

## LES CENTRES E.LECLERC LANCENT LA 1<sup>ère</sup> ÉDITION DU « **CONCOURS DU MEILLEUR BOULANGER E.LECLERC** » OUVERT À LEURS SALARIÉS ET À LEURS APPRENTIS

Après le concours du « Meilleur Boucher » et celui du « Meilleur Pâtissier » E.Leclerc met à l'honneur un métier d'expert dans une des catégories les plus plébiscitées des métiers de bouche en France : la boulangerie.



### Boulangier : un métier-passion qui séduit

92% des Français déclarent avoir en permanence du pain chez eux<sup>1</sup>. Le pain est un aliment incontournable que beaucoup de pays nous envient.

La boulangerie est ainsi un secteur dynamique<sup>2</sup> qui suscite encore beaucoup de vocations. La formation d'apprentis et la grande distribution<sup>3</sup>, premier employeur de métiers de bouche, y contribuent largement. **Les Centres E.Leclerc emploient 2 500 boulangers.**

### De l'art d'être boulangier

Le boulangier aujourd'hui ne doit plus seulement savoir confectionner une baguette « à la française », il doit maîtriser de nombreuses recettes de pains (du pain traditionnel aux pains spéciaux), le travail des différentes farines, leur cuisson et leur présentation pour

<sup>1</sup> Institut d'études QUALIQUANTI (2016) pour la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB), du Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse, du Centre d'Information sur les Farines et le Pain et de la Chambre Syndicale de la Levure (CSFL), du Syndicat National des Fabricants de produits intermédiaires pour la Boulangerie, la Pâtisserie et la Biscuiterie (SYFAB).

<sup>2</sup> En 2014, 836 créations de boulangeries pour 196 fermetures vs 860 créations de boulangeries pour 1018 fermetures en 2010 (Source : Bodaac)

<sup>3</sup> Les boulangers représentent 25,4% des recrutements dans le domaine des métiers de bouche (Source : Jobfeed.fr)

contenter au quotidien tous ses clients et leur offrir des saveurs et des qualités nutritionnelles adaptées à leurs attentes.

C'est un art exigeant qui nécessite maîtrise, technique, rigueur d'exécution et créativité.

**Quand un consommateur achète un pain ou une viennoiserie au stand traditionnel d'une boulangerie dans un magasin E.Leclerc, il bénéficie de la même qualité de produit et du même savoir-faire que dans une boulangerie traditionnelle.**

Pour cette raison, les Centres E.Leclerc ont fait le choix d'organiser, pour la première fois, le concours du « Meilleur Boulanger E.Leclerc » afin de valoriser l'excellence et la maîtrise technique de leurs boulangers mais aussi de leurs apprentis.

### Un concours qui s'adresse aux salariés comme aux apprentis, partout en France

Le concours du « Meilleur Boulanger E.Leclerc » se déroule sur tout le territoire et est ouvert à tous les magasins qui disposent d'un laboratoire de production en boulangerie, vitrine traditionnelle ou pas.

Les candidats salariés doivent être des professionnels en exercice (CDI confirmé) et détenteurs,

au minimum, d'un CAP ou CQP boulangerie. Les candidats apprentis, eux, doivent être élèves en CAP, ou avoir un contrat pour formation connexe d'un an en boulangerie.



### Des épreuves de sélections régionales et une finale nationale à Paris

Les épreuves se dérouleront en deux temps :

#### 1. Des sélections en région pour chacune des catégories

Une épreuve régionale pour le concours « apprentis » et pour le concours « salariés » sera organisée dans les coopératives régionales E.Leclerc, **entre février et juin 2018.**

**Les candidats apprentis devront présenter 2 productions réalisées le matin en magasin :**

- 10 baguettes de tradition française réalisées sur pâte fermentée
- 3 tresses en pâte à brioche, chacune à 300 g. et composée de 3 brins.

**Les candidats salariés devront réaliser en 6 heures des produits en pâte à pain courant et des produits en pâte à brioche levée :**

- 4 baguettes pesées à 350 g.
- 2 baguettes épis pesées à 350 g.
- 3 pains pesés à 550 g.
- 2 bâtards pesés à 400 g.
- 1 couronne pesée à 400 g.

- 10 petits pains de 2 formes différentes pesés à 50 g.
- 1 tresse à 3 brins pesée à 300 g.
- 1 couronne ciselée pesée à 300 g.
- 1 grosse brioche à tête pesée à 240 g.
- 1 brioche « Nanterre » pesée à 240 g.

Ils seront également jugés sur leurs **compétences théoriques**.

## 2. Une finale à Paris à l'EBP<sup>4</sup> pour chacune des catégories

**Les finalistes des épreuves « apprentis » participeront à la finale nationale qui se tiendra le 12 avril 2018 à Paris.**

- En plus de l'**épreuve technique de 6 heures**, durant laquelle ils devront réaliser 15 baguettes de tradition française en direct sur pâte fermentée, 6 pains de campagne en direct sur pâte fermentée en 2 formes régionales différentes, 16 croissants, 1 brioche « Nanterre » de 240g, 1 tresse à 3 brins et 8 navettes, ils seront soumis à un **examen théorique** et à un **entretien avec le jury**.

Les 3 lauréats (or, argent, bronze) se verront offrir une carte cadeau, un trophée et une veste personnalisée.

**Les finalistes des épreuves « salariés » participeront à la finale nationale qui se tiendra les 24 et 25 juin 2018 à Paris.**

En plus de l'**épreuve technique de 7 heures**, durant laquelle ils devront réaliser 15 baguettes de tradition française, des pains de nutrition à partir de 1kg de farine, 12 croissants, 12 pains au chocolat, 12 viennoiseries en forme et garniture « libre » et une pièce décorative « votre région » en pâte à pain party et pâte morte, ils seront soumis à un **examen théorique** et à la **réalisation d'un organigramme**.

Les 3 lauréats (« Meilleur boulanger », « Meilleure pièce décorative », « Meilleur pain nutrition ») se verront offrir un voyage. Tous les finalistes bénéficieront d'un parcours découverte dans les meilleures boulangeries parisiennes.

### Contact presse E.Leclerc

Tel : 01 80 18 18 10 / e.leclerc@agencebabel.com

#### **A PROPOS DU MOUVEMENT E.LECLERC :**

Avec 681 magasins et 541 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 37,2 milliards d'euros (hors carburant) en 2017. Le leadership de l'enseigne est confirmé par une part de marché de 20,4 %. Ces performances résultent d'une politique menée depuis la création du Mouvement E.Leclerc en 1949 : son combat au quotidien pour des prix bas et un modèle économique unique, reposant sur une organisation décentralisée, coopérative et participative. Les adhérents

---

<sup>4</sup> Ecole de boulangerie et de pâtisserie de Paris (EBP).



du Mouvement E.Leclerc, entrepreneurs indépendants, partagent une même mission : permettre à chacun de vivre mieux en dépensant moins, grâce à des initiatives innovantes et responsables, en pratiquant les prix les plus bas à qualité comparable. Acteurs de la vie locale, au plus près du terrain, ces adhérents investissent de façon durable afin de faire des centres E.Leclerc des lieux qui répondent aux besoins de leurs clients et défendent leur pouvoir d'achat au quotidien.