



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 22/11/2023

SEMAINE DE L'EXCELLENCE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Les jeunes talents de la boulangerie primés

Les finales nationales du Concours des meilleurs jeunes boulangers de France et du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie viennent de s'achever à Auxerre. Les meilleurs jeunes professionnels du pays ont été récompensés hier soir.

C'est dans le cadre de la 11^e Semaine de l'Excellence en boulangerie que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) a organisé ses deux finales nationales à Auxerre cette semaine pour consacrer les meilleurs jeunes professionnels du pays : le 43^e Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et le 13^e Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie.

Pour l'occasion, 38 jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées s'étaient donné rendez-vous du 19 au 21 novembre pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux concours de haut niveau : 19 côté fournil et 19 côté magasin. Les candidats se sont affrontés dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts.

Après trois jours de compétition, les résultats ont été dévoilés hier soir. C'est un jeune de Paris (17^e), **Sacha Sully**, 19 ans, qui a été sacré Meilleur Jeune Boulangier de France (MJB), tandis que le titre de Meilleure Vendeuse en Boulangerie est revenu à **Émilie Dugourd**, 18 ans, originaire de Montigny-les-Vesoul (Haute-Saône).

« *Ce concours répond à plusieurs objectifs, rappelle Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. D'abord, il s'agit de mettre en lumière la boulangerie-pâtisserie artisanale, de valoriser son image de marque et ses savoir-faire, tant du côté du fournil que du personnel de vente. Cette opération est ensuite destinée à renforcer la passion de ces jeunes professionnels pour qu'ils poursuivent dans cette voie de l'excellence artisanale. Ce concours peut constituer pour eux un véritable tremplin de carrière pouvant leur ouvrir les portes des concours internationaux ou les conduire à s'installer à leur compte. Enfin, il vise à susciter l'intérêt du consommateur pour les produits artisanaux de qualité, mais aussi de les sensibiliser aux enjeux de la formation en boulangerie.* »



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE





Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Le podium du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

1er prix – Sacha SULLY, 19 ans, Paris 17e

2e prix – Benoît BROUARD, 21 ans, Ciron (Indre)

3e prix – Léna HELCK, 21 ans, Thionville (Moselle)

4e prix ex aequo :

- Capucine REMPILLON, La Roche-sur-Yon (Vendée)
- Maxime ELBLIDI, Ille-sur-Tet (Pyrénées-Orientales)
- Alexandre IETRO, Forbach (Moselle)
- Élixa RAYNAUD, Septfonds (Tarn-et-Garonne)

Le podium du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

1er prix – Émilie DUGOURD, 18 ans, Montigny-les-Vesoul (Haute-Saône)

2e prix – Ange DUCLOUX, 19 ans, Angers (Maine-et-Loire)

3e prix – Elodie LANGLOIS, 22 ans, Luxeuil-les-Bains (Haute-Saône)

4e prix ex aequo :

- Anita FLORENTIN-HEILICH, Vandœuvre-les-Nancy (Meurthe-et-Moselle)
- Romane LASSELIN, Montbrison (Loire)
- Margaux CONNET, Chevannes (Yonne)

Crédit photos : Frédéric Vielcanet



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE

