



# La grigine

Journal d'information du Groupement Professionnel Boulangerie Pâtisserie du Calvados

## Avenay quelle belle Fête !

**AVENAY 2014 :**  
le meilleur croissant est féminin !

**L'ÉCOLE DE BOULANGERIE**  
une page se tourne

*Une histoire  
de Pain et d'Hommes.*  
1980 / 2000



SEPTEMBRE 2014



# enseigne 14

PUB TOUS SUPPORTS  
PUB TOUS SUPPORTS

Relooking de façade



avant



après

enseignes

NEONS & LEDS / ADHESIFS

signalétique int. / ext.

PANNEAUX / TOTEMS / 4X3 / CAISSONS LUMINEUX / PRÉ-ENSEIGNES ...

décoration véhicules / vitrines ...

COVERING / IMAGES NUMÉRIQUES ...

impression offset & numérique / sérigraphie

CARTES DE VISITE / FLYERS / BANDEROLES / AFFICHES / PLV / AUTOCOLLANTS ...

Z.I. Ouest - 7 rue de la Vigne 14650 CARPIQUET

TEL. 02 31 78 28 23 / FAX. 02 31 72 05 93

enseigne14@enseigne14.fr

www.enseigne14.com

SERVICE DÉPANNAGE

# SOMAB



Matériel de  
Boulangerie - Pâtisserie

06.70.47.52.06

Vente et SAV  
7/7 - 24h/24

Présent sur  
toute la Normandie



ET SI ENSEMBLE,  
ON RÉINVENTAIT  
LA BOULANGERIE

somab.sas@wanadoo.fr  
groupeeurolabo.com

Z.A. Rue Rembrandt-Bugati - 14370 MOULT

02 31 08 24 51



# Info

Chers Collègues,

L'été 2014 se termine. Pour certains, c'est la reprise, pour d'autres, après une saison estivale au fournil et en magasin, c'est enfin l'heure du repos bien mérité.

Suite au départ de l'Ecole de Boulangerie, depuis des mois, toute l'équipe du Groupement Professionnel s'affaire à envisager au mieux l'avenir de la Maison de la Boulangerie, s'agissant tant de la vente des locaux devenus trop grands et inadaptés que de l'emplacement de la future Maison de la Boulangerie à définir. Plusieurs pistes se profilent. C'est une décision majeure et lourde de conséquences qui devra être prise. Cela nous demande énormément de réflexion, de temps et d'énergie. Les rendez-vous sont multiples. Notre entité doit perdurer, nous nous devons de continuer à répondre à vos attentes, à faire rayonner l'image de la Boulangerie tout en continuant à y associer celle de Gestélia boulangerie. Là aussi, une mission supplémentaire et de taille pour votre Groupement Professionnel.

Dans un avenir tout proche, trois rendez-vous importants sont à noter :

Cette année, notre département a en charge l'organisation de la Sélection Régionale des MJB 2014 et du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente. Ces sélections se déroulent au CIFAC de Caen à la fin du mois de septembre. Pour le Trophée des Talents et de la Vente, nous avons le plaisir et ce, pour la toute première fois, d'être rejoints par nos collègues de l'Eure et la Seine-Maritime. Nous n'avons pas encore la liste complète de tous les candidats et candidates mais nous leur adressons par avance tous nos encouragements et les remercions pour leur implication dans ce challenge.

Les 5 et 6 octobre, c'est Univers Boulangerie à Paris, la grand-messe nationale de la Boulangerie. Moment ô combien nécessaire dans cette période de doute, de crise interminable, de sentiment d'isolement qui va permettre à chacun d'appréhender plus sereinement l'avenir au travers de réunions et échanges constructifs. Je vous rappelle qu'une réduction de 50 euros est accordée aux adhérents, profitez-en ! Inscrivez-vous !

Enfin, le 19 octobre, ce sont nos 2èmes Rencontres de la Boulangerie du Calvados. Comme l'an passé, elles se tiendront au Casino de Luc sur Mer. Trois thèmes instructifs et variés seront abordés au cours de l'après-midi : la présentation de Gestélia Basse-Normandie, association d'expertise comptable avec laquelle l'AGCBPF a fusionné le 1<sup>er</sup> avril. Puis, des représentants de Pôle Emploi présenteront les différents dispositifs d'embauche mis en place par l'Etat et expliqueront comment les appliquer au mieux en boulangerie-pâtisserie. Enfin, Laurence Leboucher, Championne du Monde de VTT nous parlera de sa réussite, de l'importance de l'entourage professionnel pour rebondir puis réussir après avoir connu un ou des échecs. Pour avoir déjà rencontré Madame Leboucher, je peux vous garantir qu'un grand souffle d'air va nous envahir ! S'ensuivra un apéritif (en terrasse, si le temps nous en offre la possibilité) puis un repas dansant avec l'animation musicale assurée par l'orchestre qui vous avait tant enchantés l'année dernière : Jérôme Ortet. Belle journée en perspective ! Vous en recevrez dans les prochaines semaines le bulletin d'inscription et le menu détaillé. Vous voyez, une rentrée dynamique à la fois studieuse et ludique ! Quel programme ! Mais dans un premier temps, régalez-vous de ce bulletin de fin d'été positif, riche en couleur et en informations.

Bonne lecture !  
Pierre Serais  
Président

#### AGENDA du Groupement :

Mardi 2 septembre : Réunion avec Pôle Emploi

Mardi 2 septembre : Réunion avec la direction de Gestélia Basse-Normandie

Mardi 9 septembre : Rencontre avec monsieur Bruneau - Maire de Caen

Jeudi 11 septembre : Rencontre avec monsieur Patard Legendre - Maire d'ifs

Lundi 15 septembre : Stage INBP 'Affichage et étiquetage : application de la réglementation en boulangerie-pâtisserie'

Semaine 39 : Déroulement des Sélections Régionales MJB 2014

Lundi 29 septembre : Stage INBP 'Savoir vendre ses produits en boulangerie-pâtisserie'

Semaine 40 : Déroulement des sélections régionales du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente

Dimanche 5 et lundi 6 octobre : Univers Boulangerie

Dimanche 19 octobre : 2<sup>e</sup> Rencontres de la Boulangerie du Calvados

La Grigne - ISSN - 1268 - 225X  
Responsable de la publication :  
Pierre SERAIS

Conception : Philippe Mauger  
Création 05 08 93 71 93

Textes et photos reportage :  
Groupement Professionnel

Boulangerie Pâtisserie du Calvados  
Groupement Artisanal de la boulangeriepâtisserie

du Calvados,

16, rue Richard Lenoir - BP 351  
14016 CAEN CEDEX

maison-de-la-boulangerie@wanadoo.fr

Tél. : 02 31 93 52 44

Fax : 02 31 93 50 22





## Avec les boulangers du Calvados, la Fête du Pain 2014 a été **PLUS CROUSTILLANTE !**

Pour célébrer comme il se doit les 20 ans de la Baguette de Tradition Française, le Groupement Professionnel du Calvados, toujours en partenariat avec le 1<sup>er</sup> groupe de presse hebdomadaire de France Publihebdos, a réitéré sa formule si originale mais tellement fédératrice « **Un journal acheté, une Baguette offerte** » ! Après avoir contacté par téléphone un par un les 400 et quelques boulangers du

département, puis fait personnaliser la belle affiche « **Fête du Pain 2014** » par le service marketing de la Confédération, et toujours avec le soutien des meuniers du Calvados, l'opération a été reconduite. 200 boulangers en 2013, 280 en 2014, quelle belle preuve de dynamisme ! Non contents de ravir les consommateurs en alliant l'utile (la lecture d'un journal) à l'agréable (la dégustation

d'une baguette de tradition française), les boulangers ont su, une nouvelle fois, prouver que l'union faisait la force. Redonner l'envie au consommateur de pousser la porte d'une boulangerie pour y déguster un vrai produit artisanal, tout en optimisant la fréquentation de son établissement, le pari a été réussi.

Merci à tous !



**Vous n'êtes pas sans savoir que l'Ecole de Boulangerie déménage à la rentrée de septembre 2014 à IFS... C'est une grande page de l'Histoire de l'Ecole et du Groupement qui se tourne.**

Nous avons voulu rendre hommage à cette page d'Histoire en vous transcrivant le discours que monsieur Serais a fait lors de la réception à laquelle les enseignants de l'Ecole, membres de l'Education Nationale et de la Mairie de Caen ont assisté.

« Mesdames, messieurs, Aujourd'hui à la tête du Groupement Professionnel de la Boulangerie du Calvados, pas une seconde, je n'aurais pu imaginer, lors de mon entrée à l'Ecole de Boulangerie en septembre 1977 arriver là où je suis arrivé.

Après avoir obtenu mon BEPC en fin de 3<sup>ème</sup>, je souhaitais plutôt envisager une formation en alternance afin de gagner un peu

d'argent pour m'acheter une moto !

Ce ne fut pas de l'avis de mon père, boulanger à Falaise. Papa tenait absolument à ce que mon frère et moi ayons cette formation, l'Ecole était alors LA référence ! Et je l'en remercie ! Mon frère Bruno et moi avons donc fait notre formation à l'Ecole pendant 2 ans. Certes, cela fut dur mais nous avons été armés de courage pour l'avenir ! Et on avait encore la pêche pour jouer au foot le dimanche après-midi !

Depuis le CIFAC a suivi la trace et quelle richesse pour notre département que d'avoir ces deux lieux de formation !

Dans ce grand livre de l'Histoire de la Boulangerie-

Pâtisserie bas-normande, une page se tourne.

Elle se tourne vers un nouvel épisode, une nouvelle dynamique nécessaire et souhaitable pour l'avenir de la profession, pour la formation de nos jeunes !

En tant qu'ancien élève, ce n'est pas sans émotion que j'assiste aujourd'hui à cette page d'Histoire.

Cher Alain (Marie), ce soir, la boucle est bouclée. J'ai eu le privilège de faire partie de ta première promotion en pâtisserie, j'ai le privilège d'être là pour ta dernière promotion ! Mais, je suis confiant en l'avenir car ta relève est assurée, notamment par Valentin Levrard, Michel Backhaus et Pierre Chatigny.



# 2<sup>e</sup> Rencontres de la Boulangerie 19 octobre 2014

## PROGRAMME

15 heures :

Accueil puis ouverture de l'après-midi par Pierre Serais,  
président du Groupement Professionnel de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados

15h30 :

Interventions de Pierre SERAIS et d'Alain LEBOUTEILLER, directeur de Gestélia Basse-Normandie  
Fusion de l'Association de Gestion et de Comptabilité de la Boulangerie Pâtisserie Française avec Gestélia Basse-Normandie

16h30 :

Intervention de Pôle Emploi Basse-Normandie  
Les différents dispositifs d'embauche mis en place par l'Etat  
Comment les appliquer au mieux en Boulangerie-Pâtisserie

17h30 :

Intervention de Laurence Leboucher, Championne du Monde de VTT  
Le dépassement de soi

Comment rebondir face à une situation d'échec  
L'importance de l'entourage professionnel pour réussir

18h30 :

Apéritif

19h30 :

Repas dansant avec animation musicale assurée par l'Orchestre Jérôme ORTET



## Une retraite bien méritée

Après plus de 15 ans de bons et loyaux services, Madeleine Buhot, comptable chez Gestélia Boulangerie (ex-AGCBPF) a fait valoir ses droits à la retraite. Sa bonne humeur et son dynamisme nous manqueront mais nous savons qu'elle va profiter pleinement de ce long congé pour être auprès de son époux Alain, de ses enfants et petits-enfants. Bonne retraite Mado !

misme nous manqueront mais nous savons qu'elle va profiter pleinement de ce long congé pour être auprès de son époux Alain, de ses enfants et petits-enfants. Bonne retraite Mado !

## Techni'Serv

Professionnel depuis 1996

**N'ayez plus peur !** Pour votre sécurité,  
faites appel à des professionnels !

Alarme intrusion  
Vidéo surveillance  
Protection Intérieure extérieure  
Contrat de maintenance  
Vente & location-vente  
Portier vidéo  
Portes de garage sectionnelles  
Automatisme : coffre fort, portes, portails

Votre  
protection  
pour 2€ par jour\*



[www.techniserv-alarmes.fr](http://www.techniserv-alarmes.fr)

1 bis Chemin de la Croix Vautier 14980 ROTS - 02 31 84 77 82 - [techniserv14@gmail.com](mailto:techniserv14@gmail.com)





# Les récompenses n'arrivent pas par hasard...

Entretien avec Chantal Rosalie

Né dans la farine, Sébastien se forme à l'École de Boulangerie pendant 3 ans. Sorti major de sa promotion au CAP Pâtissier, il concourt pour le titre de Meilleur Apprenti de France qu'il passe pendant son service militaire à Périgueux « l'occasion de bénéficier quelques jours de perpe en plus » et reprend ensuite du service avec le sésame du Meilleur Apprenti de France.

Chez Céline et Sébastien LEMONNIER, le mot « professionnel » prend tout son sens.

Le magasin est spacieux et fonctionnel. La clientèle y est accueillie avec beaucoup de confort. Les produits « plaisirs » comme les chocolats « maison » et les pâtisseries fines font pétiller l'œil avant même de faire pétiller le palais !

Pains de tradition, de campagne et de multiples autres variétés se font la part belle dans les grilles. Les tenues professionnelles sont à l'image de l'entreprise. Souriantes, Céline et ses vendeuses dégagent un dynamisme naturel et communicatif.

Pont-l'Évêque : une des composantes du Triangle d'Or du Pays d'Auge avec Deauville et Lisieux. Situé sur un axe passager, les nombreux commerces donnent l'image d'une ville animée où se mêlent une clientèle locale et une clientèle dite « parisienne » des week-end et des périodes estivales.

C.R. : Que vous apporte la participation aux concours ?

S.L. : *Installés jeunes (à 24 ans) et toujours dans la même entreprise depuis (18 ans), nous devons chaque jour prouver à notre clientèle que rien n'est acquis. Cette longévité est la preuve que la qualité paie. De plus, par le biais des concours, nous apportons un gage de qualité supplémentaire : la transparence. Chez nous, c'est sans équivoque, tous nos produits sont de fabrication « maison » issus des matières premières de qualité. Notre panification se fait sur levain naturel et nos viennoiseries « 100% maison » sont préparées au quotidien.*

*Les récompenses que nous obtenons nous apportent une notoriété certes, auprès des ponté-piscopiens et clientèles de passage, elles contribuent aussi à nous donner l'envie et la passion de continuer et de progresser dans notre métier. Rigueur, exigence, professionnalisme, et surtout régularité dans le travail sont les ingrédients de la réussite de toute l'équipe de l'Epi d'Or.*

C.R. : Que pensez-vous de la formation de nos jeunes ?

C.L. : *Nous avons reçu le label Qualité d'Apprentissage et sommes fiers d'avoir formé près d'une centaine d'apprentis à différents niveaux et postes avec 100 % de réussite ! Aujourd'hui, bon nombre d'entre eux, sont installés.*

*Malheureusement, nos jeunes trouvent de moins en moins de formateurs. Et pourtant, c'est le meilleur moyen pour transmettre un vrai savoir-faire et assurer ainsi la pérennité de nos entreprises, de notre métier !*

C.R. : Comment voyez-vous l'avenir de la boulangerie ?

S.L. : *Il faut vraiment faire attention à ne pas tomber dans le piège de la facilité et de vendre des marchandises trop uniformes. Notre société est en pleine mutation, les modes et habitudes de consommation changent. L'Artisan Boulanger doit se démarquer à travers la créativité, et doit garder les valeurs qui l'animent : motivation, esprit d'équipe, transparence. La clientèle a besoin d'être rassurée pour être fidélisée. Et ce savoir-faire ne s'acquerra pas en 35h, ça non !*

*A l'heure actuelle, est-il préférable de fabriquer de la qualité en un seul et bon endroit ou d'être dirigeant de plusieurs lieux de vente avec une gamme de produits pas toujours maîtrisée... ? Je ne sais pas ce qui est le plus judicieux, je n'ai pas la réponse. Pour notre part, le choix a été vite fait.*

C.L. : *La réussite de nos entreprises passe par l'enthousiasme et l'envie. Nous devons transmettre nos valeurs.*

Céline et Sébastien sont adhérents au Groupement Profession-

nel de la Boulangerie du Calvados. Quoique très pris par son activité, Sébastien participe aux réunions. « J'apprécie le travail de la nouvelle équipe mais ne peut m'investir d'avantage pour le moment ! » Pour la première fois cependant depuis de nombreuses années, notre couple va s'octroyer un peu de temps pour s'envoler à destination des Baléares, voyage gagné lors du concours d'Avenay.

De jeunes artisans talentueux et dynamiques comme notre métier en possède aux quatre coins de la France et du monde. Souhaitons-leur un avenir à la hauteur de leur professionnalisme : sans nuage !



## L'ÉPI D'OR

Céline et Sébastien LEMONNIER  
Maître artisan

1, place Jean Bureau  
14130 PONT-L'ÈVEQUE  
Tél : 02 31 64 01 94

Fermé le mardi.

### 2014

■ Meilleur boulanger 2014 au Concours Interrégional d'Avenay

■ Médaille d'or du pain de consommation courante

■ Médaille d'argent du pain de campagne

■ Prix d'excellence « vitrines »

### 2012

■ 1<sup>er</sup> prix de la Baguette de Tradition Française

■ 1<sup>er</sup> prix du croissant

■ Prix « Stars et Métiers » (dynamique de gestion des ressources humaines)





# Une histoire de Pain et d'Hommes. 1980 / 2000

**Un poste d'enseignant en pâtisserie se libère en juin 1979, M. Paul BONNESOEUR ayant fait valoir ses droits à la retraite. Après 19 années de bons et loyaux services et 3 années de captivité en Allemagne, il part à l'âge de 65 ans. Un ex-élève ayant quitté l'école de boulangerie-pâtisserie 10 années plus tôt est alors pressenti pour le remplacer.**

Cet élève, c'est moi, Alain MARIE! Auguste trouve que mon parcours me permet de prendre en charge cette place d'enseignant pâtisserie. D'être doté des deux brevets de maîtrise, boulangerie et pâtisserie, obtenus 7 ans plus tôt et du titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France Boulanger font partie des éléments qui ont guidé son choix. De plus, ma participation à la création du Centre de Formation de Pont-Sainte-Marie dans l'Aube avec en charge les deux domaines, conforte sa décision, 4 années d'expérience comme enseignant dans la formation finissent de le rassurer.

Ce rapprochement familial est une aubaine et une belle opportunité. Les enseignants en place sont mes ex-professeurs. Ils me connaissent et leur jugement évoluera au fur et à mesure du temps. Comme dirait le plus jeune, René, « Bien ! mais il doit faire ces preuves ». Et pourtant, malgré l'assurance et l'expérience, j'entame ma première journée avec deux heures de retard à mon poste. La seule fois

en 35 années d'enseignement... Auguste et René sourient mais Jean LUSSET fait grise mine. La première année est profitable et laborieuse. Le rythme de travail et la tâche sont très importants. Sollicité de toutes parts et avec 40 heures de face à face, cela empêche d'être serein. Le nombre d'heures supplémentaires effectuées par les enseignants permettent largement la création d'un poste. Après réflexion donc, mes collègues acceptent la création d'un nouveau poste en pâtisserie. Auguste, propose le recrutement de Michel BACKHAUS en septembre 1980. Il est employé, chez HEIZ LEGRIX, depuis la sortie de l'école et ses qualités humaines et professionnelles sont un atout pour l'Ecole. Ses capacités et ses facultés ont déjà été testées par Auguste, en lui faisant corriger les copies de ses camarades pendant sa formation. Il a obtenu son brevet de maîtrise quelques années plus tôt sous l'œil d'expert en pâtisserie de deux MOF messieurs Maurice BOGUAIS

et Paul HOTTOT. Ce recrutement est un soulagement pour tous, cela permet de travailler autrement et de confirmer la place de la pâtisserie au sein de l'Ecole. D'ailleurs en 1981, Auguste et Jean demandent la création d'un BEP boulanger pâtissier au ministère, spécifiquement pour la section. Malheureusement, ils n'obtiennent pas gain de cause, les deux fédérations concernées n'y étant pas favorables. Le CAP boulanger est ramené à deux années et notre 3ème année est alors conservée pour l'obtention du CAP pâtissier. Pendant ce temps, M. André GENNEVIEVE toujours réactif, travaille sur le projet d'agrandissement de l'Ecole pour avoir enfin des surfaces supplémentaires. Le projet consiste à construire un ensemble, attenant au bâtiment existant. Son refus de voir l'Ecole partir quelques années plus tôt à RABELAIS HEROUVILLE confirme son ambition : faire de celle-ci une référence ! D'où la nécessité pour la section,

d'installer un nouveau laboratoire de pâtisserie et réattribuer les surfaces initiales à la boulangerie.

Cette mutation lui permet ainsi d'implanter en plus des bureaux. Les services de comptabilité s'y développent au-dessus du laboratoire de pâtisserie. Il faut, cependant, attendre septembre 1985 et l'inauguration, pour intégrer le nouveau bâtiment.

Entre temps, Auguste atteint l'âge de la retraite et quitte la section en 1982. Il aura œuvré dans la section en parfaite harmonie avec l'ensemble des institutions.

Il laisse une section ouverte vers l'extérieur, des échanges avec le collège d'EXETER, des relations convenables avec la ville de CAEN et une section connue et reconnue.

Auguste qui bénéficie d'une décharge de 12 heures, confie la responsabilité de la section à Jean LUSSET avec une décharge de 8h sur les cours de boulangerie. Dans le même temps,



notre ouvrier boulanger René GUILLAUME part également en retraite. Nous nous orientons alors sur la recherche d'un ex-élève qui puisse assumer les deux fonctions : prendre en charge les 8 heures de cours de Jean et assurer le poste de brigadier. Cette place est proposée à Philippe ERNOULT, responsable de production à la maison HEIZ LEGRIX qui accepte notre proposition. Sa première rentrée s'effectue en 1983. Notre choix est comblé, Philippe correspond au profil que nous attendons : actif, réactif, proche de la réalité, il seconde parfaitement le reste de l'équipe.

Le temps passe et Jean LUSSET aspire à son tour à la retraite, en 1983. Il me confie la responsabilité de la section. La production en panification a baissé depuis deux années.

Nous sommes remerciés par le Lycée Jules VERNE qui consomme environ 400 pains par jour. Les charges sont les mêmes et une réorganisation s'impose. Estimant que nos jeunes doivent être au plus près des réalités, du terrain et des examens, je propose au proviseur de faire commencer nos élèves à partir de 6h00. Au lieu d'avoir 5 matinées de 3h30, nous mettons en place 3 jours à partir de 6 h00 en boulangerie et 2 jours à partir de 8h00 en pâtisserie, soit une moyenne de 14 heures de travaux pratiques par semaine. Cela permet de se rapprocher des directives préconisées par le rectorat, de préparer les élèves à la réalité professionnelle et supprimer pour partie le poste de brigadier. Cela demande de la part des élèves des efforts dans leur organisation en particulier dans la gestion de leur sommeil et leur rythme de vie dans la profession. Le BEP boulanger est créé et mis en place par la section quelques années plus tard.

Les élèves de 3ème année qui sont en stage pour une spécialisation en pâtisserie pour le CAP sont placés dans des entreprises de la région. Le retour sur

le site de formation est programmé pendant les stages des élèves de 2ème année. Ils réintègrent l'Ecole les mois d'octobre, février et mai pendant que les autres les remplacent sur leur site. Cette gymnastique n'est pas des plus faciles mais chacun des protagonistes y trouve son compte.

Les élèves participent également à un déplacement à WURZBURG et à la Mainfranken-Messe de la ville (Foire Commerciale et Fête du Vin qui ont lieu tous les deux ans). Nous travaillons devant le public, nous découvrons une autre culture et d'autres méthodes de travail. Tous rentrent ravis de cette expérience, et en gardent un excellent souvenir qui leur donnera le désir de s'extraire de leur environnement. Notre première expérimentation débute en 1989 avec 3 élèves et nous terminons avec 20 élèves en 2007!

Le Devon County Show d'EXETER (foire agricole) leur permettra également de prendre conscience de leur difficulté dans la langue de SHAKESPEARE.

Nous partons pour une semaine au moment de l'Ascension avec les élèves pour participer à la foire et nous avons un échange avec les élèves boulangers d'EXETER COLLEGE. Ce partenariat avec nos amis Anglais débute en 1979 et se termine lors de la crise de la vache folle en 1996, bien qu'il n'y ait aucun lien entre notre profession et cette pandémie. Tous les ans entre le 15 janvier et le début de février, nous organisons une semaine externalisée à la neige, CREST-VOLANT, LES CONTAMINES, TERMIGNON... ce qui fait découvrir pour 95% des élèves les joies de la glisse, des veillées et de la camaraderie. Chaque année, les élèves se passent le mot et cela crée une émulation dans le groupe, tout en insufflant le respect et l'observance des règles pour y participer. Un plaisir avec la classe de terminale qui débute en 1982 pour se terminer en 2007.

Tout va pour le mieux, l'équipe rajeunie depuis le départ de Jean LUSSET est opérationnelle. Mais notre jeune professeur, Philippe ERNOULT, décide alors, de sortir de notre environnement pour s'associer avec un ex-élève sur une boulangerie à PARIS. Ses deux mi-temps lui permettent de se dégager de son contrat et 3 semaines avant les vacances de Noël, il m'informe de sa démission pour la rentrée de janvier 1987. Je respecte son choix, mais trouver un remplaçant en 15 jours pour la reprise après les vacances de Noël n'est pas chose facile.

Je pense à une personne qui passe à l'école à chaque fois qu'il en a l'occasion pour nous saluer. Il est originaire de la région. C'est un ex-élève et il aspire à revenir dans sa région. Il travaille comme boulanger avec mon ami Roger LAMBEAUX dans l'Aisne au CFA de LAON qui en est très satisfait et m'en dit le plus grand bien. Je prends donc contact avec Roger pour lui indiquer ma recherche d'un remplaçant mais que le délai est très court. Sa réponse est claire. Claude CATHERINE rentre ainsi dans le délai de 15 jours pour prendre la place de brigadier et de professeur de boulangerie. Il emménage dans un appartement libre du lycée, s'occupe du placement des enfants à l'école primaire, tout en réglant quelques affaires en cours à LAON. Il est prêt à intégrer l'univers de notre Ecole.

Martine, son épouse et lui-même, n'ont pas imaginé un tel bouleversement en l'espace de 3 semaines. Nous leurs sommes très reconnaissants d'avoir répondu aussi rapidement. Suite à cela, ils partagent notre environnement pendant

plus de 25 ans. La patience de Claude, sa bonhomie, sa philosophie sont un soutien dans le fonctionnement de la section. Nous manquons de le perdre 4 mois après son arrivée. Un four rotatif au gaz explose en mai 1987, en réarmant le brûleur qui est en défaut alors que le gaz remplit la chambre de cuisson. La porte explose dans le même temps, et elle lui passe à quelques centimètres de la tête. Le souffle de l'explosion le propulse à 4 mètres sur la colonne en béton face au four. Ce n'est pas son heure!

Pendant cet incident, je suis en Angleterre avec un groupe d'élèves, accompagné de Jean LUSSET et Michel LEBIGRE. Claude me signale qu'il a eu un petit problème, que les pompiers sont encore là et qu'il l'a échappé belle.

René CRESTE nous disait en plaisantant, « Chef, comme on fait pour devenir chef, chef? ». Ce chef est heureux en 1995, il part en retraite avec le titre d'Office des Palmes Académiques. Eh, oui, heureux de retrouver à plein temps Monique sa femme, ses 5 filles, 5 gendres et une ribambelle de gamins. Une mémoire de l'Ecole, car il a passé 40 années dans l'établissement. D'ailleurs nous avons la chance de le rencontrer très souvent et sa bonne mémoire précise les différentes dates dans les textes de cette histoire de l'Ecole.

Je le remplace alors dans sa fonction et abandonne mon poste de pâtisserie, pour rejoindre la boulangerie. Le poste de pâtisserie est maintenant pris en charge par Bruno MOULINET. Ambitieux pour l'Ecole, téméraire et excellent dans les domaines de gestion du travail,







de l'approvisionnement et entier, il s'approprié le domaine avec Michel BACKHAUS. Deux caractères forts, qui avec respect et passion arrivent à faire un parcours commun en bonne intelligence. Des hommes passionnés pour transmettre les bases à nos élèves qui s'épanouissent à travers le travail des enseignants.

La section boulangerie-pâtisserie est toujours sollicitée pour de nombreuses actions et celle-ci répond souvent favorablement à de nombreuses demandes. Cet état d'esprit nous emmène dans des projets en association avec les élèves en dehors du coutumier, mais la passion du métier permettra à nombre d'entre eux de partager positivement ces aléas.

Le 31 décembre 1988, lors de l'assemblée générale, le président de la Fédération du Calvados M. André GENNEVIEVE cède sa fonction pour être remplacé par M. Georges HUARD à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1989. Il a été à l'initiative quelques années plus tôt, de la Fête du Pain d'Avenay, qui a lieu tous les ans au mois de Juin. Cette belle histoire débute à ce moment-là, se prolonge depuis maintenant 30 ans.

En 1996, à l'école, les horaires de travaux pratiques sont encore réduits de quelques heures et nous contraignent à réorganisation. Ainsi les ateliers de boulangerie ne vont plus fonctionner le mercredi matin si rien n'est envisagé. Nous perdons 3h sur 7h le mercredi matin.

Nous proposons de transférer ces heures restant sur l'atelier pâtisserie en faisant commen-

cer les travaux pratiques à 6h du matin au lieu de 8h00, comme pour l'atelier de la boulangerie et demandons l'ouverture d'une mention complémentaire boulangerie spécialisée. Nous avons le public, les enseignants et les locaux pour assurer cette ouverture de section. Elle est réservée à nos élèves qui n'ont pas opté pour une formation pâtisserie et qui souhaitent un complément en boulangerie avant d'intégrer le marché du travail. Un complément d'effectif rentre dans le cadre de la reconversion professionnelle. C'est aussi une belle formation pour une intégration rapide vers le marché du travail. Cette ouverture nous permet de maintenir les services de pains et d'augmenter les horaires d'enseignement.

Cette volonté de production qui dure depuis plus de 60 ans est une nécessité, car ainsi l'école s'autofinance dans son fonctionnement global. Avec une gestion rigoureuse et partagée avec les services d'intendance du lycée, nous équilibrons le budget de la section. Les premières subventions de la région sont demandées en 1996 pour l'achat des chambres de fermentation à la demande de notre Inspecteur de l'époque M. José SAN SEBASTIEN. Dès la première année de ce premier réaménagement l'ensemble de l'équipe fonctionne avec des heures supplémentaires, agréables certainement financièrement mais pas toujours saluaires. Je persuade notre inspecteur de la nécessité de recruter un nouvel enseignant en boulangerie pour établir une situation dite normalisée. J'ai la



chance de connaître et d'avoir partagé quelques expériences avec Yann TABOUREL. Il a le profil, c'est un homme calme, posé et déterminé, doublé d'un excellent professionnel - il a d'ailleurs gagné le concours d'AVENAY toutes catégories et son ex-employeur l'encourage dans cette orientation. Il intègre la fonction en 1998.

Il n'a pas de mal à nous convaincre de ses capacités qui seront couronnées par le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007. René n'est pas très enthousiasmé par mon choix mais très vite il change d'avis, nous partageons maintenant beaucoup d'amitié. D'ailleurs, les 4 profs de l'école de boulangerie organisent entre eux un petit repas 4 fois par an, à tour de rôle, pour faire jusqu'au petit matin une partie de belote depuis maintenant une quinzaine d'années. (René, Claude, Alain et Yann).

L'énergie déployée par les équipes, les élèves est vivifiante et rassurante. L'entrepreneariat stimule certains d'entre eux à s'orienter dans des futurs qu'ils n'auraient pas imaginés.

En 1999, la section boulangerie pâtisserie du lycée LAPLACE doit entrevoir une nouvelle mutation: la féminisation du métier. Les locaux ne correspondant plus à la formation en terme de sécurité et la non-proximité du lycée LAPLACE n'assurent plus l'avenir de la section en centre-ville. L'avenir de cette section est sur un autre site. Une réunion est organisée par le Conseil régional pour statuer de l'orientation à prendre. La Région expose le problème cité et pro-

pose au représentant de la Fédération de la Boulangerie, le déplacement de l'école de boulangerie avec un possible accompagnement. La fédération n'envisage pas d'accompagner l'école de boulangerie-pâtisserie et chacun va devoir partager le patrimoine initial encore une quinzaine d'année avant une séparation.

Cette période de 20 ans écoulée est comme les précédentes: une histoire humaine. Ouverte sur le monde extérieur, des liens se renforcent et se développent dans un contexte très favorable. L'Institution qui respecte notre travail accompli et nous assiste depuis 1957. Le Conseil général du Calvados et en particulier son service international, nous ont accompagnés pour tous les échanges avec la Basse-Franconie, avec la ville de CAEN et sa foire internationale avec EXETER (Angleterre), SHERBROOKE (Québec). Cette ouverture sur le monde est un atout pour tous nos jeunes qui souhaitent découvrir d'autres horizons.

*Alain MARIE, boulanger et fier de l'être*





# AVENAY 2014 : le meilleur croissant est féminin !

C'est Aurélie Joret, en 2<sup>ème</sup> année d'apprentissage boulangerie chez Olivier HAMELIN à Caen qui a remporté le trophée du meilleur croissant au Concours Interrégional du Pain d'Avenay. L'élève a dépassé le maître ! En mention complémentaire depuis le mois de juillet, Aurélie continue de se perfectionner chaque jour. C'est après une première année

en apprentissage en peinture interrompue à la suite d'allergies qu'Aurélie, très manuelle, a découvert la profession de boulanger. Son conseiller d'orientation lui propose alors un stage au Fournil de Mathilde, avenue Georges Clémenceau à Caen chez Olivier Hamelin. Le très fort esprit d'équipe qui règne dans l'entreprise et Jonathan, son formateur ont

motivé la participation de la jeune fille au concours. « J'aime le travail en boulangerie et apprécie tout particulièrement la fabrication de la viennoiserie. » Elle se prépare pour l'année prochaine afin de pouvoir conserver le superbe Trophée de verre qui trône fièrement au côté des autres récompenses de la boulangerie de qualité.



Aurélie entourée de Denis Rosalie, 1<sup>er</sup> vice-président du Groupement Professionnel et Olivier Hamelin, boulanger (le Fournil de Mathilde à Caen et Boulangerie Oma'Caron à Hérouville-St-Clair).

Romain Mahieu - les Gourmandises de St Jean à Caen, et Anaïs Jauneau, orthophoniste à Villers-Bocage se sont dit 'OUI' le samedi 16 août 2014.  
Le Groupement Professionnel du Calvados leur adresse tous ses vœux de bonheur et de prospérité.

De la richesse du grain  
à la saveur de votre pain





**MINOTERIE  
DES BOIS  
OLIVES**  
CERTIFIÉE ISO 22000 - AFAQ 2007/31464a

Un moulin familial et indépendant  
au service de la Boulangerie Artisanale

Certifié producteur Label Rouge  
et distributeur AB



Connectez vous sur :  
[www.minoteriedesboisolives.fr](http://www.minoteriedesboisolives.fr)





# La Maison Artisanale de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados et GESTELIA Basse-Normandie unissent leurs forces pour les boulangers pâtisseries.

## Rapprochement

En effet, les dirigeants de l'Association de Gestion et de Comptabilité de la Boulangerie Pâtisserie Française ont souhaité, afin de pérenniser leur activité, céder leur antenne de Caen, à l'Association GESTELIA Basse-Normandie à compter du 1er avril 2014.

### Des valeurs partagées.

GESTELIA Basse-Normandie est une Association de Gestion et de Comptabilité créée il y a plus de quarante ans par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et les Organisations Professionnelles de l'Artisanat de Basse-Normandie. GESTELIA Basse-Normandie intervient quotidiennement auprès de plus de 2 200 entreprises artisanales.

**Monsieur Conraud, président de GESTELIA Basse Normandie se félicite de ce rapprochement :** « Cela nous est apparu comme une évidence de rapprocher nos deux structures. Nous avons les mêmes valeurs, les mêmes préoccupations. Nous souhaitons mutuellement accompagner et conseiller de manière plus efficace nos artisans commerçants de Basse-Normandie. »

### Des services sur-mesure.

La Maison Artisanale de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados est à l'origine de ce projet. Monsieur Serais et son équipe souhaitaient consolider l'activité de l'antenne de Caen, mais aussi s'inscrire dans une démarche d'amélioration de la qualité de ses services, dont les boulangers peuvent bénéficier au quotidien.

**Monsieur Lebouteiller, directeur de GESTELIA Basse-Normandie en précise d'ailleurs les grandes lignes :**

« Nous allons pouvoir proposer à l'ensemble des boulangers l'accès à notre gamme complète de services. Chacun de nos collaborateurs est un spécialiste reconnu dans un univers spécifique : comptabilité, social, juridique, fiscal, informatique, création et reprise d'entreprise. Grâce à nos

services, nous pouvons être présents aux côtés du chef d'entreprise à tous les moments clé de la vie de son entreprise ».

### La force d'un réseau national.

En rejoignant GESTELIA Basse-Normandie, les adhérents de la Maison de la Boulangerie Pâtisserie Française vont aussi intégrer un réseau de dimension nationale. Le réseau GESTELIA, fort de ses 500 collaborateurs, dispose également de 80 implantations en France pour être au plus proche de ses 11500 adhérents.

### Une équipe dévouée à ses adhérents.

Les équipes actuelles de l'Association de Gestion et de Comptabilité de la Boulangerie Pâtisserie Française resteront dans les locaux de la Maison de la Boulangerie Pâtisserie, 16 rue Richard Lenoir à CAEN. Ils feront le nécessaire avec leurs collègues de GESTELIA Basse-Normandie pour faciliter la transition entre les deux associations et ainsi se tiendront à la disposition de tous les adhérents pour leur apporter les informations complémentaires souhaitées.

### Une synergie au service de tous les boulangers pâtisseries.

Les présidents de GESTELIA Basse-Normandie et de la Maison Artisanale de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados, Monsieur Conraud et Monsieur Serais envisagent d'ores et déjà la mise en place de nombreuses actions entre leurs deux structures dans un futur proche. Ils ont tous deux pour objectif de fournir à tous les boulangers pâtisseries tous les outils pour assurer la pérennité de la profession.





# Tenue correcte exigée sur le lieu de travail

## I) Le principe

Les salariés sont libres de se vêtir comme ils le veulent. Cependant, des restrictions peuvent être apportées par l'employeur, via le règlement intérieur ou le contrat de travail, si elles sont justifiées par la nature de la tâche à accomplir et proportionnelles au but recherché.

■ En 2003, un agent technique de méthode a pu ainsi être licencié pour avoir porté un Bermuda sous sa blouse de travail (imposée par le règlement intérieur) contre l'avis de sa hiérarchie.

■ A l'inverse, interdire le port de pantalon pour des femmes peut revêtir un caractère discriminatoire car non justifiée par la tâche à accomplir et non proportionnée au but recherché.

Cette règle est énoncée à l'article L.121-1 du Code du travail ; « Nul ne peut apporter aux droits des personnes et aux libertés individuelles et collectives de restrictions qui ne seraient pas justifiées par la nature de la tâche à accomplir ni proportionnées au but recherché. » L'employeur doit aussi être vigilant à ne pas s'opposer à des dispositions de la convention collective qui seraient plus favora-

bles pour le salarié.

## II) Les aménagements du principe

■ Le contact avec la clientèle

Le contact avec la clientèle a été reconnu par les juges comme une raison justifiant les restrictions vestimentaires si ces dernières restent proportionnées. En 2009, Un magasin de grande surface a été condamné pour avoir licencié deux salariés, employés en tant qu'agent de maîtrise, qui avaient refusé de porter l'uniforme. La cour a estimé qu'ils n'étaient pas en contact avec la clientèle et que l'uniforme est uniquement un outil représentatif de la société auprès des clients.

En cas de contentieux, c'est à l'employeur de prouver que les salariés dont il exige une tenue sont en contact direct avec la clientèle.

Concernant les piercings les juges ont considéré que le contact avec une clientèle peut justifier l'interdiction du port du piercing si celui-ci est de nature à choquer la clientèle et ainsi porter atteinte à la société.

Par exemple, la clientèle d'un restaurant gastronomique justifie l'interdiction du port du piercing,

tandis que la clientèle d'une chaîne de restauration rapide ne justifie pas cette interdiction.

Cette même règle peut être appliquée aux tatouages apparents qui, selon la clientèle, pourraient être de nature à choquer.

■ Des raisons d'hygiène et de sécurité

En vertu de son obligation de sécurité, l'employeur peut restreindre la liberté vestimentaire de ses salariés si cela est nécessaire pour préserver la sécurité de ses salariés, l'hygiène.

Des aides-soignants se sont vu, légitimement interdire de porter des piercings compte tenu du risque bactériologique pour les patients.

En revanche, depuis 2003, les juges considèrent que le port du piercing pour les serveurs n'est pas contraire aux normes d'hygiène et de sécurité en matière de restauration, il faut alors se référer à l'argument de la clientèle.

On peut considérer donc, qu'à contrario, le port du piercing dans une cuisine, ou tout autre endroit soumis à des normes d'hygiène et de sécurité strictes, peut être légitimement interdit par l'employeur.

Le port des cheveux attachés, est également justifié et même fortement conseillé pour les travaux en milieu alimentaire.

■ L'image de l'entreprise  
L'employeur peut interdire à son salarié une tenue qu'il juge indécente au vu de l'image de l'entreprise. Par exemple, Une serveuse a pu être licenciée car elle persistait à venir travailler vêtue d'un chemiser transparent sans porter de soutien-gorge. Sa tenue avait un caractère provocateur et une répercussion néfaste pour l'image du restaurant.

## III) L'uniforme

Une solution s'offre cependant à l'employeur concernant la tenue vestimentaire. Il a la possibilité de fournir à ses salariés en contact avec la clientèle des uniformes représentant la société, dans un but justifié par le marketing.

Cependant, dans un tel cas, l'achat, le blanchissage des uniformes est à la charge de l'employeur et non du salarié.

Dans un souci d'égalité, tous les employés ou employés d'une même catégorie, doivent être soumis au même uniforme.

Me LIOT

Cabinet CAP JURIS, CARPIQUET



# Prévention

## Artisans boulangers, pensez à votre santé !

Asthme, rhinite, mal de dos, stress...

Votre activité vous expose à des risques professionnels pouvant compromettre votre santé, mais aussi celle de votre entreprise en cas de blessure, d'accident, ou de maladie.

Le Régime Social des Indépendants (RSI), votre régime de protection sociale, a conçu un programme de prévention des risques professionnels, RSI Prévention Pro.

**Ce programme repose sur :**

- une invitation à une consultation médicale totalement prise en charge et sans avance de frais, réalisée par votre médecin traitant, et dédiée à la prévention des risques professionnels. Le questionnaire qui l'accompagne, à remplir avant la

consultation, vous permettra de faire le point avec lui sur ces risques et les éventuels problèmes de santé liés à votre activité professionnelle.

- une brochure d'information complète, pratique et illustrée intitulée « Des gestes simples pour vous protéger », présentant de nombreuses solutions pour préserver votre santé au travail.

**Comment participer au programme :**

A réception de l'invitation du RSI par voie postale :

- prenez rendez-vous avec votre médecin traitant en précisant qu'il s'agit de la consultation de prévention des risques professionnels proposée par le RSI ;

- présentez-lui l'ensemble des documents reçus avec

l'invitation dont l'auto-questionnaire que vous aurez rempli avant la consultation.

Pour toute autre question, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par mail.

Retrouvez l'ensemble des informations relatives au programme sur le site internet du RSI : [www.rsi.fr/prevention-pro](http://www.rsi.fr/prevention-pro) RSI de Basse-Normandie

**Service Prévention**  
1, rue Ferdinand Buisson  
CS 90001 - 14039 CAEN  
CEDEX 9. Tél : 02 31 38 35 46  
[contactsante.prevention@basenormandie.rsi.fr](mailto:contactsante.prevention@basenormandie.rsi.fr)

**Protéger votre santé,  
c'est aussi protéger votre  
entreprise et profiter  
de votre famille !**

## ARRETE PREFECTORAL DE FERMETURE Nous avons gagné !

Le Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie du Calvados a pour vocation de favoriser les échanges et les actions entre les acteurs de la boulangerie.

Il offre non seulement à ses adhérents de multiples services dans des domaines tel que le social, le fiscal, l'économique, la réglementation et la communication. Sa mission au quotidien consiste également à assurer la défense de ses artisans et la pérennité de leur profession.

Le 25 mars 2014, la Cour d'appel de Caen a débouté la société N.C.J.L (Maison des Pains) de l'ensemble de ses demandes. Elle confirme l'application de l'arrêté préfectoral à la société N.C.J.L quand bien même il s'agirait d'un établissement de restauration rapide.

C'est là une excellente décision qui confirme l'application de l'arrêté préfectoral de fermeture à tous les rayons pains de tous les établissements du Calvados. Cette condamnation est l'affaire de tous, cette

victoire est profitable à tous ! Cependant, n'oubliez pas qu'elle n'aurait jamais vu le jour sans la confiance des artisans qui apportent un soutien indéfectible à leur groupement professionnel ! Quoi de plus facile que de rester attentiste, espérer pendant les autres agissent à notre place ?

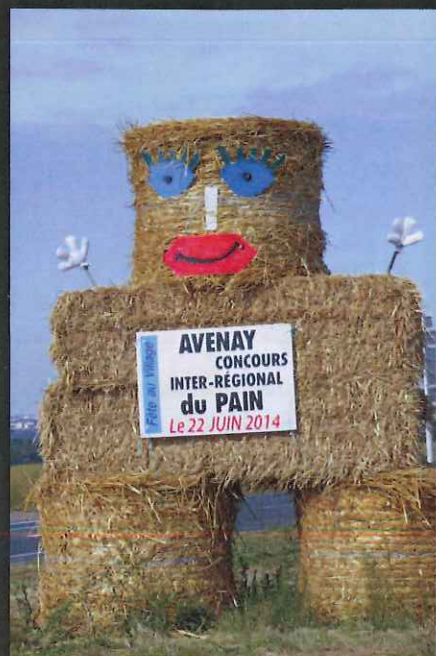
Nous sommes persuadés qu'à la lecture de cette décision de justice, vous comprendrez mieux la nécessité de nous rejoindre et d'unir vos forces aux nôtres.

## Fin des congés d'été

La période estivale touche à sa fin, l'extrait de l'arrêté préfectoral du 20 décembre 1996 (Article 5 : « Conformément aux modalités de l'accord, les dispositions ne s'appliquent pas du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août. ») que nous vous avons communiqué dans la précédente Grigne n'est donc plus en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> septembre. Soyez en règle !



# Concours Interrégional du Pain d'Avenay 2014



La réunion de préparation du 31<sup>ème</sup> Concours Interrégional du Pain d'Avenay a eu lieu le 27 mars dernier avec les professionnels de la boulangerie, les membres du comité des fêtes du village organisateur, la Maison de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados et l'Ecole de Boulangerie de Caen. Puis, dans un second temps, avec madame Leblanc, directrice du Centre Interprofessionnel de Formation de l'Artisanat du Calvados, qui a mis à disposition ses locaux pour la fabrication du pain. Cette année, le thème retenu a été « Les Jeux Equestres Mondiaux ». C'est donc autour de cette idée centrale que se sont articulés les différents concours (pièces d'exposition, pains décorés, vitrine...). Les activités habituelles (dégustation de tripes, marché du terroir, stands d'animation, présentations de vieux métiers, maréchal ferrant, tonte de moutons, danses

normandes, repas champêtre...) ont été maintenues avec en plus la participation d'artistes de rue. Nouveauté 2014 : afin de mettre l'accent sur l'importance de la qualité du pain dans l'accompagnement d'un repas, des membres éminents des Toques Normandes ont été conviés pour faire des démonstrations culinaires. Parmi eux, Stéphane Pognat - restaurateur au Best Western le Dauphin à Caen et Patrick Danet, traiteur maintes fois sollicité par l'Elysée et la préfecture, et tout récemment (le 6 juin) présent au château de Bénouville afin d'assurer le buffet normand destiné à la centaine d'ambassadeurs et de personnalités accompagnants les 19 chefs d'état présents. Le meilleur boulanger interrégional 2014 est Sébastien Lemonnier artisan à la boulangerie 'L'Epi d'Or' à Pont-L'Évêque. Primé pour son pain

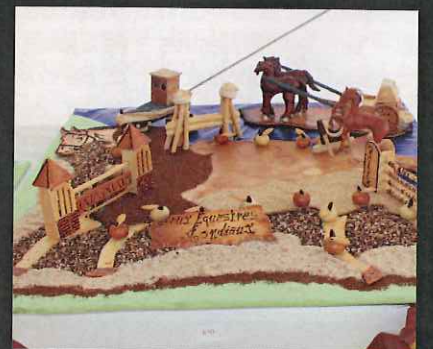
de consommation courante (médaille d'or), son pain de campagne (médaille d'argent), son pain brié (médaille de bronze), sa baguette de tradition et ses croissants (mention d'honneur), il s'est vu remettre un billet d'une semaine pour deux personnes aux Baléares. Son épouse a reçu le prix d'excellence pour sa présentation boulangère. Cette 31<sup>ème</sup> édition restera marquée par une très belle participation des boulangers qui ont répondu présents de façon importante (240 inscrits au total aux différents concours - soit une augmentation des inscriptions de près de 70% par rapport à l'année passée !) et un public qui s'est déplacé très nombreux. Le succès de la manifestation ne se dément pas à la grande satisfaction de tous : tous les bénévoles qui ne ménagent ni leur temps ni leur énergie pour mener à bien cette fête mais aussi les boulangers,

concurrents ou œuvrant sur site, piliers de ces festivités, le CIFAC, l'Ecole de Boulangerie, la Maison Artisanale de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados, les minotiers et fournisseurs, les partenaires, tous ces professionnels dont les conseils et l'aide matérielle sont indispensables. La participation active des Toques Normandes pour leur première intervention à la Fête du Pain a remporté beaucoup de succès auprès du public et des différents animateurs sur le terrain. Les organisateurs et l'ensemble de la profession remercient tout particulièrement les boulangères et leur personnel de vente qui se sont bien investis cette année dans le concours de présentation boulangère, nouveauté 2014 qui remplace le concours de vitrine.





une Belle Fête !







# Palmares 2014

## MEILLEUR BOULANGER INTERREGIONAL 2014

Sébastien Lemonnier, boulangerie l'Epi d'Or à Pont-l'Évêque

### CONSUMMATION COURANTE

**Médaille d'or :** Sébastien Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont-l'Évêque

**Médaille d'argent :** Alexandre Favris - Boulangerie Favris à Trouville-sur-Mer

**Médaille de bronze :** Mickaël Mostier - Boulangerie Mostier à Feugueroles-Bully

### PAIN DE CAMPAGNE

**Médaille d'or :** Quentin Heinisch - Le Fournil de Bretteville à Bretteville-sur-Odon (Francis Feuillet)

**Médaille d'argent :** Sébastien Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont l'Évêque

**Médaille de bronze :** Barbara Leneveu - Boulangerie de l'Hippodrome à Caen

### PAIN BRIE

**Médaille d'or :** Jean-Yves Rebours - Boulangerie Rebours à Caen

**Médaille d'argent :** Hervé Marie - Boulangerie Marie à Condé-sur-Noireau

**Médaille de bronze :** Arnaud Marie - Boulangerie Raison à Cagny

### BAGUETTE DE TRADITION

**Médaille d'or :** Lucie Lerouxel - Macarons et Gourmandises à Caen (Alban Guilmet)

**Médaille d'argent :** Damien Marlier de Dieppedalle Croisset

**Médaille de bronze :** Arnaud Marie - Boulangerie Raison à Cagny

### CROISSANTS

**1<sup>er</sup> prix :** Aurélie Joret - Le Fournil de Mathilde à Caen (Olivier Hamelin)

**Prix d'excellence :** Jonathan Leconte - Le fournil de Mathilde à Caen (Olivier Hamelin)

**Prix d'honneur :** Lucie Lerouxel - Macarons et Gourmandises à Caen (Alban Guilmet)

### PIECE DE BUFFET

**Mention d'honneur :** Jean-Yves Rebours - Boulangerie Rebours à Caen

### PIECE ARTISTIQUE PATISSERIE

**1<sup>er</sup> prix :** Tiphaine Lechevalier - Boulangerie Rebours à Caen

**Prix d'excellence :** Tiphaine Bertrand - Le Palais Gourmand à St-Lô

**Prix d'honneur :** Jérôme Noël - Maison Noël à Caen

### PIECE D'EXPOSITION

**1<sup>er</sup> prix :** Frédéric Liard - Plaisir et Création à Sotteville lès Rouen

**Prix d'excellence :** Alexandre Favris - Boulangerie Favris à Trouville sur-Mer

**Prix d'honneur :** Thony Varin - Boulangerie Oma'caron à Hérouville St-Clair (Olivier Hamelin)

### PRESENTATION BOULANGERE (VITRINE)

**1<sup>er</sup> prix :** Catherine Lenormand - Aux Délices de Balleroy à Balleroy

**Prix d'excellence :** Céline Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont-l'Évêque

**Prix d'honneur :** Sandra Ficet - Boulangerie Ficet à St-Sylvain

### PRESENTATION BOULANGERE APPRENTIES

**Prix d'excellence :** Lucie Duperron - Le Fournil des Saveurs à Bellengreville (Franck Lechanoine)

### PAIN DECORE

**1<sup>er</sup> prix :** Pascal Chevalier - La Maison Florent à Cabourg (Pierre Mansour)

**Prix d'excellence :** Pierre Mansour - La Maison Florent à Cabourg

### PAIN DECORE APPRENTIS NIVEAU MC OU BP

**1<sup>er</sup> prix :** Pierre Mauger - Les Délices de Gavray à Gavray

### PAIN DECORE APPRENTIS NIVEAU CAP OU BEP

**1<sup>er</sup> prix :** Jason Blot - Boulangerie Serais à Falaise (Pierre Serais) élève à l'Ecole de Boulangerie

**Prix d'excellence :** Tugdual Boutillier - Boulangerie Serais à Falaise (Pierre Serais) élève au CIFAC de Caen

**Prix d'honneur :** Thibault Poirier du Lavouer - Maison Noël à Caen élève au CIFAC de Caen

Retrouvez le palmarès complet de ce 31<sup>e</sup> concours sur <http://avenay.jimdo.com>