

Dossier de presse – 12/06/2013

**En 2013, à l'INBP,
20 Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
et 2 champions du monde
animent des stages de perfectionnement
pour les professionnels**

En 2013, à l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP), 30 formateurs dont 20 Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et 2 Champions du Monde, animent 55 stages de perfectionnement sur 48 thématiques différentes. Ces formations de grande valeur sont vitales dans la compétition économique que se livrent les entreprises artisanales.

**A l'INBP,
l'excellence partagée**

En 3 jours, dans un **esprit de partage**, ces MOF et champions du monde renforcent le savoir-faire des boulangers, pâtisseries et chocolatiers et leur inspirent de nouvelles voies de créativité.

L'Institut a placé l'excellence comme fer de lance de ses programmes de formation. Il développe ses propres supports pédagogiques. Ses équipements et moyens matériels performants sont plébiscités par les stagiaires. Les matières premières mises en œuvre répondent à un double critère : qualité constante et coût raisonné.

« Nous souhaitons mettre au service des boulangers, pâtisseries et chocolatiers, une équipe pédagogique reconnue, constituée de formateurs INBP sélectionnés et renforcée par des intervenants de haut vol. La formation continue, plus que jamais, participe au maintien et à la croissance des entreprises : elle concerne tous les acteurs qui la composent » insiste Jean-François Astier, le directeur général de l'Institut.



Ils sont formateurs INBP ou intervenants

20 MOF boulangers ou pâtisseries

Nicolas Boussin, David Capy, Patrick Castagna, Mickaël Chesnouard, Eric Chevallereau, Sébastien Chevallier, Luc Debove, Joël Defives, Carlos De Oliveira, Franck Dépériers, Serge Granger, Philippe Hermenier, Stéphane Leroux, Guillaume Mabileau, Thomas Marie, Pierre Mirgalet, Mickael Morieux, Angelo Musa, Philippe Urraca et Michel Viollet.

2 Champions du monde

Christophe Debersee et Jérôme Langillier.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Regards croisés et passionnés de formateurs

Joël Defives (MOF boulangerie 2004), **Serge Granger** (MOF chocolaterie 1994), **Philippe Hermenier** (MOF boulangerie 2011) et **Guillaume Mabileau** (MOF pâtisserie 2011) font partie des formateurs ou intervenants titrés de l'INBP.

Ils portent haut les couleurs de leur col bleu-blanc-rouge avec comme exigence commune de transmettre aux professionnels, qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés, le meilleur. Si tous sont très attachés à l'Institut pour l'ouverture et la liberté qu'il leur offre, chacun porte un regard passionné sur son métier de formateur.

Si pour Philippe Hermenier *«Formateur est un métier chaleureux. C'est devenu une passion : le plaisir d'apprendre et de transmettre»*, pour Joël Defives *«Etre MOF, c'est être beaucoup plus qu'un technicien. Mon métier de formateur itinérant contribue beaucoup à se maintenir à haut niveau.»*

Pour Guillaume Mabileau *«Etre MOF et formateur, c'est échanger avec d'autres professionnels, c'est partager des savoirs et mettre ses connaissances au service des autres.»* et pour Serge Granger *«Faire de la formation permet de rester en éveil, de toujours s'ouvrir l'esprit. De regarder autour de soi ce qui se passe.»*

2015 : prochain concours MOF, s'y préparer est indispensable

La 25ème édition du concours d'« Un des Meilleurs Ouvriers de France » a été lancée en février dernier. Elle est cette fois-ci ouverte à 136 métiers dont la boulangerie, la pâtisserie-confiserie et la chocolaterie. Les finales auront lieu en 2015. Les dernières de la section boulangerie se sont tenues à l'Institut, à Rouen.

Comme pour les éditions précédentes, les candidats trouveront dans l'offre de stages de perfectionnement de l'INBP, **matière à préparer ce concours d'excellence**, auprès des plus grands, aujourd'hui titrés et fiers d'aider à leur tour des professionnels à accéder au plus haut niveau. Partage d'expérience, développement d'idées créatives, renforcement de la technicité, compréhension de la technologie, cours d'organisation... sont autant de façons d'être prêt le jour J.

L'INBP a interrogé Philippe, Joël, Guillaume et Serge sur leur parcours, leur titre et leur vision du métier de formateur à l'Institut (portraits et propos de MOF à découvrir pages 3 à 6).

Qu'est-ce qu'un Meilleur Ouvrier de France ?

Le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est décerné aux candidats issus de tous secteurs d'activité professionnelle ayant démontré l'excellence de leur savoir-faire à l'occasion d'un concours triennal, mis en place, sous l'égide de l'Education Nationale, par le Comité d'organisation des Expositions du Travail (COET).

Le Concours a été créé en 1924. A ce jour, 24 éditions se sont tenues pour 8781 titres délivrés. En plus de la médaille et du col tricolore, signe de reconnaissance officielle des compétences techniques et artistiques de l'élite de l'artisanat, de l'industrie et des services ; les titulaires du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » reçoivent un diplôme classé au niveau III.

Source : Société des Meilleurs Ouvriers de France

Les MOF en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie

	Ouverture du concours	Nombre de MOF
Section boulangerie	1933 puis plus rien et réouverture en 1979	76
Section pâtisserie	1928	121
Section chocolaterie	1987	19

Aucune femme n'est à ce jour MOF dans les sections boulangerie, pâtisserie et chocolaterie

Source : COET

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr



Philippe Hermenier

Formateur itinérant
boulangerie.
Meilleur Ouvrier de France
2011, section boulangerie.
A l'INBP depuis 2000.

**« Etre MOF, c'est être un
ambassadeur. »**

Philippe Hermenier - 15/04/2013

3

Philippe, 42 ans, est formateur INBP itinérant en France et à l'international. Il anime également des stages de perfectionnement à Rouen comme par exemple « Viennoiseries maison : un créneau porteur ».

INBP : Philippe, quelles ont été les grandes étapes de votre parcours ?

Philippe Hermenier : *Fils et petit-fils de meunier, je suis tombé dans le milieu très tôt. Titulaire d'un CAP et d'un BM en boulangerie, j'ai travaillé comme salarié dans diverses boulangeries au Lavandou, à Paris, à Versailles et dans la région parisienne. J'ai également exercé comme démonstrateur au Moulin de Deize (Belgique) et au Moulin de Vittefleury. Après une première expérience à l'INBP en tant que formateur boulanger de 2000 à 2002, j'ai réintégré l'Institut en 2004 comme formateur itinérant cette fois.*

INBP : Qu'est-ce qui vous a motivé à passer le concours MOF ?

PH : *La motivation ne s'est pas manifestée tout de suite. En 2004, lorsque je suis revenu à l'INBP, j'ai côtoyé des collègues qui passaient le concours. C'est en 2009 que s'est fait le déclic et que j'ai décidé de le préparer. Je savais que c'était un vrai investissement physique et moral. Mais si je n'avais pas été à l'INBP, je ne sais pas si j'aurais passé le concours de Meilleur Ouvrier de France.*

INBP : Quelques conseils pour ceux qui veulent préparer le concours ?

PH : *Il faut maîtriser ses fondamentaux, faire preuve de créativité et comprendre ses échecs. Il faut aussi faire beaucoup de stages.*

INBP : Etre MOF aujourd'hui, pour vous cela représente quoi ?

PH : *C'est une reconnaissance, c'est la marque de l'excellence et c'est le plaisir de représenter une profession. C'est en permanence confirmer ce que l'on dit et ce que l'on fait. Etre MOF cela impose le respect. Notamment des stagiaires que l'on forme, car ils connaissent la difficulté du parcours. Etre MOF, c'est être un ambassadeur.*

INBP : Pourquoi formateur ?

PH : *Etre Meilleur Ouvrier de France, ce n'est pas une fin en soi. Cela impose de toujours apprendre, être en permanence en échange avec les autres. C'est lire des revues, des livres... parce que les matières premières évoluent, les procédés évoluent. Je suis formateur par vocation. C'est un métier chaleureux. C'est devenu une passion : le plaisir d'apprendre et de transmettre.*

INBP : Et pourquoi à l'INBP ?

PH : *Formateur à l'INBP parce ce que c'est une grande école, la plus grande école de boulangerie en France. L'Institut, c'est une équipe ouverte. Toutes les idées, tous les projets sont pris en considération. L'INBP tire en avant la profession. C'est important aujourd'hui, car les jeunes ont besoin de référents. A l'INBP, on peut expérimenter. C'est une vraie force, un vrai atout. On écrit des livres, on fait preuve de créativité... A l'INBP, on grandit. Ce n'est pas forcément possible en entreprise. Je veux continuer à motiver, passionner et fidéliser.*

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr



Joël Defives

Formateur itinérant boulangerie.
Meilleur Ouvrier de France
2004, section boulangerie.
A l'INBP depuis 2006.

**« Etre MOF pour moi,
c'est le moyen de rendre
au métier tout ce qu'il
m'a apporté. »**

Joël Defives – 16/04/2013

4

Joël, 50 ans, est formateur

INBP itinérant en France et à l'international. Il anime aussi des stages à Rouen, notamment « Tout en tradition française ». En plus de son titre de Meilleur ouvrier de France, Joël est titulaire de trois brevets de maîtrise (boulangier, pâtissier, traiteur).

INBP : Joël, en quelques grandes dates, quel a été votre parcours?

Joël Defives : *J'ai commencé dans le compagnonnage et je suis membre de l'Union compagnonnique. J'ai été artisan à Toulouse et à la Réunion. J'ai aussi travaillé à l'étranger : Japon, Colombie, USA, Allemagne, Espagne. J'ai participé à de nombreux concours (finaliste à la Coupe du Monde 2002, 2ème au Championnat de France et 1er au Championnat d'Europe 2003). En 2004, j'ai obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France. Je suis aussi Président de la société des MOF section Tarn-et-Garonne et commissaire au COET*

INBP : Quelles ont été vos motivations pour passer le concours MOF ?

JD : *Au début, je pensais que ce n'était pas pour moi. Ce sont des rencontres qui m'ont motivé et qui m'ont amené à passer le concours. Moi qui suis orphelin, c'était aussi une revanche sur mon départ dans la vie.*

INBP : Qu'est-ce que ça a changé pour vous d'être MOF ?

JD : *Cela m'a apporté plus de facilités dans le travail. Cela m'a aussi ouvert beaucoup de portes à l'International. Le titre de Meilleur Ouvrier de France est peut-être même mieux connu et reconnu à l'étranger qu'en France, notamment au Japon.*

INBP : Comment fait-on pour rester au top quand on est MOF ?

JD : *Il ne faut pas rester assis sur ses acquis. Etre MOF, c'est être toujours en éveil, observer la société, c'est-à-dire savoir voir pour anticiper. C'est avoir et entretenir une culture générale. Etre MOF, c'est être beaucoup plus qu'un technicien. Mon métier de formateur itinérant contribue beaucoup à se maintenir à haut niveau.*

INBP : Comment avez-vous rencontré l'Institut et que représente votre métier de formateur ?

Avec l'INBP, c'était une vraie belle rencontre. En 2006, j'étais installé à Toulouse et l'INBP cherchait un formateur itinérant MOF. Cela s'est fait très rapidement. Formateur itinérant INBP, c'est une vie de saltimbanque. Tous les jours, on change de boutique, de cadre et on aborde des problématiques différentes. Il faut percuter rapidement pour pouvoir apporter le maximum de choses, de nouvelles méthodes, de nouvelles recettes, mais au-delà être un vrai soutien. Il ne faut pas se poser comme celui qui sait tout faire, mais offrir un accompagnement et technique et social. Pour certaines entreprises pour lesquelles on intervient, on fait partie de la famille. Il se crée un vrai lien.

INBP : Votre vision de l'INBP aujourd'hui ?

JD : *L'INBP, pour moi, c'est la Mecque de la boulangerie. L'institut apporte beaucoup au métier. L'INBP nous offre la liberté, l'indépendance et l'autonomie pour bien faire notre travail.*

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr



Guillaume Mabileau

Pâtissier entrepreneur et formateur.

Meilleur Ouvrier de France 2011, section pâtisserie.

« Etre MOF, c'est toujours vouloir se surpasser, même et surtout au quotidien. »

Guillaume Mabileau - 22/04/2013

5

A 30 ans, Guillaume possède

déjà un beau palmarès de titres et récompenses (dont le 1^{er} prix pièce artistique en chocolat Pascal Caffet et le 1^{er} prix au championnat d'Europe de sucre artistique).

Après des expériences à l'hôtel de Crillon et à l'hôtel Meurice, il vient d'ouvrir une entreprise de service traiteur sucré et pâtisserie haut de gamme : Nuances gourmandes. Parallèlement il anime des stages à l'INBP à Rouen, notamment « Pâtisserie des chefs ».

INBP : Guillaume pourquoi avoir décidé de passer le concours MOF ?

Guillaume Mabileau : *J'ai fait mon apprentissage chez un maître d'apprentissage qui m'a conforté dans mes choix. J'y ai appris les bases et acquis mes premières habitudes. Et il a su en plus me transmettre sa passion. Puis j'ai eu un parcours classique pendant lequel j'ai enchaîné de nombreux concours avec succès. A un moment, j'ai décidé de mon avenir et j'ai voulu passer à la vitesse supérieure. J'ai choisi de voir tout ce qui se faisait dans la profession, découvrir et m'imprégner de toutes les facettes du métier et m'enrichir de toutes les occasions de le pratiquer : boutique, hôtellerie, restauration, formation...*

Alors pourquoi le concours MOF ? Pour moi, les concours sont une façon de s'exprimer comme un artiste peut le faire au travers de ses tableaux. C'est aimer les compétitions et toujours repousser ses limites comme dans le sport. Certains font du foot, moi je fais du sucre, de la pâtisserie.

INBP : Comment avez-vous préparé le concours MOF ?

GM : *Pour préparer un concours comme celui de Meilleur Ouvrier de France, cela nécessite d'avoir du matériel, un lieu de travail pour s'exercer et des personnes pour vous conseiller.*

Ce qui a été le plus difficile pour moi, c'est d'aborder les épreuves qualificatives. On les idéalise avant, mais on ne sait réellement comment cela va se passer que lorsque l'on se présente à ces épreuves.

INBP : Etre MOF aujourd'hui, cela représente quoi pour vous ?

GM : *Etre MOF et formateur, c'est échanger avec d'autres professionnels, c'est partager des savoirs et mettre ses connaissances au service des autres.*

Pour progresser une fois MOF, il faut savoir se tenir informé. Coller au plus près des nouvelles tendances. C'est le vécu qui fait que l'on peut s'adapter. C'est toujours vouloir se surpasser, même et surtout au quotidien.

INBP : Vous intervenez à l'INBP. Quelle est votre vision de l'Institut ?

GM : *L'INBP est une des plus grosses écoles de formation du secteur en France. C'est l'emblème de la boulangerie pâtisserie française.*

INBP : Qu'est-ce qu'aujourd'hui, en qualité de MOF, vous pouvez apporter ?

GM : *Ce que je peux apporter, au-delà des compétences et savoirs techniques, c'est de décomplexer les candidats. Je peux leur prouver que l'on peut réussir jeune le concours de Meilleur Ouvrier de France. J'ai eu mon titre à 28 ans et dès le premier passage.*

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr



Serge Granger

Chocolatier et formateur.
Meilleur Ouvrier de France 1994,
section chocolaterie confiserie.

Serge, 59 ans, conjugue aujourd'hui son activité

d'entrepreneur (pâtisserie chocolaterie à Montrichard - Loir-et-Cher) **et l'animation de formations notamment à l'INBP, comme par exemple « Bonbons au chocolat ».**

**« Etre MOF, c'est
déclencher, être utile,
travailler différemment
et ... s'éclater. »**

Serge Granger – 17/04/2013

6

INBP : Serge, pourquoi avoir présenté le concours MOF en chocolaterie confiserie ?

SG : J'ai effectué de nombreux concours en pâtisserie, glaçage et en chocolaterie. Je m'étais installé en 1982 et je faisais de plus en plus de chocolat, par passion du chocolat.

J'avais aussi travaillé chez un Meilleur Ouvrier de France glacier et je l'avais vu préparer le concours.

Quand la 1ère édition du concours MOF chocolatier confiseur a été créée en 1990, je l'ai tenté, mais je ne l'ai pas eu. C'était nouveau, il n'y avait pas de points de repère. Je l'ai repassé lors de l'édition suivante et là j'ai décroché le titre.

INBP : Dans quel état d'esprit avez-vous passé le concours MOF ?

SG : Passer le concours MOF, c'est un choix, c'est un sacrifice, financier et humain. L'entreprise en souffre. Il faut être bien épaulé, avoir un bon entourage familial. C'est un titre difficile à obtenir. Il faut souvent passer plusieurs fois le concours. Il faut être compétiteur, ne pas avoir peur de l'échec mais en tirer profit et savoir rebondir. Il faut être fort psychologiquement.

INBP : Qu'est-ce qu'être MOF pour vous ?

SG : Etre MOF, c'est d'abord une satisfaction personnelle. Mais ce n'est pas une finalité. Justement, depuis 1994, j'anime des formations, notamment à l'INBP, et faire de la formation permet de rester en éveil, de toujours s'ouvrir l'esprit. De regarder autour de soi ce qui se passe.

Etre MOF, c'est aussi un regard différent que vous portent les autres. C'est le respect des stagiaires que vous formez. Etre MOF, c'est déclencher, être utile, travailler différemment et ... s'éclater.

INBP : Quelle est aujourd'hui votre vision de l'INBP ?

SG : C'est une grande et belle école ; beaucoup de professionnels sont passés par l'INBP. Il y a une volonté d'ouverture de l'INBP et je suis très touché par les rapports humains qui existent au sein de l'Institut.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr



INBP
Institut national de la boulangerie pâtisserie
150 boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1
www.inbp.com

Contacts presse, pour tout complément d'information, demande de visuels

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

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

Salles de presse INBP

INBP www.inbp.com/espace-presse/
LMCCI www.lmcci.fr > salle de presse > rubrique INBP
CategoryNet www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/

