

DOSSIER DE PRESSE 2016



CONCOURS

DES JEUNES
ENTREPRENEURS
EN BOULANGERIE

PRÉSENTATION DU CONCOURS



UNIS POUR LE
GOÛT

LES ORGANISATEURS DU CONCOURS



UNIS POUR LE
GOÛT

Meunier de référence depuis sa création en 1919, Grands Moulins de Paris (GMP) est reconnu pour son savoir-faire, l'accompagnement personnalisé apporté à ses clients et pour la valeur ajoutée des services proposés. Cela fait de GMP un acteur incontournable du marché de la meunerie.

L'École de Boulangerie et de Pâtisserie (EBP) de Paris a été créée par GMP en 1929. C'est une école à taille humaine proche de ses élèves, entièrement dédiée à la Boulangerie et à la Pâtisserie.



Depuis bientôt 100 ans l'EBP et GMP collaborent ensemble. L'EBP apporte son savoir-faire de formation technique, sa connaissance des élèves et des professionnels, tandis que GMP apporte sa connaissance économique des différents marchés de la boulangerie et de la pâtisserie.

C'est en 2003 qu'ils créent le concours des jeunes entrepreneurs (CJE) en boulangerie.

QU'EST-CE QUE LE CONCOURS DES JEUNES ENTREPRENEURS ?

Le Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie s'adresse aux jeunes professionnels de la Boulangerie - Pâtisserie désireux de réaliser leur 1^{ère} installation en boulangerie artisanale.

Chaque année, le CJE met en compétition des jeunes entrepreneurs de la boulangerie motivés et ayant un projet bien défini lors d'épreuves dans lesquelles ils doivent démontrer leurs qualités professionnelles. Ils doivent également mettre en avant leur volonté de réussir, leur dynamisme et leur goût du challenge pour espérer figurer parmi les 5 grands gagnants. Ces derniers se verront remettre une aide financière et ainsi voir leur rêve d'installation devenir réalité.



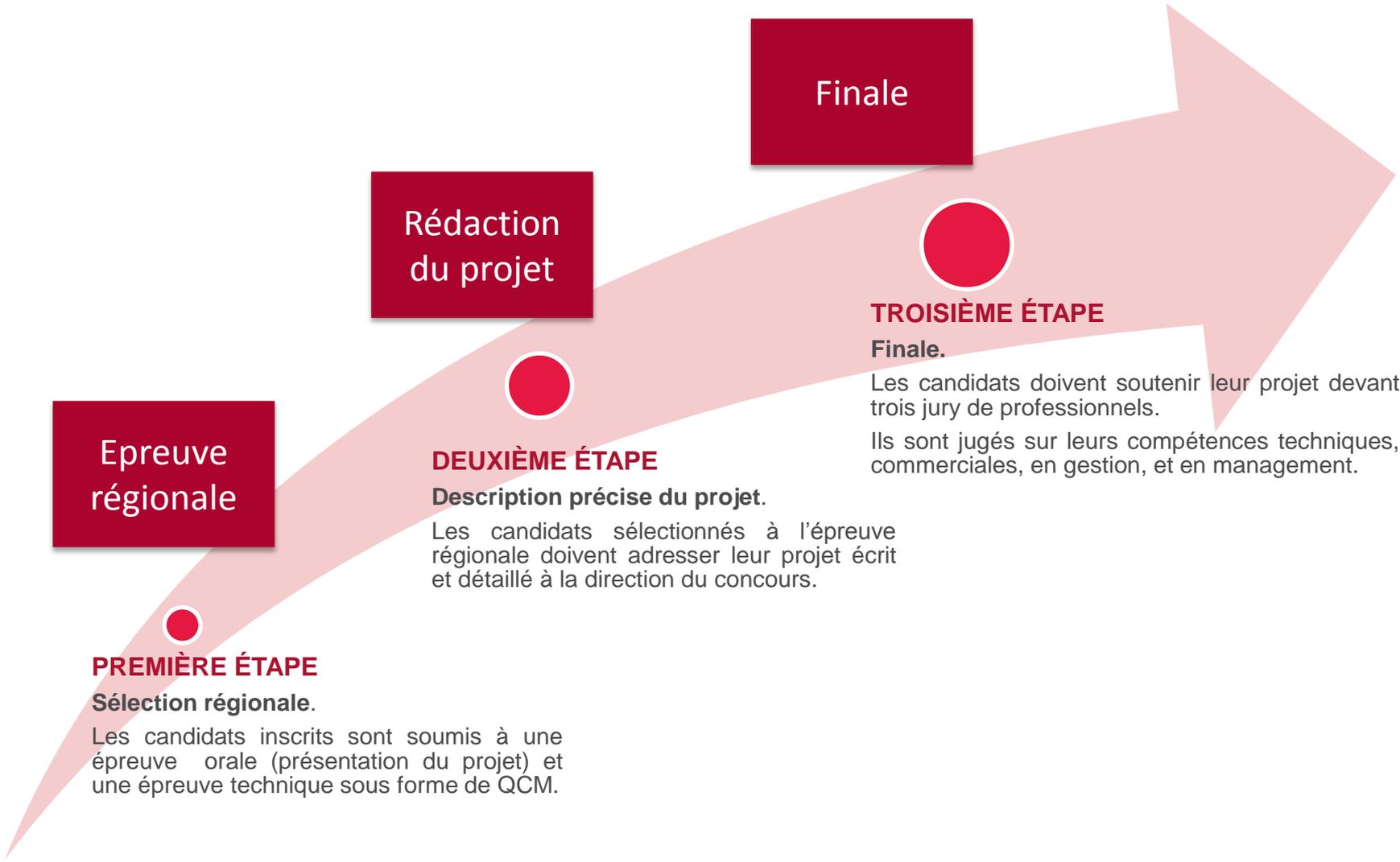
La réussite d'une boulangerie est le fruit d'un savoir-faire de boulanger, d'un savoir vendre, d'un savoir gérer et d'un savoir manager. C'est pourquoi le Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie s'attache à évaluer les candidats à la fois sur leurs aptitudes techniques et d'organisation du travail, mais aussi sur leur prédisposition à gérer un commerce et à encadrer une équipe.

LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

- ✓ Être âgé(e) au minimum de 18 ans à la date de l'inscription au Concours.
- ✓ Être titulaire au minimum d'un CAP de Boulanger ou de Pâtissier ou justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans en Boulangerie Pâtisserie.
- ✓ Etre réellement motivé par la perspective d'une première installation en Boulangerie.



LE DÉROULEMENT DU CONCOURS



Epreuve régionale

PREMIÈRE ÉTAPE

Sélection régionale.

Les candidats inscrits sont soumis à une épreuve orale (présentation du projet) et une épreuve technique sous forme de QCM.

Rédaction du projet

DEUXIÈME ÉTAPE

Description précise du projet.

Les candidats sélectionnés à l'épreuve régionale doivent adresser leur projet écrit et détaillé à la direction du concours.

Finale

TROISIÈME ÉTAPE

Finale.

Les candidats doivent soutenir leur projet devant trois jury de professionnels.

Ils sont jugés sur leurs compétences techniques, commerciales, en gestion, et en management.

LE CONCOURS EN QUELQUES CHIFFRES

Depuis sa création en 2003 :

Plus de
800

Candidats ont participé au concours



600 000 €

De fonds ont été reversés aux gagnants



350

Installations ont été réalisées





L'EDITION 2016



UNIS POUR LE
GOÛT

BOULANGERIE ARTISANALE

LE JURY DE PROFESSIONNELS : Épreuve de soutenance orale

Le jury de soutenance orale est composé de boulangers reconnus, de collaborateurs GMP, de financiers et de personnalités de la profession. En 2016, il était notamment composé des professionnels suivants :

Pascal BARILLON

*Président de la Chambre des Métiers de Paris,
Meilleure Baguette de Paris 2011*

Brigitte MARTINELLI

*Direction des clientèles bancaires, Paris Ile-de
France Siagi*

Jean-Marie PETRAUD

Avocat, Directeur de région Sofiral

Fabrice DUCOMTE

Artisan boulanger à Antony

Fabrice PIETON

Artisan boulanger à Montreuil

Christine CHAMU

*Responsable des Partenariats Professionnels
Engie*

Eric LUC

*Expert comptable, Directeur des relations
extérieures Fiducial*

Stéphanie PIZZUTI

Direction des Relations Extérieures Fiducial

Idalia MEAUX

Artisan boulanger à Chilly Mazarin

LE JURY DE PROFESSIONNELS : Épreuve technique

Chaque épreuve réunit un jury de professionnels et compte à part égale dans la note finale.



L'épreuve pratique a été évaluée par les formateurs de l'EBP et les conseillers technique des Grands Moulins de Paris. Elle était présidée par **Michel DESCHAMPS**, membre de la Chambre Professionnelle des Boulangers du grand Paris.



LE JURY DE PROFESSIONNELS : Épreuve de présentation et de qualité des produits fabriqués

L'épreuve commerciale de présentation et de qualité des produits a été évaluée par **des collaborateurs GMP, EBP et notre partenaire Engie.**



LE THÈME DE L'ÉDITION

Cette année le thème de l'épreuve commerciale était les Jeux Olympiques.



LES GRANDS GAGNANTS 2016

Cette année, et pour la première fois depuis la création du concours, 7 prix ont été remis : à la 5^{ème} position deux candidats n'ont pas pu être départagés et un prix exceptionnel a été décerné pour couronner l'originalité d'un projet.

Jacques et Sandie BRASSART

37 et 36 ans

(Ile-de-France - Nord)



« Grandissant depuis l'âge de 2 ans dans la boutique de mes parents, je pourrais dire que je suis tombé dans la marmite !!! »

Jacques est passionné par son métier, il a baigné dans cet univers dès son plus jeune âge grâce à ses parents qui avaient une boulangerie. C'est tout naturellement qu'après la « troisième », il décide de rejoindre l'établissement de ses parents en tant qu'apprenti. Il passe ensuite en 1997 et en 1998 le CAP et le BEP Boulangerie et Pâtisserie. Trois ans plus tard, en 2001, il passe son Brevet Technique des Métiers en pâtisserie chocolaterie glacerie. C'est donc avec une expérience solide qu'il se présente au concours.

Jacques a souvent eu l'occasion de travailler avec sa femme Sandie dans leurs divers parcours professionnels ce qui a renforcé leur désir d'installation. À ce jour, ils viennent d'avoir l'accord de la banque pour leur projet de création d'une boulangerie dans le département du Pas-de-Calais.

Guillaume LEGRAND et Daphné BOUVATIER

27 et 23 ans

(Nord-Ouest)



« Pour moi il est essentiel que le boulanger passe du temps en contact avec ses clients »

A 27 et 23 ans ces deux jeunes professionnels de la boulangerie ont déjà plein de projets et d'ambitions. Guillaume est un jeune homme travailleur, il a découvert le métier de boulanger lors de son stage de troisième. Il a passé son CAP Boulanger en 2008 et son BP en 2010. Il a appris auprès de grandes maisons comme la maison LENOTRE à Paris.

Son rêve est d'ouvrir sa propre boulangerie-pâtisserie et c'est accompagné et soutenu par sa compagne, qu'il participe au concours. Lors du concours, leur projet était de racheter une boulangerie située dans le centre-ville d'une petite commune de l'agglomération rouennaise, et pour laquelle ils ont eu un véritable coup de cœur.

Leur philosophie est de proposer une offre autour des fondamentaux et de rester dans le simple et bon.

Fabien MAZETTE et Laura DUFOUR

26 et 23 ans
(Sud-Est)



« Nous avons toujours eu comme objectif de nous former dans le but d'ouvrir notre propre boutique. »

Tous les deux sont déterminés et animés par une forte envie d'entreprendre.

Fabien et Laura ont enchaîné les formations, les diplômes et les concours. Fabien a aujourd'hui un CAP et un BP en boulangerie, un CAP et une MC en pâtisserie, un brevet de gestion et un brevet de maîtrise en boulangerie.

Laura a un CAP vente, un CAP pâtisserie et également un brevet de gestion.

Lors du concours, leur projet était de reprendre la boulangerie dans laquelle ils étaient apprentis depuis plusieurs années. Aujourd'hui, Fabien suit un complément de formation afin de se spécialiser; Ils reprendront leur recherche prochainement avec l'objectif de s'installer avant la fin d'année.

Yohan NOEL et Charlène VANDEVELDE

25 et 22 ans

(Sud-Est)



« Joindre nos efforts sur un projet commun pour mieux réussir »

Yohan, cuisinier pendant 5 ans, décide en 2014 de se lancer dans la boulangerie et de passer son CAP Boulanger en apprentissage. De son côté, Charlène, détient un BTS Comptabilité et Gestion ainsi qu'une Licence Management et Réseaux Numériques.

Aujourd'hui ils sont tous deux salariés dans la même entreprise dont ils ont fait l'ouverture à Lyon il y a deux ans. Cette expérience leur a permis de valider leur complémentarité et de renforcer leur envie de monter leur propre affaire.

Ils devraient prochainement signer un compromis de vente pour une boulangerie située dans la région Rhône-Alpes.

Ulrich PARIS et Stéphanie REYNET

28 et 30 ans

(Est)



« Fort de mes expériences lors des concours des meilleurs jeunes boulangers et concours divers, je m'efforce d'enrichir mes connaissances et mon savoir faire »

Boulangier depuis 10 ans, Ulrich est motivé et passionné par son travail. C'est à l'adolescence que naît son envie de devenir boulangier. En 2007, il obtient son premier diplôme en boulangerie : le CAP, qu'il complète avec un MCBS en 2008 et enfin, en 2009, son CAP pâtisserie. C'est avec sa compagne, Stéphanie, vendeuse en boulangerie qu'il se lance dans le concours afin de voir aboutir leur projet d'installation.

Le jeune couple souhaite que sa boulangerie soit un lieu accueillant et alliant modernité et tradition du métier de boulangier. Aujourd'hui, Ulrich et Stéphanie ont réalisé leur rêve, ils ont ouvert leur première boulangerie dans l'Yonne à Briennon-sur-Armançon (89 210), elle se nomme « Le Saint Honoré » en souvenir du jour où la passion d'Ulrich pour la boulangerie est née.

Rémy GOUT et Elodie MAURY

29 et 25 ans
(Sud-Ouest)



« Pour ma part, la plus grande satisfaction est d'avoir une clientèle fidèle par la reconnaissance d'un travail de bonne qualité. »

C'est depuis qu'ils ont commencé à découvrir les métiers de boulanger et pâtissier que Rémy et Elodie nourrissent le désir de reprendre ou de créer leur propre boulangerie pâtisserie. Lui a découvert la boulangerie à 21 ans, 2 ans plus tard il obtient son CAP et enchaîne avec un BP et un Brevet de Maîtrise qu'il obtiendra en 2015. Quant à Elodie, elle a découvert la pâtisserie lors de son stage de 3^{ème} au collège, elle passera quand même un bac général en comptabilité et gestion suivi d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier en alternance avec à la clé son CAP Pâtissier et son CAP Chocolatier, Confiseur.

A présent ils sont sur le point de signer un compromis de vente pour une Boulangerie dans le Tarn. La reprise devrait s'effectuer vers Août / Septembre 2017, ce sera un lieu accueillant et convivial avec des produits de qualité.

Victoria EFFANTIN et Cécile KHAYAT

26 et 28 ans

(Ile-de-France - Nord)



« Notre volonté est de créer des recettes emblématiques à notre marque, identifiables facilement qui deviendront notre signature.. »

Motivées et dynamiques ces deux jeunes boulangères et pâtisnières portent un projet original et novateur. Avec un master 2 en affaires internationales en Ecole de Commerce et un CAP Boulangerie, Victoria bénéficie d'une grande polyvalence ajoutée à des qualités commerciales et un contact humain indéniables. De son côté, Cécile détient un master en management spécialisé en entrepreneuriat et, ayant toujours été passionnée par la pâtisserie, elle obtient son CAP de Pâtisserie en parallèle de ses études et enchaîne les stages et emplois dans de grandes maisons parisiennes.

Elles ont nommé leur projet « le projet Mamiche », il a pour objectif de proposer une offre de produits artisanaux, simples et de qualité, pour les proposer selon les codes d'aujourd'hui.

Ce projet est en plein aboutissement car elles viennent de signer un compromis de vente pour une boulangerie à Paris.

RETOUR SUR LES LAURÉATS DE 2015



UNIS POUR LE
GOÛT

Que sont-ils devenus ?



Arnaud ZOLVER, 1^{er} prix de l'édition 2015 s'est installé en août 2016 à Nilvange, une commune de Moselle, sa boulangerie est aux couleurs Copaline.

Alexandre VERLTER et **Aurélie OTT** recherchent toujours une affaire dans les Vosges (88).

Jérémy RABOTEAU a ouvert sa boulangerie « Intuitions Gourmandes » en avril 2016 à Cambes-en-plaine dans le Calvados. Récemment il a fait faire une façade Campaillotte et il en est très content !

Barthélémy PAPINEAU et **Tiffany MORTUAIRE** ont ouvert leur boulangerie à Carcassonne dans le département de l'Aude en Juillet 2016.

Anthony DONNET et **Carine CORMIER** sont installés depuis Janvier 2016 à Gien une commune du Loiret.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE
CONCOURS N'HÉSITEZ PAS À
CONSULTER NOTRE SITE INTERNET :

www.concoursboulangerie-cje.com



UNIS POUR LE
GOÛT

MERCI À NOS PARTENAIRES

