



A candidats d'exception, jury d'exception, chargé d'évaluer tout au long des épreuves l'ensemble des aptitudes et compétences du candidat ainsi que la qualité de sa production.

A un tel niveau, **tout compte dans les moindres détails.**

L'INBP accueille à Rouen, du 2 au 4 mars 2015, la finale du 25^{ème} Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Boulangerie.

Proclamation des résultats jeudi 5 mars à 14h30

Du lundi 2 au mercredi 4 mars, les **12 candidats boulangers** sélectionnés lors d'épreuves qualificatives qui comptaient 92 inscrits, disputeront la 25^{ème} finale du Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », dans les fournils de l'INBP.

Combien seront-ils à obtenir cette haute distinction, gage de **l'excellence professionnelle**, respectée par tous, aujourd'hui bien connue du grand public et si enviée à l'international ? Combien seront récompensés de leurs efforts, sachant qu'ils se sont préparés à cet exigeant et prestigieux concours, des mois, voire des années durant ? 6 avaient accédé au titre MOF (Meilleur Ouvrier de France), lors de la dernière édition, en 2011.

L'épreuve pratique : 19 heures réparties sur 3 jours

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,
- une variété de pain régional ou européen,
- des pains pour forme régionale,
- des pains de création personnelle à caractère nutritionnel,
- un assortiment classique et fantaisie de viennoiseries à base de pâte levée et pâte levée feuilletée (incluant produits salés et sucrés),
- un produit de restauration boulangère nomade.

Une **pièce artistique** élaborée à partir de pâtes et techniques boulangères variées sur le thème « Paris, son histoire, son patrimoine, ses célébrités » sera achevée au cours de cette épreuve.

Dès **jeudi 5 mars**, les **résultats seront proclamés**, dans l'amphithéâtre de l'INBP, à **14h30** par le Président du jury **Laurent Serre***.

« Ce concours de grande renommée valorise le métier. Les candidats boulangers qui s'engagent dans ce défi remarquable agissent avec conviction, détermination et courage. Tous méritent notre admiration tant pour leurs compétences professionnelles hissées au plus haut niveau, que pour leur travail de développement personnel : la marque du professionnel accompli » commente Laurent Serre.

* Par ailleurs Président adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française située à Paris

Contact Presse : **Catherine Stéphan | INBP**
Ligne directe 02 35 58 17 69
Standard 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com