE. Une réussite et un niveau d'excellence au rendez-vous, avec près de 225 inscrits dans toutes les régions de France, 10 finalistes, 4 lauréats et un jury d'experts, dont faisait notamment partie Steven Kaplan.

L'épreuve du pain créatif a sacré le pain de Léa VILLARME, apprentie dans l'enseigne du Haillan (Nouvelle-Aquitaine), qui a conçu un pain à base de graines de sésame et d'amandes torréfiées. Le pain de Léa, plébiscité par les votes du public sur les réseaux sociaux (plus de 600 votants), sera à la carte de toutes les boulangeries ANGE de France en septembre et en octobre.

« Ce concours a mis en avant la qualité de nos formations et de celles des CFA, ainsi que l'accompagnement et les conseils distillés par nos formateurs et par les équipes de nos boulangeries » explique François Bultel, Président et co-fondateur de ANGE Boulangerie. *« De plus, ajouter le pain de Léa à notre carte récompense le travail de l'apprentie comme des équipes du Haillan et, je l'espère, inspire l'ensemble du réseau ANGE Boulangerie pour toujours plus de créativité ».*

---

3 QUESTIONS À LÉA VILLARME, LAURÉATE DU PRIX DU PUBLIC

Qu'avez-vous pensé de ce premier Concours du Meilleur Apprenti ANGE ?
Pour une première ça a été une réussite en termes d'organisation, avec une logistique parfaite pour les engagés et un accompagnement complet, tant par les salariés de ma boulangerie que par mon formateur. Nous avions un bon groupe, soudé, et ANGE Boulangerie nous avait organisé un escape game puis un moment de détente autour d'un apéritif dinatoire qui ont permis de renforcer cette cohésion entre nous. C'est représentatif de l'ambiance de travail au sein du réseau.

Quel est votre parcours et comment se déroule votre apprentissage chez ANGE ?
Après l'obtention d'un CAP pâtisserie, d'un CAP et d'un Bac Pro cuisine, j'avais envie de tester la boulangerie et le travail au sein d'un réseau d'importance. J'ai donc eu la chance de pouvoir intégrer ANGE Boulangerie en apprentissage au Haillan dans le cadre de mon CAP au centre de

formation de Poitiers. Nous sommes très bien accompagnés par les équipes ANGE et nous bénéficions d'un bel entrainement pour le CAP. Je remercie d'ailleurs toute l'équipe de ma boulangerie du Haillan pour leur soutien et leur accompagnement.

Comment réagissez-vous à l'ajout de votre création à la carte de plus de 210 boulangeries pendant 2 mois ?

C'est une grande fierté pour moi ! Mon pain ne va pas seulement être disponible dans ma boulangerie mais dans tout le réseau, c'est génial. C'est aussi une concrétisation de mon travail et cela va me permettre de prendre confiance en moi et en mes compétences.

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

212 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