

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Le CFA Roosevelt de Mulhouse remporte le DEFIBUN 2021 !

Fleury-Mérogis, le 7 juillet 2021 – Le CFA Roosevelt de Mulhouse remporte le Bun d’Or et le Bun d’Argent 2021, les deux premiers prix du DEFIBUN, concours pour apprentis boulangers créé en 2004 par Bimbo QSR. Le Bun de Bronze revient, quant à lui, au Lycée professionnel St Michel de Priziac.

Le DEFIBUN, créé par Bimbo QSR, principal fournisseur de petits pains à hamburger de McDonald’s France, est destiné à encourager les boulangeres de demain à travailler ce petit pain si particulier.

10 équipes ont participé cette année, représentant 5 établissements : le lycée hôtelier La Closerie à Saint-Quay-Portrieux (22), le Lycée professionnel de Saint-Michel de Priziac (56), le CFA du Lycée des Métiers Roosevelt à Mulhouse (68), le CFA CEPAL de Laxou (54), le CFA CM-CCI du Cher à Bourges (18).

Le jury de cette édition, composé de représentants de Bimbo QSR et de la filière meunerie-boulangerie, ont départagé les créations reçues, selon 4 critères :

la créativité / l’originalité,

le goût, la texture en bouche,

l’aspect du produit,

La promotion de la recette : réalisation de brochures, documents présentant le choix des ingrédients, les aspects nutritionnels de la recette...

Logo bun HD\_orLe Bun d’Or 2021 est décerné au CFA Roosevelt de Mulhouse (68) pour le Buns Levés Feuilletés, un petit pain feuilleté inspiré du pain aux raisins, à base d’une confinoïade de tomates (tomates confites, capres, ail, huile d’olive)

Logo bun HD\_argentLe Bun d’Argent 2021 revient également au CFA Roosevelt de Mulhouse (68) pour le Buns Oriental avec une pâte composée de saveurs épicées telles que le persil, la coriandre hachée, un bouillon de couscous et d’un craquelin, en topping, à base de parmesan et d’épices utilisées également pour le couscous (Ras el-Hanout, piment doux)

Logo bun HD\_bronzeLe Bun de Bronze 2021 est attribué au lycée professionnel Saint Michel de Priziac (56) avec The Bettcha, un bun très original bicolore et de forme triangulaire, composé d’une pâte rose à la betterave et d’une pâte verte au thé matcha, agrémenté de sésame blanc.

Les apprentis boulangers participants se sont, une nouvelle fois, distingués par leur créativité avec des buns sucrés mêlant le caramel et la pomme, les framboises, la pistache et le chocolat blanc ou aux saveurs tropicales avec de l'ananas, de la vanille et de la noix de coco. L'intérêt nutritionnel est également souvent mis en avant avec des buns vegan à base de sirop de sapin.

Les écoles gagnantes se verront remettre des dotations en taxe d'apprentissage à hauteur de : 3500 euros pour le Bun d'Or, 2500 euros pour le Bun d'Argent, 1500 euros pour le Bun de Bronze. Les élèves recevront, quant à eux, des bons d'achats.