Voir cet email dans votre navigateur

ange

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUILLET 2023

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI BOULANGER ANGE

Les lauréats de la 2e édition du concours sont :
Marcos de Ange Bordeaux, Steve de Ange Givors et Daniel de Manosque !

ANGE organisait pour la 2e année consécutive son concours du Meilleur Apprenti de France Boulanger. L'objectif ? Dynamiser la filière et valoriser le travail des apprentis et le savoir-faire boulanger ! 9 apprentis (sur plus de 250 candidats), issus de différents CFA et représentant toutes les régions, ont participé à la finale du concours les 5 et 6 juillet dernier au siège de l'entreprise à Aix-en-Provence.

Le Jury, présidé cette année par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé au Michelin et passionné par le pain, a désigné les vainqueurs :
🥇 **Marcos - Boulangerie Ange de Bordeaux-Lac**
🥈 **Steve - Boulangerie Ange de Givors**
🥉 **Daniel - Boulangerie Ange de Manosque** *(boulangerie déjà récompensée l'année dernière !)*

Au-delà des récompenses numéraires, Marcos (photo ci-contre) aura la chance de représenter ANGE comme porteur de la Flamme Olympique l'année prochaine, symbole de la jeunesse et de l'engagement. Le prix des Moniteurs est quant à lui décerné à Anthony de Ange Seclin !

Quant au prix du public, c'est Stanislas Bonnemayre (ci-contre) de la boulangerie Ange de Lunel qui l'emporte avec sa fougasse d'Aigues-Mortes. Celle-ci sera commercialisée dans toute la région Occitanie au mois d'octobre 2023.

DÉCOUVREZ LES PORTRAITS DES LAURÉATS EN VIDÉO !

Steeve, 22 ans, apprenti dans la boulangerie ANGE de Givors (Rhône)

Daniel, apprenti dans la boulangerie ANGE de Manosque (Alpes-de-Haute-Provence)

Anthony, 25 ans, apprenti dans la boulangerie ANGE de Seclin (Nord)

LE MOT DE FRANÇOIS BULTEL

« 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. 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. »

explique François Bultel, Président et co-fondateur de ANGE.