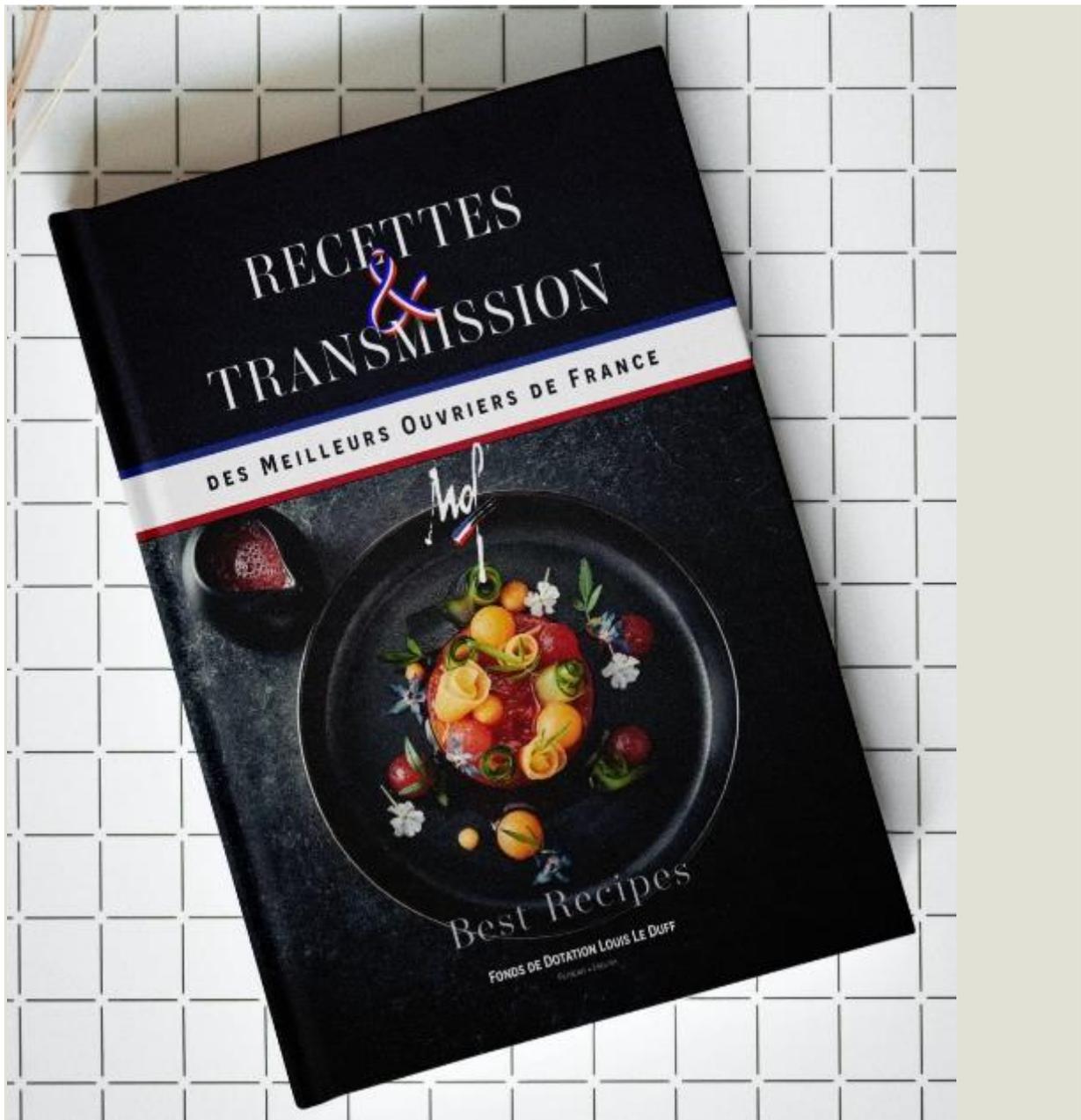


des Meilleurs Ouvriers de France

Le Fonds de Dotation Louis Le Duff et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France annoncent la sortie du livre RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France, fruit d'un partenariat d'exception au service de la gastronomie française.



Un ouvrage issu de la collaboration entre le Fonds de Dotation Louis Le Duff et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Ce nouvel ouvrage de recettes transmet l'amour des métiers de bouche à travers 57 recettes réparties en 12 métiers : de la cuisine à la pâtisserie, en passant par la boulangerie, la poissonnerie, la boucherie, la charcuterie, la fromagerie, la confiserie, la

chocolaterie, la sommellerie ou encore les arts de la table et du service.

Et parce que la transmission est au cœur des valeurs portées par le Groupe LE DUFF et les Meilleurs Ouvriers de France, pour la première fois, 13 Meilleurs Apprentis de France ont pris place aux côtés des MOF pour l'exécution de recettes d'exception.

Pour la première fois également, ces 13 recettes sont disponibles en format vidéo en scannant les QR codes proposés, pour une immersion totale dans l'univers des MOF et des MAF.

Aussi, vous pourrez découvrir douze magnifiques pièces conçues par des MOF d'autres univers qui viennent illustrer chaque ouverture de chapitre (corbeille en osier, plateau à charcuterie en loupe de frêne et noyer, plateau en ardoise ...).

Louis Le Duff

Le Fonds de Dotation Louis Le Duff œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute

autre action à but non lucratif. Cet ouvrage répond pleinement à cette ambition de transmission des savoir-faire culinaires aux générations de demain et au rayonnement du goût français.

“ Les activités du Fonds de Dotation Louis Le Duff sont dédiées à la transmission, à la promotion et à la formation des jeunes à la bonne alimentation. Je me suis construit au service de ces valeurs et mon combat a toujours été la défense du patrimoine français et sa transmission.

C'est donc naturellement que nous avons fait le choix de mettre l'accent sur l'excellence et l'apprentissage par la formation des jeunes au sein de ce nouvel ouvrage de recettes. ”

Louis Le Duff



un partenariat au service de la gastronomie française

RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France témoigne de la relation de longue date qui unit le Groupe Le Duff, notamment à travers le Fonds de Dotation Louis Le Duff, et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

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, au service de la qualité.



“ Je suis depuis toujours un fervent défenseur du savoir-faire français, que les Meilleurs Ouvriers de France 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. ”

Louis Le Duff

Président Fondateur du Groupe LE DUFF et Fondateur du Fonds de Dotation Louis Le Duff



“ Les MOF comme le Groupe LE DUFF ont à cœur de transmettre et de former les jeunes qui rentrent dans nos métiers. Nous avons pour mission commune de faire rayonner le savoir-faire de générations d'artisans des métiers de bouche à travers le monde. ”

Jean-François Girardin

Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

~~Ouvriers~~ Meilleurs France

Après le succès des 4 premiers ouvrages « Les Meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de

France », l'ensemble des métiers de bouche, boulangers, bouchers, charcutiers, poissonniers, primeurs, cuisiniers, fromagers, pâtissiers, glaciers, chocolatiers, confiseurs, sommeliers, barmen et maitres des arts de la table sont remis à l'honneur dans ce 5ème volume, intitulé RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs Ouvriers de France.

Louis Le Duff, Président Fondateur du Groupe LE DUFF et du Fonds de Dotation Louis Le Duff et, à travers leurs préfaces, Jean-François Girardin, président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que Pierre Hermé et Pierre Gagnaire, chefs parmi les plus prestigieux au monde, se réunissent dans une invitation à célébrer le savoir-faire français et l'importance de sa transmission.

































•



• Ce nouvel ouvrage rassemble 57 recettes, dont certaines ont été réalisées à quatre mains par un Meilleur Ouvrier de France et un Meilleur Apprenti de

France dans la perspective de transmettre des connaissances et des techniques et d'échanger sur leur passion du métier. Une ode à la gastronomie et l'art de vivre à la française.

- “ Depuis la création du Groupe LE DUFF, l'humain est au centre de nos préoccupations. Nous avons toujours veillé à encourager nos collaborateurs à se former tout au long de leur carrière et, par la suite, à transmettre l'expérience des anciens à la jeunesse.

Dans cette nouvelle édition, nous mettons en lumière treize Meilleurs Apprentis de France de différents métiers. Ce sont eux qui seront les étoiles de la France de la gastronomie demain. Ils apprennent avec leurs aînés, les Meilleurs Ouvriers de France, symbole de l'excellence française.”

Louis Le Duff

- “ Notre monde bouge, mais le concours des Meilleurs Ouvriers de France, la profession y est très attachée ; il est un label absolu qui détermine ce qu'est la cuisine en France.

Malgré les turbulences de notre époque, ce concours, enraciné dans le passé mais ouvert sur le futur, traduit tout notre savoir-faire unique au monde.”

Pierre Gagnaire

- “ Louis Le Duff n’a jamais cessé d’encourager les jeunes dans la pratique et l’enseignement du métier.

Ce nouvel ouvrage marque cet engagement fort, cette volonté de transmettre l’excellence et l’avenir de la gastronomie française.

Cette valeur essentielle est ancrée dans l’ADN des MOF, ce titre suprême dont l’obtention demande beaucoup d’abnégation et pour lequel j’ai une profonde admiration. Ce livre joue le rôle de témoin, en écrire la préface est un honneur et une réelle fierté.”

Pierre Hermé

- “ Je suis heureux de la naissance de ce cinquième ouvrage qui met en lumière les savoir-faire des Meilleurs Ouvriers de France. Celui-ci a pour nous une saveur particulière puisqu’il a pour thème l’un de nos brins d’ADN : la transmission.

Ainsi, treize lauréats du concours Un des Meilleurs Apprentis de France ont pris place aux côtés de mes amis MOF pour l’exécution d’une recette.

Au-delà de transmettre le geste, on transmet les valeurs et l’amour du métier et j’espère que les lecteurs apprécieront ces instants de complicité.

”

Jean-François Girardin

“ La cuisine, c’est la paix dans le monde. ”

Paul Bocuse

“ Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,  
de tous les pays et de tous les jours. ”

Jean Anthelme Brillat-Savarin



RECETTES & TRANSMISSION des Meilleurs  
Ouvriers de France sera disponible en  
librairies et sur les plateformes de vente en  
ligne à partir du 20 novembre 2023, au tarif de  
39€.

À PROPOS

GROUPE LE DUFF

Leader mondial dans le secteur de la boulangerie-viennoiserie, 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 (18 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 plus de 2,5 milliards d'euros (2023).

# FONDS DE DOTATION LOUIS LE DUFF

Louis LE DUFF, qui a consacré sa vie à l'alimentation, a créé le Fonds de dotation Louis LE DUFF qui a pour objet, en France et à l'étranger, toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, à la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif.

# SOCIÉTÉ NATIONALE DES MOF

Fondée en 1929, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF) est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique depuis 1952. Sa création intervient juste après la deuxième Exposition nationale du travail, à l'initiative de René Petit (MOF 1927 ébéniste) qui craignait qu'une fois le titre obtenu les lauréats ne retombent dans l'anonymat sans même avoir eu l'occasion de mieux connaître les autres Meilleurs Ouvriers de France ou de valoriser leur diplôme auprès du grand public. Après avoir lancé un appel à la presse pour rassembler tous les détenteurs

du titre, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France vit le jour.

Depuis, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France n'a cessé de croître et de se développer de façon à aller au-delà de l'amicale et à mener une politique proactive. Avec plus de 1 500 adhérents, la SnMOF est l'association des lauréats du titre. Elle porte et véhicule les valeurs d'excellence, d'innovation et de précision tout en faisant la promotion des 200 métiers représentés au concours, qu'ils soient issus de l'artisanat, de l'industrie des métiers d'art ou des métiers du luxe – aussi bien en France qu'à l'international. Empreinte d'un fort devoir de transmission et soucieuse de la préservation des savoir-faire qu'elle fédère, elle crée le concours Un des Meilleurs Apprentis de France, réservé aux jeunes en formation professionnelle âgés de 16 à 21 ans. Actuellement, ce concours représente plus de 120 métiers.

Les Meilleurs Ouvriers de France ont à cœur d'accompagner les nouvelles générations car elles constituent un réservoir potentiel de futurs MOF. C'est à travers cette solidarité intergénérationnelle que les

MOF, investis bénévolement dans l'organisation de ce concours, assurent la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel en proposant aux jeunes un chemin de progression professionnelle ainsi que des perspectives valorisantes et économiquement viables.