

LA PROMOTION 2025 DU CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE » BOULANGERIE

Pour sa 40^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » **Boulangerie** (MAF) s'est tenu du 15 au 18 septembre 2025 au C.I.F.A (Centre Interprofessionnel de Formations d'Apprentis) de l'Yonne à Auxerre (89) avec comme thématique cette année : **les Monuments**.

En effet, les **25 jeunes boulangers**, âgés de moins de 21 ans et en formation initiale ou en apprentissage, ont eu 7 heures pour réaliser :

Pains et viennoiseries :

- Des pains de tradition française : 12 petits pains pesés à 50 g façonnés sous 3 formes différentes, 10 baguettes non farinées, 2 baguettes fantaisie, 2 couronnes différentes, 6 pièces pesées à 400 g façonnés sous 3 formes ;
- Du pain de campagne sous 3 formes différentes minimum, poids libre et formes au choix du candidat ;
- Des viennoiseries à base de pâte levée feuilletée : 12 croissants, 12 pains au chocolat, 12 viennoiseries créatives garnies de crème et/ou de fruits ;
- De la pâte à brioche : 8 brioches à tête, une brioche tressée, une couronne en pâte coupées aux ciseaux, 10 brioches individuelles garnies de crème et/ou de fruits et une brioche forme libre.

Et une pièce de décor :

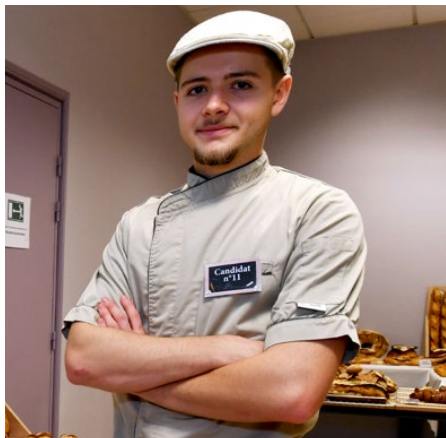
A partir du thème « Les monuments » les candidats ont réalisé une pièce décorée en pâte à pain party et/ou pâte morte.

Organisé par **la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France** (MOF) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le concours national a attribué le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie à 5 jeunes talents boulangers.



LA PROMOTION 2025 DU CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE » BOULANGERIE

LES LAURÉATS 2025



Florent Bertaux
CEFMA Tourcoing (59)



Martin Christiens
CMA Formation Arras (62)



Alan Guyonvarch
CFA Vannes (56)



Maxime Riondet
CFA François Rabelais Dardilly (69)



Joshua Roux
CMA Formation Albi Cunac (81)

Ces jeunes lauréats incarnent l'excellence de la nouvelle génération de boulangers. Leur succès au concours MAF témoigne de leur engagement et de leur maîtrise technique.

Et surtout, « remporter le **concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie** (MAF) est bien plus qu'une victoire, c'est **un véritable tremplin pour les jeunes lauréats**. Cette distinction prestigieuse ne se contente pas de récompenser des talents exceptionnels, elle ouvre des portes et forge un avenir prometteur. », déclare Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

