



Alerte presse – Rennes, le 12 avril 2023

Journée « Talents & Transmissions » : Le Groupe LE DUFF réunit les Meilleurs Apprentis (MAF) et les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) à Rennes



Le Groupe LE DUFF et Bridor ont reçu une délégation d'une quinzaine de Meilleurs Apprentis de France (MAF) et de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) à l'Académie Culinaire du Groupe dans le cadre de la deuxième édition de la Journée « Talents & Transmissions ». Un moment de partage qui traduit l'attachement très fort du Groupe dans la transmission des savoir-faire culinaires.

A l'occasion de cette journée placée sous le signe de l'apprentissage, Louis LE DUFF (Président Fondateur du Groupe LE DUFF) a remis un chèque de 50 000 euros à la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, représentée par son Président Jean-François Girardin.

Une journée découverte placée sous le signe de la transmission

Au programme : visite de Bridor à Servon-sur-Vilaine, suivie d'ateliers pratiques animés par le MOF Boulanger Frédéric Lalos autour des levains et la cuisson des pains, puis d'une dégustation des produits au sein de l'Académie Culinaire du Groupe.

Les MOF présents (Jean-Jacques Massé, Jean-François Girardin, Frédéric Lalos, Marc Foucher) et les Chefs de l'équipe R&D Bridor ont également livré leurs témoignages sur le métier dans le cadre d'une session d'échanges avec les MAF. Un moment de partage qui traduit l'attachement du Groupe dans la transmission des savoir-faire culinaires.

« Nous sommes ravis et fiers d'accueillir pour la deuxième année consécutive des Meilleurs Apprentis de France au sein de l'Académie Culinaire, notre centre mondial de R&D » - déclare Louis Le Duff, Président-Fondateur du Groupe LE DUFF.

Un partenariat d'exception depuis 2006

Ce rendez-vous témoigne de la relation de longue date qui unit le Groupe Le Duff et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France pour encourager la formation des jeunes talents.

Depuis 2006, les deux acteurs ont engagé un partenariat destiné à promouvoir le travail d'excellence des MOF et des MAF, ainsi que l'expertise du Groupe Le Duff, leader mondial dans les secteurs de la boulangerie-vienniserie, du café-bakery et de la pizza-pasta.

Le Groupe LE DUFF a créé une Académie Culinaire au sein de son siège à Rennes, centre mondial de R&D pour tester de nouveaux concepts, produits et recettes. Cette Académie Culinaire est aussi un lieu de formation pour les collaborateurs, clients et franchisés du Groupe, où interviennent également des Chefs désireux de former de jeunes talents à la cuisine.

Depuis sa création en 1976, le Groupe LE DUFF a formé plus de 2500 apprentis.

Une aide financière de 50 000€ pour favoriser l'apprentissage

À l'occasion de cette journée, Louis Le Duff a remis un chèque de 50 000 euros à la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France représentée par Jean-François Girardin

« Je suis depuis toujours un fervent défenseur du savoir-faire artisanal français, que les MOF s'attachent à représenter chaque jour à l'international. Nous partageons beaucoup : l'attention constante portée à la qualité et à l'excellence, la transmission des savoirs et le sens de l'humain. C'est la raison pour laquelle j'ai décidé de verser 50 000€ à la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France pour financer l'apprentissage des MAF. Ils représentent l'avenir de la gastronomie française » - explique Louis Le Duff.

« Artisanat et industrie, les deux sont complémentaires dans notre économie. Quand on voit qu'il y a plus de 830 000 contrats d'apprentissage en 2022, tous métiers confondus, cela montre que les jeunes sont attirés de nouveau par l'artisanat et l'agroalimentaire. C'est une très bonne nouvelle ! Et leur souhait principal est souvent entrepreneurial » - complète Jean-François Girardin.

A propos du Groupe LE DUFF

Leader mondial dans le secteur de la boulangerie-vienniserie, du café bakery et de la pizza-pasta, le Groupe LE DUFF est présent dans plus de 100 pays et sur 5 continents. Depuis sa création en 1976 par Louis Le Duff, le Groupe doit sa réussite à ses enseignes de restauration (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine [Etats-Unis], Kamps [Allemagne]...), mais aussi à Bridor et Cité Gourmande (10 sites de production), qui fabriquent respectivement des produits de qualité premium de boulangerie, viennoiserie pour plus les plus belles enseignes de la restauration et de l'hôtellerie dans le monde, et des légumes et plats cuisinés façon terroir. Le Groupe LE DUFF travaille avec les meilleurs chefs de la boulangerie et de la restauration, ainsi que des institutions et des experts en nutrition pour élaborer des recettes saines (sans gluten, avec fibres, gammes bio...). Le Groupe LE DUFF a bâti son succès sur la priorité donnée à la qualité et à la santé dans l'assiette. Chaque année, le Groupe ouvre de nouveaux établissements et recrute de nombreux talents en France et dans le monde. Son chiffre d'affaires s'élève à 2,05 milliards d'euros (2019).

