

[Voir cet email dans votre navigateur](#)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2024



## TIFFAINE, 15 ANS, REMPORTE LE CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI BOULANGER ANGE 2024



**ANGE** organisait pour la 3e année consécutive son concours du Meilleur Apprenti Boulanger de France. Les 10 et 11 juillet, au siège de l'entreprise à Aix-en-Provence, les 9 finalistes ont démontré leur savoir-faire et leur créativité à travers plusieurs épreuves techniques exigeantes : l'iconique Baguette ANGE, la création d'un Pain « Nutrition » et d'une brioche (salée ou sucrée).

Le jury, présidé par [Benoît Castel](#) chef pâtissier boulanger de renom à Paris, a désigné 3 vainqueurs :



**Tiffaine LAGARDE** de la boulangerie ANGE de Le Crès (Occitanie)

**Erwann PHILIPPE-DUBOSC** de la boulangerie ANGE de Sainte-Eulalie (Nouvelle-Aquitaine)



### **Mohamed BENMOHAMED de la boulangerie ANGE de Strasbourg (Grand Est)**

Les trois lauréats ont été récompensés avec des lots professionnels et un prix de 1 000 €, 500 € et 300 €. Un vote du public sera également organisé dans les prochaines semaines sur les réseaux sociaux de ANGE pour désigner le meilleur pain « Nutrition ». Les internautes pourront retrouver le pain aux céréales anciennes et au lin brun torréfié, avec lequel Tiffaine s'est particulièrement distinguée, mais aussi le pain aux cranberries, muesli et miel de Mohamed et le pain aux graines de lin, cranberries et graines de courge de Khalifa, un autre candidat. Le lauréat verra son pain commercialisé dans les boulangeries ANGE de sa région !

*"Ce concours est une super expérience et le fait d'être la seule femme à y participer m'a donné encore plus l'envie de me surpasser. J'ai tout donné pour remporter ce concours !"*  
précise Tiffaine, grande gagnante de cette édition 2024.

*"Un grand bravo à tous les finalistes, nous sommes très fiers d'eux ! Nous avons à cœur de dynamiser la filière et de valoriser leur travail, au quotidien ou lors de ce type d'évènement. C'est pour nous le symbole de toute l'énergie et l'engouement que nous avons pour l'apprentissage dans notre réseau. Je tiens à féliciter particulièrement Tiffaine, dont la soeur est aussi l'une de nos boulangères. ANGE, c'est aussi ça, une histoire de famille et d'amour du bon pain !"*  
conclut François Bultel, co-fondateur et président de ANGE.

## **DÉCOUVREZ LES PORTRAITS DES LAURÉATS**



Tiffaine, 15 ans, apprentie dans la boulangerie ANGE de Le Crès



Erwann, 19 ans, apprenti dans la boulangerie ANGE de Sainte-Eulalie



Mohamed, 20 ans, apprenti dans la boulangerie ANGE de Strasbourg

[Téléchargez ici une sélection de visuels](#)

**À propos de ANGE** - Créé en Provence par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par ses 150 franchisés, leurs 4 000 collaborateurs au travers des 260 boulangeries en France, l'entreprise née en 2008 capitalise sur ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger. Un vrai succès à la Française pour le réseau Ange : chaque jour, dans chaque boulangerie, 800 clients sont accueillis et 1 500 baguettes vendues en moyenne. En 2024, Ange prévoit l'ouverture de 40 boulangeries en France et au Canada et le déploiement de la master franchise La Cage. [www.boulangerie-ange.fr](http://www.boulangerie-ange.fr)