

10^{ème} édition du Mondial du Pain

Le Mondial du Pain est un **concours international de boulangerie basée sur la pluridisciplinarité des candidats** assistés d'un commis, organisé par l'association Les Ambassadeurs du Pain. Il illustre la capacité de la profession à s'adapter aux exigences actuelles de la consommation et à répondre aux attentes du consommateur. Le boulanger intègre les notions de valeurs nutritionnelles et gastronomiques dans ses créations de pains. La philosophie du concours repose sur la transmission du savoir-faire et la préparation de pains soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'une présentation attrayante.

Lors de la dernière édition, c'est la Chine qui a remporté le concours.

Podium :

1^{ère} place : Les Pays Bas 

2^{ème} place : La Chine 

3^{ème} place : La France 

5^{ème} Trophée du Partage

À l'initiative du GHR Grand Ouest avec le soutien de CMA Formation, l'événement, placé sous le haut patronage du Ministère chargé de l'Autonomie et du Handicap et parrainé par Guillaume Gomez, s'adressait aux **apprentis cuisiniers en situation de handicap**, présélectionnés au sein de trois établissements (CMA Formation, Apprentis d'Auteuil, Notre-Dame du Roc).

Les candidats ont travaillé en binôme à **la réalisation d'un plat à partir d'un panier de produits locaux et de saison, ainsi que d'un burger nantais revisité** (pavé de sandre et beurre blanc). Un jury de professionnels a récompensé la créativité et l'esprit d'équipe des participants, dans une atmosphère empreinte de bienveillance et de partage.

Vainqueur :

Ilyan Mahi – Lycée Brottier à Bouguenais (Loire-Atlantique)

Trophée National Traiteur Organisateur de Réceptions (Nouveauté 2025)

Organisé par l'UMIH 44, dans le cadre du salon Serbotel, le 1^{er} Trophée National Traiteur Organisateur de Réceptions a réuni six équipes mixtes – cuisine, salle et logistique – autour d'un thème régional imposé, avec pour ambition d'illustrer la richesse et la transversalité du métier.

Les candidats ont dû relever **un défi complet mêlant production, service, commercialisation et mise en scène, tout en intégrant des valeurs RSE fortes** : circuits courts, lutte anti-gaspillage, inclusion d'apprentis et pratiques écoresponsables.

Le jury, présidé par Christophe Raoux (MOF Cuisine 2015) et Isabelle Dekein (UMIH 79), et placé sous la présidence d'honneur de Fabrice Prochasson (MOF Cuisine 1996 et président de l'Académie Culinaire de France), a réuni Meilleurs Ouvriers de France, Compagnons du Devoir, membres de l'UMIH et personnalités du monde culinaire et artistique.

Ce premier trophée, porté par Valérie Pons, présidente nationale de la branche Traiteur & TOR de l'UMIH, a marqué une étape importante pour la profession, en valorisant un métier alliant excellence culinaire, sens du service et maîtrise logistique.

Lauréats par prix :

1^{er} Prix général : Mélibée Traiteur à Bonchamp-lès-Laval (Mayenne)

2^{ème} Prix général : Grand Chemin Traiteur à Paris

3^{ème} Prix général : RC Évènements à Basse-Goulaine (Loire-Atlantique)