



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

Dossier de presse – 13/04/2011

Du 26 au 29 avril 2011 à Rouen,  
L'INBP accueille l'excellence professionnelle  
avec le 24<sup>ème</sup> concours d'«Un des Meilleurs Ouvriers de France »,  
classe Boulangerie.

MOF : 3 lettres pour désigner la qualité française reconnue en France comme à l'étranger

**Sur les 64 participants aux épreuves qualificatives, les 13 candidats boulangers sélectionnés disputeront la 24e finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Boulangerie, du 26 au 29 avril 2011, à l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) de Rouen.**

**Ils ont été 4 MOF (Meilleurs Ouvriers de France) à accéder au titre lors de la dernière édition en 2007. En 2011, combien seront-ils à obtenir cette distinction respectée par le milieu de l'entreprise et de l'artisanat, par le grand public et si enviée à l'étranger ?**



Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

## Le contenu des épreuves

• **À Rouen, à l'INBP** : déroulement de l'épreuve pratique d'une durée de 13 heures, réparties sur 2 journées (4 h le 1<sup>er</sup> jour et 9 h le second).

*Date : du 26 au 29 avril 2011.*

Les candidats devront réaliser une commande complète composée de :

- un assortiment classique et fantaisie de pains de tradition française,
- un assortiment de pains au levain,
- 2 variétés de pains régionaux ou européens (variétés tirées au sort),
- des pains de création personnelle à caractère nutritionnel,
- un assortiment classique et fantaisie de viennoiseries,
- des pièces en pâte à brioche (dont 5 créations personnelles),
- des pièces en pâte levée feuilletée (dont 3 créations personnelles),
- un en-cas salé et un goûter sucré de création personnelle pour 8 personnes à partir d'un panier de produits fourni lors de l'épreuve.

• **À Clermont-Ferrand** : montage et finition de la **pièce artistique** en 1 heure 30, dans le cadre de l'Exposition nationale du travail (voir aussi page 6 « en savoir plus sur Clermont-Ferrand »).

*Date : le 18 mai 2011.*

La pièce artistique a pour thème « Blaise Pascal, cet Auvergnat de génie ». D'une hauteur de 70 à 80 cm, elle illustre librement l'homme et ses domaines scientifiques de prédilection. Pour sa confection, toutes les pâtes à base de farine sont autorisées (levées, séchées, cuites, sculptées, moulées, à maquette...), seuls les colorants naturels le sont (café, chocolat, caramel...) ; armature et accessoires sont interdits. Elle est le fruit de centaines d'heures de travail.

## La composition du jury

Présidé par **Laurent Serre** (voir aussi page 4 « Ils en parlent »), le **jury de la classe Boulangerie** est composé de responsables de la profession, de Meilleurs Ouvriers de France, d'artisans, d'ouvriers boulangers et de formateurs boulangers.

Les jurés sont désignés par la Confédération Nationale de la Boulangerie Française et nommés par le Comité des Expositions du Travail (COET), tous deux situés à Paris.

Ce jury est constitué de plusieurs groupes :

- le jury de travail pratique surveille l'épreuve technique, note les phases de la panification, l'organisation et l'hygiène,
- le jury de cuisson,
- le jury de dégustation des produits,
- le jury d'évaluation des produits finis.

Pour la notation de la pièce artistique, l'ensemble de tous les jurés est sollicité.

## Concours MOF : qui fait quoi ?

L'Éducation nationale délivre le diplôme ; le président du jury général est un inspecteur général de l'éducation nationale.

Le **COET**, comité d'organisation du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » et des expositions du travail, est chargé de l'organisation générale du concours.

La **Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France** regroupe les lauréats du titre.

L'**INBP** est le lieu d'accueil de la finale du concours, classe Boulangerie : il met à ce titre à disposition une partie de ses locaux et de ses équipements.

## Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

## Un concours ouvert aux métiers de l'alimentation, dont la boulangerie, mais pas seulement

3

Au cours de son histoire, le concours a distingué des métiers très divers, certains insolites, rares ou aujourd'hui en voie de disparition.

Quelques exemples : perlière pour couronnes, ferblantier, peignier, compassier, bouchonnier, santonnier, apprêteuse, metteur en cartes (industrie de la soie), ivoirier, tapissier d'Aubusson...

**Au total, 19 groupes de métiers sont ouverts au 24<sup>ème</sup> concours MOF** : métiers de la restauration et de l'hôtellerie / de l'alimentation / du bâtiment des TP et du patrimoine / du textile et cuir / du bois et ameublement / du travail des métaux / des structures métalliques / de l'industrie / de la terre et du verre / du vêtement / des accessoires du vêtement / de la bijouterie / des techniques de précision / de la gravure / de la communication, du multimédia et de l'audiovisuel / liés à la musique / liés aux animaux / de l'agriculture et de l'aménagement du paysage / du commerce et des services.

**Les groupes représentent plus de 200 métiers** : 138 d'entre eux sont ouverts à cette édition 2011, parmi lesquels des nouveaux tels que toilettage animalier, maître de chai, berger, commercial-conseil en domotique...

**Ils composent les métiers de l'alimentation** :

- pâtisserie-confiserie,
- boucherie-étal,
- charcutier-traiteur, traiteur,
- boulangerie,
- glaces, sorbets, crèmes glacées,
- chocolaterie-confiserie
- fromager
- poissonnier-écailler
- fruitier-primeurs.

### **Des formateurs MOF à l'INBP**

Le concours a été ouvert aux boulangers une première fois en 1933 : Léon Bardin a été le tout premier lauréat.

Puis 9 éditions se sont succédé depuis 1979, couronnant au total **69 boulangers**.

**36** d'entre eux (soit 52 %) ont dispensé ou dispensent des formations à l'INBP, dont **11** (soit 16 %) de façon permanente.

Ainsi depuis sa création en 1974, l'INBP a recruté : Jean-Yves Guinard et Jean-Marie Viard (concours de 1979), Patrick Castagna (1982), Franck Deperiers et Patrick Ferrand (1994), Rémy Coste, Christophe Cressent et Eric Ferraton (2000), Joël Defives et Boris Portolan (2004), Thomas Marie (2007).

**23** d'entre eux (soit 33 %) ont préparé leurs diplômes professionnels à l'INBP, organisme de formation pour adultes : CAP boulanger, CAP pâtissier, Brevet professionnel et Brevet de maîtrise en boulangerie, Brevet de maîtrise en pâtisserie...

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

LMCCI - Michel Lepeu  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

## Un titre reconnu à l'international

Le prestige du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » a largement dépassé nos frontières. Ainsi permet-il à de nombreux lauréats du concours de porter haut leur savoir-faire à l'international, où leur image est très respectée.

Ainsi, par exemple, les formateurs boulangers Meilleurs Ouvriers de France de l'INBP bénéficient d'une large couverture médiatique lorsqu'ils réalisent des démonstrations au Japon. On leur réserve aussi des séances d'autographe.

## Des réalisations exceptionnelles

De nombreux MOF mettent leur expertise au service de la sauvegarde du patrimoine (restauration des tapisseries des grands châteaux, de la Statue de la Liberté à New York). On les retrouve aussi dans des entreprises de prestige comme Baccarat, Dior Couture, Hermès cuir, ou encore dans l'industrie de pointe à l'instar d'EAD.

Si on en revient aux boulangers, ils sont nombreux à s'engager dans la formation auprès des jeunes et des professionnels, à publier principalement des livres de recettes ou encore à conduire des entreprises artisanales, tout en développant une activité de consulting en France et à l'international.

## Ils en parlent

*« Présider un concours d'une telle valeur est un véritable honneur. Le chemin qui mène le boulanger à la finale du concours est particulièrement escarpé. Et si peu l'empruntent à son départ, très peu accèdent à sa ligne d'arrivée. On sait que les qualités requises pour décrocher ce remarquable titre sont nombreuses : assiduité, persévérance, endurance, goût du travail ciselé, rigueur, réflexion, organisation, précision, authenticité, audace, ingéniosité, efficacité, sens de l'innovation, créativité, dextérité, sens de l'esthétisme... La liste serait longue. Mais au-delà de la démonstration de ses compétences professionnelles hissées au plus haut niveau, le candidat admis en finale a dû en passer aussi par un travail de développement personnel, pour supporter les pressions notamment d'ordres physique, psychologique voire familial, auxquelles il est soumis. C'est cet ensemble qui fait de lui un professionnel accompli. Je souhaite à chacun de disputer avec passion, talent et enthousiasme cette finale d'un concours qui symbolise vitalité et grandeur de notre artisanat. »* **Laurent Serre, président 2011 du jury de la classe Boulangerie, au 24e Concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France**

Laurent Serre, par ailleurs président de la Commission qualité, formation et innovation à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, sera présent à l'INBP pendant toute la durée du concours du 26 au 29 avril 2011.

*« Meilleurs vœux de réussite pour ce 24<sup>ème</sup> concours Un des Meilleurs Ouvriers de France ! Avec en préambule un grand bravo à toutes celles et à tous ceux qui se sont présentés, et ont fait la démarche de s'inscrire. C'est un considérable effort sur soi-même, une remise en question, un défi et cela n'est jamais évident. Vous êtes la France de l'espoir, du courage, de l'Excellence (...) »* **Eric Marie de Ficquelmont, Président du COET**

### Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

LMCCI - Michel Lepeu  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

« *Vitrine de l'excellence du savoir-faire français, reconnu même au-delà de nos frontières, ce concours récompense la transmission d'une tradition et la capacité d'adaptation aux nouvelles technologies.* » **Jean-Pierre Galaup, délégué général du COET**

« *Dès le lycée, quand on m'a demandé d'exprimer mon orientation professionnelle, j'ai noté à la rubrique Métier envisagé : boulanger Meilleur Ouvrier de France ! J'ai répondu à l'injonction parentale en passant d'abord un Bac. Puis je me suis formé au métier d'abord au CFA BPF de l'INBP, puis perfectionné à l'INBP. J'y ai obtenu mon CAP et mon Brevet de maîtrise boulanger, puis mon CAP pâtissier. Je me suis préparé au concours pendant 2 ans et demi, tous les week-ends et vacances. J'ai consacré toute une année à la recherche et à la création de pains, de viennoiseries. Les épreuves qualificatives m'ont donné confiance et l'envie de poursuivre. Pendant la finale, j'étais dans une bulle, tout s'est bien enchaîné : je récoltais là les fruits de ma préparation intensive. Curieusement, c'est après que le stress est revenu. Être Meilleur Ouvrier de France donne le devoir de rester toujours au top, c'est aussi faire avancer le métier, apporter sa pierre à l'édifice. Ce n'est pas « juste » avoir été bon un jour !* » **Thomas Marie, boulanger Meilleur Ouvrier de France 2007, formateur INBP**

5

## Quelques chiffres

### Chiffres concernant tous métiers confondus

- Date de création du concours : 1924
- Périodicité : environ tous les 3 ans
- Age minimum des candidats pour l'inscription : 23 ans
- Age moyen des candidats : 35 ans
- Nombre de diplômes décernés depuis 1924 : 8 456
- Pourcentage de femmes MOF : 11 %

### Chiffres concernant la classe Boulangerie

- Nombre de boulangers MOF : 70
- Années où le concours a été ouvert aux boulangers : 1933 – 1979 – 1982 – 1986 – 1991 – 1994 – 1997 – 2000 - 2004 – 2007
- Age du plus jeune MOF au moment des résultats : 24 ans
- Nombre de femmes MOF : aucune

## Meilleur Ouvrier de France : un titre, un diplôme, un col

Le titre de Meilleur Ouvrier de France est assorti d'un diplôme délivré par l'Éducation nationale, de niveau III (équivalent à un BTS ou un DUT).

Le titulaire reçoit une médaille attachée au cou par un ruban tricolore (cf. un peu d'histoire : 1932, une médaille très enviée). Dans la vie courante, il arbore un col bleu-blanc-rouge sur son vêtement de travail.



### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)



## Un peu d'histoire : un concours vieux de 87 ans

« Depuis que les hommes ont associé leur main à leur intelligence, ils ont laissé un formidable témoignage à notre pays, fait de chefs-d'œuvre, de constructions et de réalisations diverses. Ils étaient, à l'époque, artisans, compagnons du travail, maîtres d'œuvre ou bâtisseurs. Mais il a fallu attendre le XX<sup>ème</sup> siècle pour que l'État reconnaisse de façon officielle l'excellence professionnelle ». Extrait du dossier de présentation 2011 du COET

### 1913 : L'idée d'un homme

C'est à Lucien KLOTZ (1876-1946), critique d'art et journaliste, que revient la paternité de l'idée de Meilleur Ouvrier de France. Il souhaite ainsi trouver une réponse concrète à la crise des métiers manuels. « *Les métiers d'art traversent une crise angoissante. Quelles en sont les causes ? La plus sérieuse, c'est le marasme de l'apprentissage. Il n'y a plus d'émulation, la production manuelle est anonyme. Le remède existe. Il faut rendre sa personnalité à l'ouvrier. Que l'auteur d'un fauteuil ait un jour l'espoir de recevoir les plus hautes récompenses* » dit-il déjà en 1913 !

### 1922 : L'officialisation via un ministre

Une décennie plus tard, le ministre du commerce Lucien Dior déclare : « *J'ai décidé de créer une exposition annuelle au cours de laquelle sera proclamé dans chaque profession le « Premier Ouvrier de France* ».

### 1924 : La concrétisation de l'idée

La première Exposition nationale du travail se tient à l'Hôtel de ville de Paris. 200 chefs-d'œuvre issus de la France entière enthousiasment la presse qui relaye grandement la manifestation. Elle sera suivie par 22 autres expositions, délocalisées en province. En mai 2011, c'est Clermont-Ferrand qui l'accueille.

### 1925 : Les premiers lauréats

Suite à l'exposition, le titre de Meilleur Ouvrier de France est attribué à 144 lauréats.

### 1929 : La naissance d'une société

À l'initiative d'un menuisier-ébéniste MOF, la société nationale des meilleurs ouvriers de France est créée. Aujourd'hui, 1900 des Meilleurs Ouvriers de France y adhèrent. Ses rôles : la défense du travail manuel, le maintien de la tradition de la qualité, la transmission du savoir-faire.

### 1932 : Une médaille très enviée

Le graveur Lagriffoul crée une médaille en bronze et émail attribuée aux Meilleurs Ouvriers de France.

### En savoir plus sur Clermont-Ferrand, Capitale de l'excellence professionnelle

Depuis juin 2009 et jusqu'à la fin mai 2011, la ville de Clermont-Ferrand est labellisée « Capitale de l'excellence professionnelle ».

À ce titre, elle accueillera l'Exposition nationale du travail, qui présentera les œuvres des lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », du 14 au 22 mai 2011, à la Grande Halle d'Auvergne.

La première exposition, inaugurée par Gaston Doumergue alors président de la République, s'était tenue à Paris en 1924. Chaque fois, ces manifestations de prestige marquent la fin du concours, son apothéose, par l'exposition d'œuvres remarquables, savamment mises en valeur et la proclamation des résultats. **Celle de la classe Boulangerie s'effectuera le 19 mai 2011.**

### Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

LMCCI - Michel Lepeu  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

### **1933 : Le concours ouvert pour la première fois à la classe Boulangerie**

Les boulangers devront ensuite attendre l'édition de 1979.

### **1935 : Un titre officiel du Ministère de l'Éducation nationale**

Un arrêté officialise le titre d'« Un des Meilleurs Ouvriers de France » par un diplôme d'État, lequel est reconnu en 2001 de niveau III (équivalent d'un Bac +2). Il récompense environ tous les 3 ans, l'élite de l'artisanat, de l'industrie et des services.

7

## **Extraits du règlement général : objectifs du concours**

### **TITRE I - OBJECTIFS DU CONCOURS**

Article 1 :

( ... ) Le concours est, en principe, organisé tous les trois ans par le Comité d'organisation des expositions du travail.

Il a pour but :

- d'améliorer la formation professionnelle des adultes,
- de développer le goût et l'attachement de l'ouvrier, de l'artisan et, plus généralement, de toute personne concourant à la production de biens ou de services à l'excellence du travail,
- de permettre à chacun d'affirmer sa personnalité, son esprit d'initiative et de progrès, et d'obtenir la juste récompense de ses efforts,
- de participer à la formation initiale et à l'information des jeunes,
- d'encourager l'ensemble des professionnels à prendre en compte des technologies nouvelles, tout en sauvegardant les connaissances et les savoir-faire qui relèvent de techniques traditionnelles,
- de faire valoir la place du travail manuel de qualité dans la formation culturelle générale de tout jeune Français,
- de concourir au développement des entreprises et de leur compétitivité.

*En savoir plus sur les MOF*

Site du COET :

[www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org)

Site de la Société Nationale des MOF :

[www.meilleursouvriersdefrance.info/](http://www.meilleursouvriersdefrance.info/)

Site de la Grande Halle d'Auvergne :

[www.grandehalle-auvergne.com](http://www.grandehalle-auvergne.com) rubrique

Agenda

Article 2 :

Les réalisations que le candidat présente dans le cadre du concours ont pour objet de vérifier qu'il maîtrise les techniques qu'implique leur exécution et qu'il possède les aptitudes pour les mener à bien. Indépendamment des connaissances et savoir-faire exigés pour ces réalisations, il doit apporter le fruit des acquis techniques les plus récents. Enfin, le candidat doit être en mesure de mettre en évidence ses facultés d'imagination, de recherche et d'innovation dans les domaines scientifique, technique, économique et artistique. Les titulaires du diplôme portent le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». (...)

Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**

02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77

[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

## En savoir plus sur l'INBP

Depuis **1974**, l'INBP dispense des **formations** et du **conseil** à l'intention des professionnels du secteur de la boulangerie pâtisserie et des adultes en reconversion.

**Formations diplômantes, formation continue** (stages thématiques de courte durée, formations inter et intra entreprises), **formules à la carte** : cette large offre de formation couvre l'ensemble des besoins des professionnels et s'adapte en permanence aux mutations du secteur.

Plus qu'une école, l'INBP est un **institut**. C'est aussi un **pôle d'innovation labellisé dès 1993** et le **premier centre de ressources documentaires spécialisé** dans le secteur et un **auteur-éditeur**.

*Les 25 formateurs chercheurs de l'INBP, dont des Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que les nombreux vacataires, experts professionnels forment **8000 stagiaires** par an (pour un total de **250 000 heures stagiaires**).*

8

## Coordonnées et contacts presse

### Coordonnées

**INBP**, Institut national de la boulangerie pâtisserie  
150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen Cedex 1  
Téléphone : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

### Sites web

Site portail de l'INBP [www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
Site dédié formation chocolatier-confiseur [www.formation-chocolat.com](http://www.formation-chocolat.com)  
Blog du CFA BPF <http://blogcfabpf.inbp.com>  
Site dédié pôle innovation : INBPINNOV [www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com)  
Site dédié laboratoire Lempa [www.lempa.org](http://www.lempa.org)

### Contacts presse, pour tout complément d'information

**INBP**, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie  
150 boulevard de l'Europe - BP 1032  
76171 Rouen cedex 1

**Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI**, Relations presse publiques  
64 rue de Reims  
76000 Rouen

**Michel Lepeu**  
02 35 07 75 25 / 06 07 28 31 30  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

### Salles de presse INBP

**LMCCI**  
[www.lmcci.fr/espace-presse/](http://www.lmcci.fr/espace-presse/) rubrique INBP

**CategoryNet**  
[www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/](http://www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/)

### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)