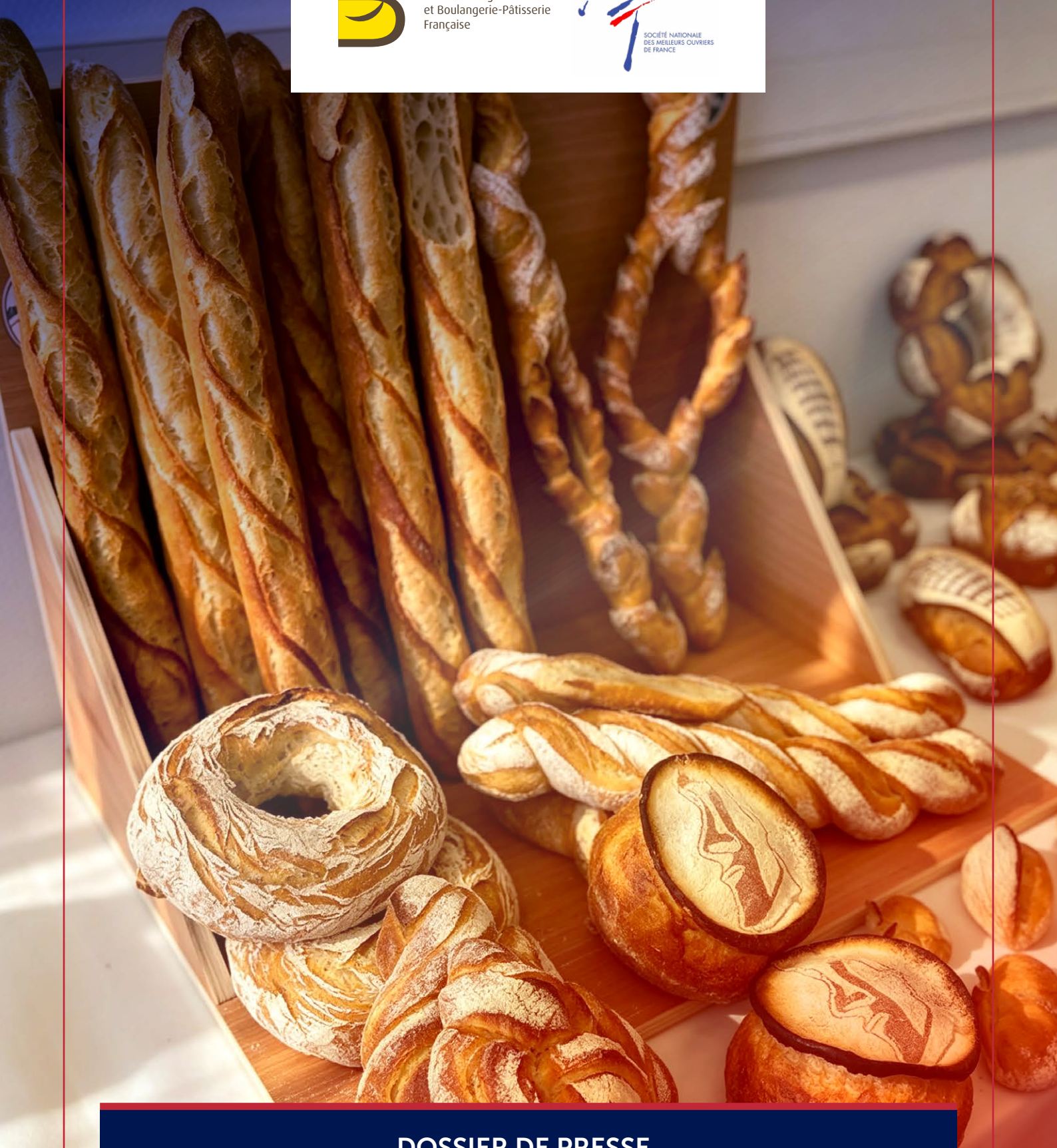




Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE



DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE EN BOULANGERIE

41^{ème} édition

Du mardi 29 septembre au vendredi 2 octobre 2026 à Perpignan-Rivesaltes (66)

LA NOUVELLE GÉNÉRATION À L'ÉPREUVE DE L'EXCELLENCE

Pour sa 41^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie se tiendra du 29 septembre au 2 octobre 2026 à Perpignan-Rivesaltes, au sein du CMA Formation.

Organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement mettra une nouvelle fois à l'honneur la transmission, l'exigence et la passion artisanale qui font la force de la boulangerie française.

Depuis 1985, Le Concours MAF révèle les talents de demain et accompagne les jeunes les plus prometteurs dans une étape forte de leur parcours. En 2026, les boulangers en formation initiale ou en apprentissage, âgés de moins de 21 ans, devront démontrer leur maîtrise technique, leur précision et leur créativité à travers des réalisations exigeantes.

À Perpignan, ils porteront les couleurs de leur région, de leur entreprise et de leur centre de formation, avec un même objectif : décrocher le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF).



Sommaire

P3

La parole à Dominique Anract
(Président CNBPF)

P5

La parole à Catherine Roland
(Présidente SnMOF)

P7

Le parcours vers l'excellence

P10

Interview Joël Defives, MOF 2004

P12

Interview Maxime Riondet, MAF 2025

P14

Les conseils de Maxime
aux candidats MAF 2026

P15

Les candidats 2026

P16

Interview Joshua Roux, MAF 2025

Dans les coulisses d'une médaille

Une médaille MAF ne se gagne pas seulement le jour du concours. Elle se prépare longtemps avant, dans le silence des fournils, les répétitions, les corrections, les gestes recommencés. À Perpignan-Rivesaltes, les candidats ne viendront pas seulement présenter des produits : ils viendront défendre des mois de travail, de doute, de passion et de précision. C'est cette histoire, faite d'exigence, de transmission et de persévérance, que nous vous invitons à découvrir.



INTERVIEW

DOMINIQUE ANRACT

**Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française**

**La 41^{ème} édition du concours MAF Boulangerie se tiendra
à Perpignan-Rivesaltes. Pourquoi ce choix ?**

Nous aimons faire vivre ce concours dans les régions. Cette année, c'est l'Occitanie qui accueillera la finale, à Perpignan-Rivesaltes, au sein de CMA Formation. La boulangerie, c'est toute la France. Elle existe dans les grandes villes, mais aussi dans les villages, les territoires, les régions. Aller à Perpignan-Rivesaltes, c'est montrer la vitalité de notre profession partout en France et associer les acteurs locaux à un événement national fort.

**Que représente le concours MAF pour les jeunes
boulangers ?**

C'est un concours très prestigieux. Les candidats passent d'abord par les étapes départementales, puis régionales, avant d'arriver à la finale nationale. À ce niveau-là, on retrouve déjà la crème des jeunes. Le concours est ouvert largement : apprentis, jeunes en lycée professionnel, jeunes en formation. Ce qui compte, c'est le niveau, l'envie et le travail. Le MAF est une vraie référence. On ne peut pas dire que ce sont des "petits MOF", mais il y a quand même cette idée d'entrer dans le giron de l'excellence artisanale !

Ce concours a-t-il une dimension particulière ?

Oui, parce que ce n'est pas un concours où l'on cherche une 1^{ère}, une 2^{ème} ou une 3^{ème} place. L'objectif est d'atteindre le niveau exigé pour obtenir le titre « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Il y a donc une vraie émulation entre les candidats. Ils partagent la même exigence, la même préparation, la même envie de réussir. C'est ce qui crée une ambiance particulière.

La transmission est au cœur du concours ?

Oui, complètement. Le MAF, c'est la transmission dans ce qu'elle a de plus concret. Il y a le jeune, mais il y a aussi son maître d'apprentissage, ses formateurs, son entreprise, sa famille. Quand on regarde les productions des candidats, on voit déjà beaucoup de choses transmises : le choix des matières premières, la précision du geste, la rigueur, le goût du travail bien fait. Ce sont des jeunes qui n'ont pas encore beaucoup d'années de métier, mais qui montrent déjà une vraie maturité professionnelle.

Le thème 2026 est « La nature ». Que vous inspire-t-il ?

C'est un très beau thème, parce qu'il est très proche de notre métier. La nature, c'est l'agriculture, les céréales, les matières premières, tout ce qui pousse, tout ce qui nourrit notre travail. La boulangerie est profondément liée à la nature. Nos produits viennent de la terre, du blé, de l'eau, du levain, du temps. C'est aussi la ruralité, la campagne, les villages. C'est un thème très vaste, qui va permettre aux candidats de réfléchir, de créer, d'imaginer. Chaque année, ils arrivent à nous surprendre avec des pièces incroyables !

Quel regard portez-vous sur cette génération ?

On entend souvent dire que les jeunes ne veulent plus travailler. Ce n'est pas vrai. Quand on voit les candidats du MAF, on voit des jeunes de grande qualité, motivés, exigeants, capables de beaucoup d'efforts. Certains ont besoin d'être poussés au départ, c'est normal. Un bon maître d'apprentissage, un bon formateur, une famille qui encourage, cela peut changer beaucoup de choses. Mais lorsqu'ils sont motivés, ils sont capables d'atteindre un niveau remarquable !

Que leur diriez-vous avant la finale ?

D'abord, de bien se préparer. On n'arrive pas les mains dans les poches à un concours comme celui-là. C'est une forme de championnat de France, avec des candidats triés sur le volet. Il faut s'entraîner, répéter, travailler, connaître son sujet. Mais je leur dirai aussi de ne pas se mettre trop de pression. Les jurys ne sont pas là pour les piéger. Ils sont là pour reconnaître un niveau, une maîtrise, un talent.

Faut-il aussi savoir prendre du plaisir ?

Oui, c'est essentiel. Il faut se faire plaisir et être fier du chemin parcouru. Parfois, le jour J, tout passe bien. Parfois, on commet une erreur. Ce n'est pas grave. Il y aura d'autres concours, d'autres occasions. Tous les efforts faits pendant la préparation sont utiles. Même si un candidat n'obtient pas le titre, il aura progressé. Il aura gagné en compétence, en confiance et en méthode.

Êtes-vous confiant pour l'avenir de la boulangerie ?

Oui. Notre profession traverse des périodes difficiles : les matières premières, l'énergie, les crises économiques. Mais la boulangerie a toujours su traverser les épreuves. Ce que je vois aujourd'hui, c'est une profession vivante, avec des femmes et des hommes responsables, courageux, capables de s'adapter et de se remettre en question. Quand on voit le niveau des jeunes dans un concours comme le MAF, on ne peut qu'être confiant. L'avenir de la boulangerie est entre de bonnes mains !

Une organisation portée par 2 acteurs majeurs

Le concours est coorganisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, deux institutions de référence dans l'univers des métiers artisanaux. Aux côtés des équipes pédagogiques, des jurys et des professionnels mobilisés, elles accompagnent chaque année cette compétition exigeante avec une même ambition : valoriser les jeunes talents, défendre la qualité de la formation et faire vivre la transmission des savoir-faire.





INTERVIEW

CATHERINE ROLAND

**Présidente de la Société nationale
des Meilleurs Ouvriers de France**

Meilleure Ouvrière de France 1994 en esthétique et art du maquillage, Catherine Roland a consacré une grande partie de sa carrière à l'enseignement et à la transmission. Très engagée au sein de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, elle en est devenue présidente le 1er janvier 2026. Elle est la 2^{ème} femme à occuper cette fonction.

Vous avez accédé à la présidence de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France le 1^{er} janvier 2026. Dans quel état d'esprit abordez-vous cette nouvelle responsabilité ?

Cette présidence nationale représente aujourd'hui un grand honneur, mais également une lourde responsabilité. Nous devons valoriser nos adhérents, mettre en lumière leur travail et mieux faire connaître leurs savoir-faire. L'autre grande priorité est bien entendu le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Il joue un rôle essentiel dans le parcours professionnel des jeunes et dans la transmission de nos métiers.

Vous êtes la 2^{ème} femme à présider la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Le fait d'être une femme donne-t-il une dimension particulière à votre élection ?

Une femme peut sans doute porter un regard différent et proposer une autre manière d'aborder certaines questions. Je crois que beaucoup d'adhérents sont heureux de voir à nouveau une femme à la tête de la Société nationale. Les femmes restent encore très minoritaires parmi les Meilleurs Ouvriers de France, mais elles commencent à investir des métiers qui ont longtemps été considérés comme essentiellement masculins. Le fait d'avoir une présidente peut les aider à se sentir soutenues et légitimes dans leurs ambitions.

Le concours MAF peut-il constituer une première étape vers d'autres concours, voire vers le titre de MOF ?

Évidemment ! Le concours MAF est une étape extrêmement importante. Lorsque j'étais présidente de la région Île-de-France, j'ai eu l'occasion d'organiser et d'assister à plusieurs concours régionaux MAF en boulangerie. J'ai toujours été impressionnée par la motivation et le professionnalisme de ces jeunes. Ils sont presque tous méritants, même si le jury doit naturellement les départager en fonction de critères d'évaluation précis. Le concours leur donne le goût de

la rigueur, du challenge et de l'engagement. Il peut déclencher une passion et leur donner envie d'aller plus loin. Même lorsqu'un jeune n'atteint pas la finale nationale, l'obtention d'une médaille départementale ou régionale peut être une formidable source de stimulation.

Derrière chaque candidat, il y a aussi des enseignants, des maîtres d'apprentissage, des employeurs et des familles...

C'est indispensable. Sa réussite repose sur beaucoup de travail, de volonté, d'engagement et de partage. Il a besoin de pouvoir s'appuyer sur une entreprise, un maître d'apprentissage, un enseignant, un établissement de formation ou parfois sa famille. Dans certains métiers, les savoir-faire se transmettent encore de père en fils, mais aussi de plus en plus souvent de père en fille.

Quel regard portez-vous sur la boulangerie et sur son évolution ?

La boulangerie est aujourd'hui beaucoup mieux reconnue qu'elle ne l'était autrefois. Pendant longtemps, le boulanger faisait naturellement partie du paysage quotidien, sans que l'on mesure toujours la richesse de son métier. Les professionnels ont considérablement diversifié leurs propositions. Il suffit de regarder le nombre de pains, de viennoiseries et de créations proposées aujourd'hui pour prendre conscience de l'étendue de leur savoir-faire. La qualité, la créativité et l'innovation occupent une place de plus en plus importante.

Quel message souhaitez-vous adresser aux finalistes qui se retrouveront à Perpignan-Rivesaltes ?

Je leur souhaite d'arriver très concentrés, bien préparés et suffisamment entraînés. Ils connaissent les sujets depuis longtemps et ont déjà franchi les sélections départementales et régionales. Ils possèdent donc une première expérience du concours, même si une finale nationale représente naturellement un nouveau défi. Une épreuve ponctuelle comporte toujours une part de risque. La fatigue, le stress ou les émotions peuvent parfois être difficiles à gérer. Je leur conseille donc de rester aussi professionnels et concentrés que possible, tout en prenant du plaisir.

L'organisation d'une finale nationale repose également sur l'engagement de nombreux partenaires. Souhaitez-vous leur adresser un message ?

Je tiens à remercier la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui entretient des liens très étroits avec la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et contribue pleinement à mettre en valeur ce concours, le travail des candidats et leur engagement. Je souhaite également remercier le CMA Formation Rivesaltes pour son accueil et la mise à disposition de ses locaux. L'implication de l'établissement et de tous les partenaires est indispensable à la réussite de telles épreuves. Enfin, j'adresse tous mes remerciements aux membres du jury, qui auront la responsabilité d'évaluer avec attention, exigence et impartialité le travail réalisé par ces jeunes.

MOF, en clair

Un Meilleur Ouvrier de France est un professionnel reconnu pour l'excellence de son savoir-faire. Ce titre prestigieux est obtenu à l'issue d'un concours particulièrement exigeant, qui distingue des artisans au plus haut niveau de maîtrise dans leur métier. Dans l'univers de la boulangerie comme dans les autres métiers artisanaux, les MOF incarnent une référence. Leur rôle ne se limite pas à l'excellence technique : ils participent aussi à la transmission des gestes, à la formation des jeunes générations et à la valorisation des métiers.



LE PARCOURS VERS L'EXCELLENCE

Les repères essentiels

Chaque année, de jeunes boulangers venus de toute la France se lancent dans l'aventure avec un même objectif : décrocher le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Créé en 1985, le concours MAF est devenu un rendez-vous national de référence pour valoriser l'apprentissage, la maîtrise technique et la relève des métiers artisanaux.



La finale 2026 à Perpignan-Rivesaltes

Pour sa 41^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie se tiendra du 29 septembre au 2 octobre 2026 à Perpignan-Rivesaltes, au sein de CMA Formation. Cette finale nationale réunira les meilleurs jeunes boulangers sélectionnés en région, venus représenter leur territoire, leur entreprise et leur centre de formation.



Des candidats de moins de 21 ans

Le concours s'adresse aux jeunes de moins de 21 ans, inscrits en formation initiale, en établissement public ou privé, sous statut scolaire ou en contrat d'apprentissage. Il récompense des candidats déjà engagés dans leur métier, capables de travailler avec précision, méthode et créativité. Car au-delà de la qualité des produits, le MAF demande aussi une grande rigueur d'organisation, une bonne gestion du temps et une vraie capacité à respecter une commande dans ses moindres détails.



Un parcours en 3 étapes

Avant la finale nationale, les candidats passent par plusieurs niveaux de sélection. D'abord l'échelon départemental, où des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze peuvent être attribuées. Puis l'étape régionale, plus sélective. Enfin, seules les médailles d'Or régionales accèdent à la finale nationale, là où se joue le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF).



Un concours évalué sur 200 points

Le concours repose sur un barème exigeant de 200 points, avec une note finale ramenée sur 20. Les candidats sont évalués sur la qualité de leur travail, le respect de la commande, la dégustation, la présentation artistique et le book présenté au jury. Au-delà de la technique, le jury apprécie aussi la régularité, l'organisation, la créativité et la cohérence de la démarche. Le book permet, lui, de comprendre les recherches, les essais et les choix qui ont guidé le candidat dans la construction de son projet.

UNE COMMANDE COMPLÈTE POUR DÉMONTRER SON SAVOIR-FAIRE

Lors de la finale, les candidats doivent réaliser une production complète, représentative des grands fondamentaux de la boulangerie. Pain de tradition française, pain de campagne, viennoiserie, pâte briochée et pièce de décor : chaque épreuve permet d'évaluer une facette du métier, de la maîtrise technique à la créativité.



Pain de tradition française

À partir de farine de tradition française et d'un apport de pré-fermentation au choix, les candidats doivent réaliser une commande précise : petits pains, baguettes non farinées, baguettes fantaisie et pains de 400g. Cette épreuve permet d'évaluer la régularité du travail, le façonnage, les coups de lame, la cuisson et la capacité à respecter des poids et des formes imposés.

Pain de campagne

Le pain de campagne est réalisé à partir de farine de tradition, avec au moins 1% d'une autre farine. L'utilisation du levain naturel est obligatoire. Cette épreuve met en valeur la compréhension de la fermentation, du goût, de la pâte et de l'équilibre du produit. Les candidats doivent aussi montrer leur capacité à proposer plusieurs formes différentes.

Pâte levée feuilletée

Les candidats réalisent des croissants, des pains au chocolat et des pains aux raisins revisités. Cette partie du concours permet de juger la précision du tourage, la régularité du feuilletage, la cuisson et la qualité des viennoiseries.

Pâte à pain briochée

Le barème prévoit également une partie consacrée à la pâte à pain briochée, au pain brioché et à la brioche aromatisée. Elle permet d'évaluer la maîtrise des pâtes enrichies, la texture, l'équilibre des goûts et la qualité de dégustation.

Pièce de décor

La pièce de décor est l'épreuve la plus spectaculaire. Elle permet aux candidats d'exprimer leur créativité tout en respectant un cadre technique précis. Pour 2026, elle devra être réalisée autour du thème « La nature ».



LE THÈME

La nature

Pour cette 41^{ème} édition, les candidats travailleront autour du thème « La nature ». La pièce de décor devra être confectionnée en pâte à Pain Party. Une écriture au cornet est exigée, avec une inscription en relation avec le thème. Elle sera présentée sur une plaque ou un plateau de 40 x 60 cm maximum.

La nature comme terrain d'expression

Choisir la nature comme thème, c'est revenir à ce que le pain a de plus essentiel : la terre qui donne le blé, l'eau qui rassemble la pâte, l'air qui la fait vivre, le feu qui la transforme.

Après les Jeux Olympiques en 2024 et les monuments en 2025, cette 41^{ème} édition invite les candidats à puiser dans le vivant. Saisons, feuillages, paysages, racines, épis, graines, fleurs ou matières brutes deviennent autant de points de départ pour imaginer une pièce de décor personnelle et poétique.

À travers ce thème, les jeunes boulangers pourront raconter leur lien à la matière, à la fermentation, au temps et au geste. Une façon de rappeler que la boulangerie est aussi un métier profondément lié à la nature.



INTERVIEW

JOËL DEFIVES

Meilleur Ouvrier de France (MOF 2004)

Joël Defives voulait devenir boulanger dès l'âge de 7 ans. Originaire du Nord, il obtient son CAP après 2 années d'apprentissage, puis rejoint l'Union compagnonnique pour effectuer son Tour de France. Une allergie à la farine l'oblige toutefois à s'éloigner un temps du fournil. Il se forme alors à plusieurs autres métiers de bouche, notamment la pâtisserie, la cuisine et la charcuterie, et obtient différents CAP et brevets de maîtrise. Revenu à la boulangerie, il devient pendant 10 ans formateur itinérant à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie. En 2016, il rejoint son ami Thierry Marx et participe à l'ouverture de 5 boulangeries parisiennes. 4 ans plus tard, il crée sa propre maison dans le 17^{ème} arrondissement de Paris : la Boulangerie Baptiste, prénom de son fils unique. Après une première finale en 2000, Joël Defives décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2004. Récemment décoré de la Légion d'honneur, il poursuit aujourd'hui son engagement en faveur de la transmission et de l'accompagnement des jeunes, notamment à travers le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie.

Comment définiriez-vous le métier de boulanger tel qu'il se pratique aujourd'hui ?

C'est un métier qui a énormément évolué. Aujourd'hui, il faut avoir beaucoup plus de connaissances qu'à mon époque. Il faut être « bon en pain », mais aussi en pâtisserie boulangère, en gâteaux de voyage ou en snacking, qui représente une part importante du chiffre d'affaires des boulangeries. Les jeunes sont bien plus forts que nous ne l'étions. Ils ont plus de choses à apprendre et à maîtriser. Le monde change, donc la boulangerie doit changer aussi.

Quelle place le titre de Meilleur Ouvrier de France occupe-t-il dans votre parcours ?

Pour un boulanger, c'est le bâton de maréchal. Mais le MOF, c'est vraiment très dur. On y laisse une partie de sa vie. J'ai échoué une première fois en finale, en 2000, parce que, sur la fin, je n'ai pas cru en moi. J'y suis retourné en étant beaucoup mieux préparé. J'avais fait plusieurs concours, j'étais devenu champion d'Europe en 2003 et, en 2004, j'ai obtenu le titre. On ne vient pas au monde Meilleur Ouvrier de France. On le devient en travaillant. Derrière les gens qui donnent l'impression d'avoir un talent naturel, il y a toujours énormément de travail.

Une fois le titre obtenu, qu'implique le fait d'être MOF au quotidien ?

Devenir MOF est une chose. Le rester et donner une bonne image de la profession en est une autre. Un MOF doit être abordable, notamment auprès des jeunes. Il doit prodiguer de bons conseils et s'investir. Le titre m'a beaucoup apporté. Il m'a donné de la notoriété et m'a permis de voyager dans plus d'une centaine de pays. Il faut donc rendre au métier ce qu'il nous a apporté. C'est pour cela que je m'engage dans la formation, dans le MAF, dans les autres concours et auprès de la Confédération.

Pourquoi le concours MAF Boulangerie est-il si important pour les jeunes apprentis ?

Le MAF est le premier concours qu'un jeune peut faire lorsqu'il sort de son apprentissage. Le concours permet de valoriser le métier, d'inciter les jeunes à aller plus loin et, pourquoi pas, de leur donner un jour envie de se présenter au Concours des MOF. Je m'occupe du MAF Boulangerie depuis 6 ans. Je construis le sujet avant de le proposer. Je m'inspire du niveau du CAP, avec une touche supérieure : un décor, un pain particulier ou des réalisations qui demandent davantage de travail et de réflexion.

En tant que juré, sur quels éléments portez-vous particulièrement votre attention ?

Il faut évidemment regarder les produits, leur qualité et le respect du sujet. Mais on observe aussi le comportement du jeune, son organisation et son attitude pendant l'épreuve. La confiance est importante. Je le sais parce que c'est ce qui m'a manqué lors de ma première finale du MOF. Quand un candidat ne croit plus en lui, cela se voit. Il faut être exigeant, parce que le titre doit avoir une valeur, mais il faut aussi avoir conscience de tout ce qu'il y a derrière un candidat : des mois de travail, du stress, du temps pris sur ses loisirs, un patron, des formateurs et souvent toute une famille qui l'accompagnent. Ces concours créent de l'émulation dans les entreprises et font naître de nouveaux talents.

Quel message souhaitez-vous adresser aux jeunes qui se préparent pour la finale ?

D'abord, prendre du plaisir. C'est important, parce qu'un concours demande beaucoup d'investissement, du temps, du stress et des sacrifices. Ensuite, il faut travailler et croire en soi. S'ils sont arrivés jusque-là, ce n'est pas par hasard. Ils doivent rester concentrés sur ce qu'ils savent faire et aller jusqu'au bout. L'avenir de notre profession, ce sont les jeunes. Ce n'est pas nous. Notre rôle est de leur transmettre ce que nous avons appris et de les aider à avancer.

Les convictions de Joël Defives



*« On ne vient pas au monde Meilleur Ouvrier de France.
On le devient en travaillant. »*

*« Devenir MOF, c'est une chose. Le rester et donner
une bonne image de la profession, c'en est une autre. »*

« Il faut rendre au métier ce qu'il nous a apporté. »

« L'avenir de notre profession, ce sont les jeunes. »

« On a un beau métier, il faut le transmettre. »





INTERVIEW MAXIME RIONDET

Meilleur Apprenti de France (MAF) 2025

*« Prendre du plaisir,
c'est la meilleure ligne de conduite »*

Maxime Riondet a 20 ans. Il est apprenti boulanger dans les Monts du Lyonnais. Après une seconde générale, il s'oriente vers un bac professionnel boulangerie-pâtisserie, avec plutôt l'idée de faire de la pâtisserie. Mais un concours proposé par son professeur de boulangerie, puis la rencontre avec son maître d'apprentissage, changent sa trajectoire. Il découvre le pain, la viennoiserie, le travail au fournil, et choisit finalement la boulangerie. En 2025, il se présente au concours MAF Boulangerie et décroche le titre lors de la finale nationale à Auxerre. Depuis, il a envie de continuer à se challenger, avec en ligne de mire les concours, la transmission et, peut-être, le voyage grâce au métier.

Comment êtes-vous arrivé à la boulangerie ?

Au départ, je me dirigeais plutôt vers la pâtisserie. J'ai commencé par une seconde générale, puis je me suis réorienté en bac professionnel boulangerie-pâtisserie grâce à la rencontre avec mon maître d'apprentissage actuel. J'ai fait un stage dans sa boulangerie, j'ai travaillé le pain, la viennoiserie, et c'est vraiment lui qui m'a transmis la passion du métier. C'est pour ça que j'ai changé de voie.

Le rythme du métier de boulanger ne vous faisait pas peur ?

Non, parce que je trouve le rythme plutôt bien. Je trouve ça sympa de commencer sa journée tôt, de se réveiller avant tout le monde, et aussi de finir assez tôt. Ça laisse du temps pour faire d'autres choses l'après-midi, ou pour s'entraîner pour des concours. C'est un peu comme si j'avais deux journées en une. Et depuis que je fais de la boulangerie, je prends vraiment du plaisir à travailler. Donc je ne trouve pas ça pénible !

Comment se prépare un concours comme le MAF ?

Il y a d'abord la découverte du sujet. En 2025, on est tombé sur le thème des monuments. Il faut effectuer des recherches, trouver des idées, développer les produits que l'on veut mettre sur le buffet, réfléchir à l'identité visuelle. Il faut aussi mettre un peu de soi dans le buffet. Ensuite, je me suis entraîné au Campus de Groisy, mon école. Le MAF, ce sont vraiment les classiques poussés

en termes de technique : la baguette, le croissant, la brioche, le décor. Les entraînements, c'était surtout ça : la technique, l'organisation, et réussir à avoir de jolis produits.

Qu'est-ce qui vous faisait le plus peur ?

Moi, mon gros souci, c'était le timing. C'était surtout de respecter le chronomètre. Pour le national, on avait 9 heures : 2 heures la veille et 7 heures le lendemain. Dans l'ordre chronologique, on commence par la viennoiserie et on finit par le pain. Comme je traînais parfois un peu au début de l'épreuve, c'est sur le pain que j'avais moins de temps. Je craignais qu'il ne sorte pas à temps, ou que tout le buffet ne sorte pas à temps !

Comment avez-vous travaillé le thème des monuments ?

En décor, je me suis un peu amusé. Je suis parti sur Notre-Dame de Paris. J'ai fait un socle avec un effet de braise, des flammes derrière pour rappeler l'incendie. Il y avait aussi Quasimodo et Notre-Dame avec des ailes, avec un effet au charbon. L'idée, c'était ce monument qui renaît de ses cendres. J'ai vraiment misé sur le décor.

Qu'est-ce que vous avez ressenti quand vous avez entendu votre nom ?

Beaucoup de fierté. Et on pense tout de suite aux parents, aux formateurs, à toutes les personnes qui nous ont aidés à aller chercher ce titre. Ce qui m'a marqué aussi, c'est d'avoir partagé cette expérience avec d'autres jeunes. On se retrouve, on échange, on crée des liens. C'est ça qui me plaît le plus dans les concours ! Être 5 gagnants au final, je trouve ça top. Maintenant, on est tous liés par la même expérience. C'est vraiment ça qui m'a le plus marqué.

Et pour la suite, qu'imaginez-vous ?

Je vais passer le brevet de maîtrise. Je vais aussi changer d'entreprise et intégrer un nouvel environnement, avec davantage de formation. Je trouve ça hyper intéressant de transmettre, parce qu'on se remet beaucoup en question sur ce qu'on fait quand on l'explique à d'autres personnes. Je pense que c'est là que je me vois peut-être plus m'épanouir que dans l'ouverture d'une boulangerie. J'aimerais aussi peut-être partir à l'étranger. Je trouve que la boulangerie, c'est une bonne raison pour voyager. On peut se servir de ce métier pour découvrir le monde...

Les lauréats 2025

La précédente édition s'est tenue du 15 au 18 septembre 2025 au C.I.F.A de l'Yonne à Auxerre (89). 5 jeunes talents y ont été distingués et ont reçu le titre de MAF Boulangerie :



**Florent
BERTAUX**
CEFMA Tourcoing
(59)



**Martin
CHRISTIAENS**
CMA Formation
Arras
(62)



**Alan
GUYONVARCH -**
CFA Vannes
(56)



**Maxime
RIONDET**
CFA François
Rabelais Dardilly
(69)



**Joshua
ROUX**
CMA Formation
Albi Cunac (81)

LES CONSEILS DE MAXIME

aux candidats MAF 2026

Fort de son expérience de candidat, Maxime Riondet partage quelques conseils simples et concrets à ceux qui prépareront le prochain concours MAF. Pour lui, la réussite passe autant par le travail et l'organisation que par le plaisir, la sincérité et la capacité à s'entourer.

Prendre du plaisir

« La première chose, c'est de prendre du plaisir pendant les entraînements. Je trouve que c'est une très bonne ligne de conduite. Il faut toujours chercher à aimer ce qu'on fait, même dans les périodes de concours où ça peut être dur physiquement et psychologiquement. Pour moi, prendre du plaisir, c'est vraiment la principale chose à faire. »

Faire un buffet qui vous ressemble

« Il faut faire des choses sur le buffet qui nous ressemblent, des choses qu'on aime. Il faut que ce soit vraiment réfléchi, mais aussi que ça sorte de nous. Mettre des références à des choses qu'on aime, aller chercher des idées personnelles, c'est important. Le buffet ne doit pas seulement répondre au sujet, il doit aussi raconter quelque chose de nous. »

Pousser la démarche

« Il faut vraiment pousser la démarche sur le développement des produits créatifs. Ne pas s'arrêter trop vite. Aller assez loin dans l'idée, dans le lien avec le thème, dans ce qu'on veut montrer. C'est aussi ce que je trouve le plus intéressant dans la préparation. »

Être très organisé

« Il faut beaucoup travailler l'organisation. Pour moi, le timing était le point le plus difficile. Avoir son tableau, ses recettes, ses poids, ses temps, tout noter précisément, c'est indispensable. Le jour J, on doit savoir quoi faire, dans quel ordre, et à quel moment. »

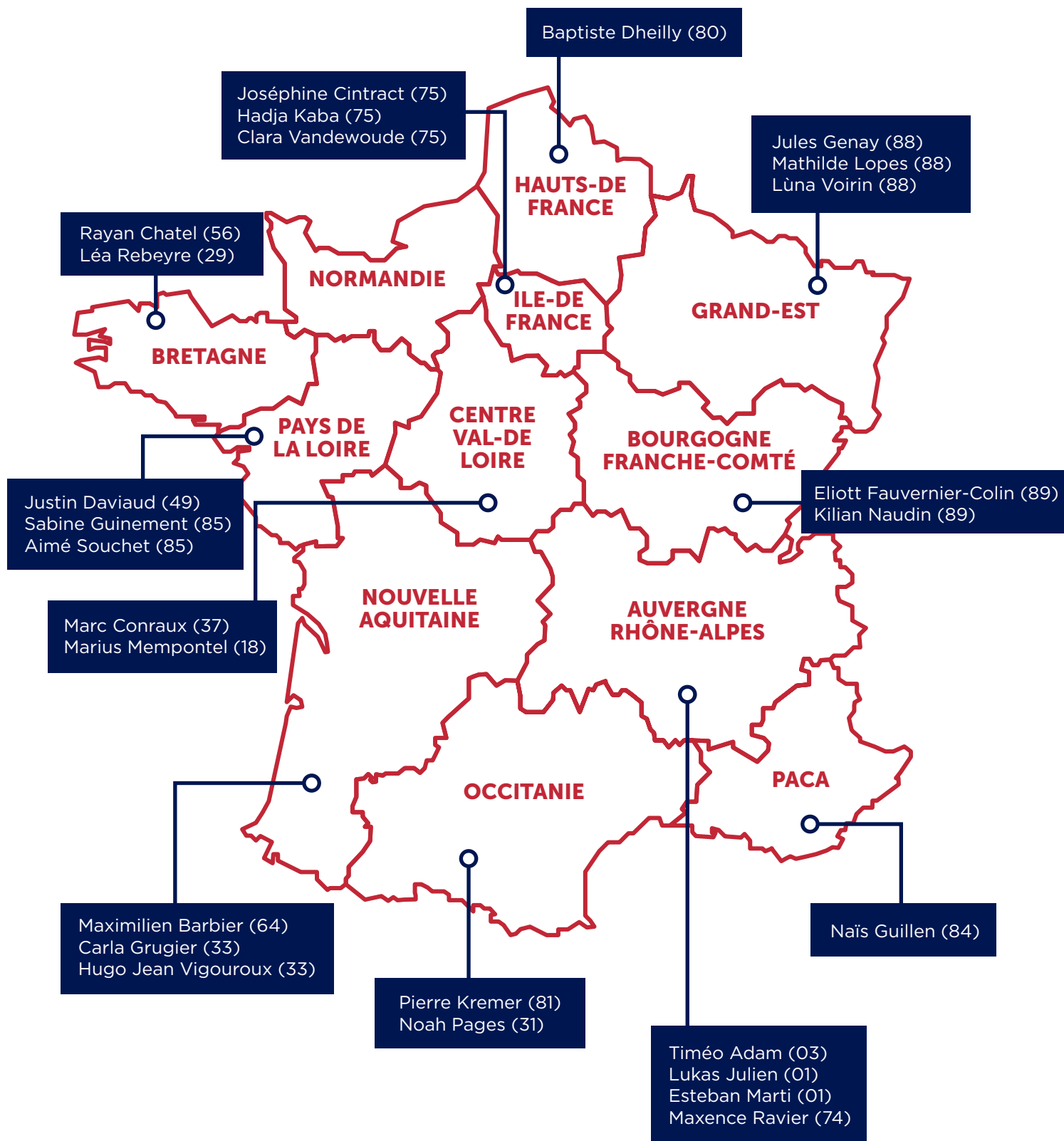
S'appuyer sur les autres

« Même si c'est un concours individuel, il y a beaucoup d'échanges autour. Les formateurs, les maîtres d'apprentissage, les proches, tout ça compte beaucoup. On a besoin de conseils, de regards extérieurs, d'encouragements. Et à la fin, quand on entend son nom, on pense forcément à toutes les personnes qui nous ont aidé à obtenir ce titre. »



LES CANDIDATS 2026

Cette année, 26 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF Boulangerie.
Voici la liste des heureux finalistes qui seront présents à Perpignan
du 29 septembre au 2 octobre prochain :





INTERVIEW JOSHUA ROUX

Meilleur Apprenti de France (MAF) 2025

« Le goût du collectif »

À 19 ans, Joshua Roux a obtenu le titre d'Un des Meilleurs Apprentis de France en boulangerie. Après un bac professionnel boulanger-pâtissier à Toulouse, il s'est spécialisé en boulangerie au CFA d'Albi-Cunac, tout en poursuivant son apprentissage à la boulangerie Credo, à Toulouse. Rien ne le destinait pourtant à ce métier : dans sa famille, personne ne travaille dans l'artisanat. Mais le goût du geste et la rencontre avec des enseignants passionnés ont rapidement tracé sa voie. Pour préparer la finale nationale, Joshua a multiplié les essais et les entraînements, découvrant combien une réussite individuelle pouvait être portée par tout un collectif.

Vous ne venez pas d'une famille de boulangers. Comment avez-vous découvert ce métier ?

Je viens plutôt d'une famille tournée vers les études littéraires : ma mère est professeure, mon père travaille dans l'administration. Mais j'ai compris assez tôt que les longues études ne me correspondaient pas. J'avais besoin de faire quelque chose de concret et de manuel. La cuisine et la pâtisserie m'attiraient, alors je me suis orienté vers un bac professionnel boulanger-pâtissier. C'est surtout pendant ma dernière année que la boulangerie s'est imposée. J'ai eu un professeur, Arnaud Vienne, qui savait vraiment transmettre sa passion. C'est lui qui m'a donné l'amour du métier.

À quel moment le concours MAF est-il devenu un objectif ?

J'en avais entendu parler en terminale, mais c'est pendant mon année de spécialisation que j'ai vraiment eu envie de tenter l'aventure. J'étais entouré de professeurs qui connaissaient bien les concours. Dans ma classe, nous étions 7 ou 8 à vouloir nous présenter, alors que seulement 3 candidats pouvaient être retenus. Il y a donc eu une première sélection interne, puis les étapes départementale et régionale. Franchir chacune d'elles m'a donné encore plus envie d'aller jusqu'au bout !

Comment avez-vous préparé la finale nationale ?

J'ai commencé à m'entraîner plusieurs mois avant les premières sélections. Au départ, j'ai surtout travaillé les grands classiques : la baguette, la tradition française, les croissants. Après ma qualification pour la finale, il a fallu imaginer de nouveaux produits, travailler des formes

plus créatives et développer une véritable piste artistique. Les entraînements venaient après la journée de travail. Je devais d'abord effectuer correctement mon travail à la boulangerie, puis je pouvais utiliser le laboratoire. J'y consacrais donc mes fins de journée, mes jours de repos et parfois mes vacances. Cela demande des sacrifices, mais ils en valaient la peine.

Quelle partie de l'épreuve vous a demandé le plus de travail ?

La pièce artistique, sans hésitation. C'était le domaine dans lequel j'avais le moins d'expérience. Le thème était « Les monuments du monde » et j'ai choisi de représenter le Christ du Corcovado, à Rio de Janeiro. J'ai beaucoup travaillé cette pièce avec Yannis Thouy. Au départ, c'était mon principal point faible. Finalement, elle est devenue l'un des éléments les plus forts de mon buffet. Ma partie pains était propre, mes viennoiseries créatives peut-être un peu moins abouties, mais je pense que la pièce artistique a joué un rôle important.

Une réussite ne se construit jamais seul

Pendant plusieurs mois, enseignants, formateurs, maître d'apprentissage et collègues ont accompagné Joshua Roux : Arnaud Vienne, Hugo Poite, Alexandre Lopez, Sébastien Couderc et Yannis Thouy, sans oublier ses employeurs et toute l'équipe de la boulangerie Credo.



Que ressentez-vous lorsque votre nom est appelé parmi les lauréats ?

D'abord, énormément de stress. Les noms étaient appelés par ordre alphabétique et nous ne savions pas combien de candidats allaient obtenir le titre. Comme mon nom arrive vers la fin, j'ai vraiment craint qu'ils s'arrêtent juste avant moi. Quand j'ai entendu mon nom, j'ai surtout ressenti un immense soulagement. Puis l'émotion est arrivée. Ma famille était présente, ainsi que mon maître d'apprentissage. Il m'a fallu un peu de temps pour comprendre que tous ces mois de préparation avaient abouti.

Le concours a-t-il également créé des liens entre les candidats ?

Oui, parce que nous ne sommes pas vraiment les uns contre les autres. Il n'y a pas de classement : le titre est attribué à tous ceux qui atteignent la note demandée. Cela change complètement l'ambiance. Avant l'épreuve, nous étions tous stressés et nous échangeons beaucoup. Le concours a aussi créé de vraies amitiés. C'est notamment le cas avec Maxime Riondet (interview précédente). Nous nous sommes très bien entendus pendant le MAF et il m'a ensuite proposé de devenir son binôme pour une sélection internationale. Nous n'avons pas été retenus, mais cette expérience nous a beaucoup fait progresser !

Quels sont maintenant vos prochains projets ?

Je veux continuer les concours. Le concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France est mon prochain objectif. À plus long terme, la Coupe de France et la Coupe du monde me font rêver, notamment parce qu'il s'agit de compétitions en équipe. Depuis mon expérience avec Maxime, j'ai compris que cette dimension collective me stimulait particulièrement. Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF) reste évidemment un rêve. Mais je sais que le chemin est encore très long et que je dois accumuler de l'expérience. Un jour, que j'obtienne ou non ce titre, j'aimerais ouvrir ma propre boulangerie.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

En partenariat avec



boulangerie.org

