



Information presse - Novembre 2022

L'EXCELLENCE DE LA FORMATION DE L'EBP PARIS RECOMPENSÉE AVEC LA RÉUSSITE DE ZOÉ BOURY AU CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE - DESSERT DE RESTAURANT » 2022

Zoé BOURY, élève de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP Paris) en classe de BTM Pâtissier – Confiseur – Glacier – Traiteur et apprentie au sein du Fouquet's Paris, a été consacrée Meilleure Apprentie de France en catégorie Dessert de restaurant le jeudi 20 octobre 2022.

Des centaines d'heures de travail pour une création originale et singulière amenant l'arbre à l'assiette

Cette année, les candidats avaient comme thème de travail « l'ébénisterie ». L'épreuve nécessitait de réaliser un dessert qui s'intègrerait à une pièce artistique en chocolat ou en sucre. Avec sa magnifique sculpture en chocolat en forme de meuble coiffeuse et son splendide dessert à l'assiette issu du citronnier, Zoé a conquis les yeux et les papilles du jury de professionnels référents.



Pour atteindre ce résultat, Zoé a préparé le concours pendant un an. Cela représente **plusieurs centaines d'heures** de préparation et d'entraînement avec l'appui des formateurs de l'EBP Paris. Le jour J, Zoé avait 5 heures pour réaliser l'ensemble de son œuvre, aucune préparation en amont n'était autorisée.

École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris - 64 rue des Pirogues de Bercy - 75012 Paris - Tel : +33 (0)1 53 02 93 70

www.ebp-paris.com

N° SIRET 784544 363 000 20 - N° d'existence : 11-75-00970-75 - N° TVA : FR 757 845 443 63 (V1 11/2022)





Le citronnier, inspiration majeure de son dessert servi à l'assiette

Zoé a choisi de réaliser son travail sur le citronnier, un arbre utilisé en ébénisterie. Elle a réfléchi à la manière d'exploiter toutes les parties de l'arbre en faisant fumer **le bois**, infuser **la feuille** et en confisant **le fruit** du citronnier. Elle a pris le parti d'utiliser le sucre de bouleau pour l'intégralité de son dessert, un bois également très courant en ébénisterie.



Le dessert confectionné était composé de Biscuit Pignon de Pin, Confit Citron Noir, Crème Prise au Bois de Citronnier Fumé, Mousse à la Feuille de Citronnier, Tuile Citron, Cœur Coulant Pignon de Pin.

Lélégance d'un meuble coiffeuse pour une pièce artistique en chocolat d'envergure

Pour le travail de la pièce artistique, Zoé a eu l'idée de construire une coiffeuse. Elle a choisi de la travailler comme un ébéniste le ferait. Elle a sculpté son pied de table à l'aide d'un tour à bois et a utilisé de nombreux outils d'ébéniste. Elle a ensuite créé une marqueterie en chocolat pour pouvoir mettre en avant son dessert.



École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris - 64 rue des Pirogues de Bercy - 75012 Paris - Tel : +33 (0)1 53 02 93 70

www.ebp-paris.com

N° SIRET 784544 363 000 20 - N° d'existence : 11-75-00970-75 - N° TVA : FR 757 845 443 63 (V1 11/2022)





Découvrez le portrait de Zoe sur Instagram : [@zoebourypatisserie](#)



#MAF2022 #patisserie #pastry #concours #vainqueur #meilleurapprentidefrance #ebpparis

La 8^{ème} élève de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris à remporter le titre de Meilleur Apprenti depuis 2016

L'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris encourage chaque année ses élèves à participer à des concours pour les aider à développer leur goût du travail bien fait, affirmer leur passion et progresser dans leurs compétences pratiques. L'EBP Paris offre ainsi la possibilité aux élèves les plus motivés de s'entraîner dans les espaces techniques avec conseils des formateurs. Ils bénéficient d'un accompagnement personnel jusqu'au jour J des concours.

Véritable révélateur de talents et de futurs Meilleurs Ouvriers de France, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » attire chaque année des centaines de candidats partout en France et valorise le métier d'artisan. Ce titre prestigieux fait rêver et récompense tout le dur labeur nécessaire.

Parmi les derniers lauréats, l'EBP Paris est fière de compter :

- Nolan GUAY : Meilleur Apprenti de France en Boulangerie - octobre 2022
- Ruben HAGEGE : Meilleur Apprenti de France en Pâtisserie – 2021
- Alistair SMITH : Meilleur Apprenti de France en Dessert de restaurant – 2021
- Tom NESCI : Meilleur Jeune Boulanger - 2021
- Lúcas SPINELLI : Meilleur Apprenti de France en Pâtisserie – 2018
- Jeanne LECOURT : Meilleure Apprentie de France en Dessert de restaurant - 2018
- Corentin Poirier Martinet : Meilleur Apprenti de France en Pâtisserie - 2016

École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris - 64 rue des Pirogues de Bercy - 75012 Paris - Tel : +33 (0)1 53 02 93 70

www.ebp-paris.com

N° SIRET 784544 363 000 20 - N° d'existence : 11-75-00970-75 - N° TVA : FR 757 845 443 63 (V1 11/2022)





Une féminisation de la profession soutenue par l'EBP Paris

La filière et les concours attirent de plus en plus la population féminine.

L'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris constate une féminisation du métier, avec un attrait soutenu pour la pâtisserie. Pour l'année scolaire 2022/2023, l'école compte 44% de jeunes femmes parmi ses élèves.

Dans les jours prochains, c'est donc **une autre jeune fille, Jeanne LEAL**, élève en classe de BTM à l'EBP Paris, qui participera aux épreuves qualificatives du concours « un des Meilleur Apprenti de France Pâtisserie » le 14 novembre 2022.

Les candidates incarnent l'indispensable détermination, endurance, capacité de travail qu'il faut fournir dans ce métier. Et leur créativité et rigueur sont entre autres des atouts supplémentaires.

***Félicitations à tou(te)s les jeunes apprenti(e)s, artisans de demain !
Bravo pour la passion qui vous anime !***

À propos de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP Paris)

Depuis 1929, l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris transmet l'excellence de son enseignement, le savoir-faire de ses formateurs et la passion du métier de boulanger-pâtissier à un public de jeunes apprentis et d'adultes en reconversion professionnelle.

Forte de son histoire, et bénéficiant de l'appui de Grands Moulins de Paris à l'origine de sa création, l'EBP Paris a toujours été en quête du meilleur pour transmettre et promouvoir le savoir-faire des boulangers-pâtissiers.

Pour acquérir un véritable savoir-faire en boulangerie et pâtisserie, l'École propose un large choix de formations préparant aux diplômes de la boulangerie, pâtisserie, viennoiserie ainsi que différents stages d'initiation et de perfectionnement.

Près de 300 jeunes en apprentissage et 100 adultes en reconversion professionnelle intègrent l'école chaque année, avec un taux de réussite aux examens proche de 100%.

L'École occupe **2 000 m²** dans des locaux historiques : les anciens chais de Bercy. Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier très prisé de Bercy Village, ce lieu chargé d'histoire allie **tradition et modernité**.

Pour en savoir plus : <https://www.ebp-paris.com/>

