

## Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie

Organisé par la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique, le but du concours est de valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française, d'accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie, sensibiliser l'opinion publique sur la formation et les opportunités de carrière proposées mais aussi d'adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

*Vainqueur : Maëlys Grange (19 ans) en formation au CFA IA Formation de Saint-Nazaire, dont elle est originaire (Loire-Atlantique).*

## Sélection régionale du meilleur jeune boulanger

Mettant en valeur la boulangerie artisanale, l'objectif de ce concours est de susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France ; sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie ; et de responsabiliser sur le gaspillage alimentaire.

*Vainqueur : Johan Loizeau (17 ans) originaire de Saint-André-de-la-Marche (Maine-et-Loire), en formation au sein du CFA de la MFR la Bonnauderie.*

Au même titre que ce dernier, Maëlys Grange représentera la région Pays de la Loire lors de la semaine de l'excellence organisée par la Confédération nationale de la Boulangerie à Avignon.

## 4<sup>ème</sup> challenge des URMA région Pays de la Loire des jeunes charcutiers

Le 4<sup>ème</sup> Concours des jeunes Charcutiers en 2<sup>ème</sup> année CAP a été organisé sous le contrôle de la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France.

Les candidats ont réalisé des produits de charcuterie dans leur CFA. Chaque URMA départemental a présenté les pièces sous forme de buffet façon cocktail et déclinaisons.

*Vainqueur : le trophée a été remis au 1<sup>er</sup> CFA de la Région Pays de la Loire, à savoir celui de la Loire-Atlantique. L'équipe gagnante était composée de Léo Sorin (16 ans) originaire de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Nolan Cormerais (16 ans) originaire de Le Loroux-Bottereau et Lucas Brehier (17 ans) de Couëron*

*Le classement complet :*

- 1) URMA Loire-Atlantique composée de Léo Sorin (16 ans) originaire de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Nolan Cormerais (16 ans) originaire de Le Loroux-Bottereau et Lucas Brehier (17 ans) de Couëron*
  - 2) URMA Mayenne*
  - 3) Ex-aequo URMA Maine-et-Loire et URMA Vendée*
- L'URMA Sarthe n'a pas participé au concours.*

## 2<sup>ème</sup> édition du Trophée Cook'n Cœur

Organisée par l'Académie Culinaire de France au profit des Restos du Cœur, la seconde édition du concours régional portait sur le thème du végétal et des légumineuses en soutien à la Fondation pour la Recherche Médicale. Six trios composés d'un candidat ayant une expérience professionnelle, élève du Lycée Brottier de Bouguenais - Apprentis d'Auteuil, officiant en qualité de commis de cuisine et

d'une personnalité locale se défieront sur le plateau concours culinaire de Serbotel. Ils devront cuisiner pendant 2h30 deux plats à base de légumineuses (un salé et un sucré).

Un défi gastronomique convivial, inédit, créatif et solidaire entre professionnels et passionnés qui a été l'occasion de valoriser les jeunes talents, de partager les savoir-faire, les patrimoines culinaires locaux dans une démarche de cuisine éco-engagée et responsable, le tout au profit d'une bonne cause. Romain Colucci, administrateur des Restos du Cœur, a également participé à l'événement en participant au jury lors du concours.

Alexandre Couillon, Chef du restaurant 3 étoiles La Marine à Noirmoutier-en-Île (85) et Président du Jury Cook'n Cœur a officiellement été élevé au grade de Chevalier de l'Ordre National du Mérite à l'occasion de Cook'n Cœur. Son grade lui a été remis par Fabrice Prochasson, Invité d'Honneur de l'événement et Président de l'Académie Culinaire de France.

*Les lauréats de la 2<sup>ème</sup> édition du trophée Cook'n Cœur sont :*

- *1<sup>ère</sup> place : François Gauthier, chef de cuisine du restaurant Le Cabestan aux Sables d'Olonne (85)*
- *2<sup>e</sup> place : Sylvain D'Avico, professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Poullart des Places à Thiais (94)*
- *3<sup>e</sup> place : Lucas Potier, chef à domicile basé à Angers (49)*
  - *Prix du meilleur plat salé : Cyrille Pasquier, Chef de cuisine au restaurant La Table de Cyrille à Besançon (25)*
  - *Prix du meilleur plat sucré : François Gauthier*
  - *Meilleur commis VIP : Marion Godfroy-Tayart de Borms, Chercheur associé au CNRS Spécialiste de l'histoire politique et culturelle, l'histoire des Arts culinaires à Paris*
  - *Prix Transmission Yvon Garnier : Sylvain d'Avico*

## **16<sup>ème</sup> édition du Trophée Masse**

Concours autour d'un produit unique, le foie gras, le trophée Masse est à la fois un concours très technique reconnu par la profession et une expression de la créativité des chefs. Depuis 2008, le Trophée Masse a adopté une nouvelle formule reposant sur des sélections régionales et une finale nationale. Serbotel est ainsi l'étape de sélection régionale Grand Ouest.

*Les lauréats 2023 du Trophée Masse sont :*

- *1<sup>er</sup> : Élysée Mauclair - L'Assiette Champenoise à Tinquieux (51)*
- *2<sup>ème</sup> : Vincent Prémorvan - Le Chalut à Saint-Malo (35)*
- *3<sup>ème</sup> : Régis Legain - Le Bosquet aux Ponts-de-Cé (49)*