

CONCOURS
*des jeunes entrepreneurs
en boulangerie*

ÉDITION 2012



DOSSIER DE PRESSE



Le Concours

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

Ce concours, créé en 2003 par les Grands Moulins de Paris (GMP) et l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP), a lieu chaque année.

Il a pour objectif d'aider financièrement les porteurs de projets motivés et animés par une forte volonté d'entreprendre.

Avec un esprit « battant », des compétences professionnelles solides et un projet bien défini, le rêve d'installation des heureux gagnants peut enfin devenir réalité.

Un concours unique

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 épreuves

Suite à une sélection régionale, les candidats retenus pour la finale sont soumis à trois épreuves évaluées par des professionnels reconnus de la profession :

- une épreuve technique
- une épreuve commerciale de présentation et de qualité des produits fabriqués
- une soutenance orale

Conditions de Participation au Concours :

- 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
- Être réellement motivé par la perspective d'une première installation en Boulangerie Pâtisserie



Le Déroulement du Concours en 3 étapes

1

Étape sélection régionale :

Suite à l'envoi de leur dossier de candidature, les candidats participent à une sélection régionale au cours de laquelle ils sont soumis à deux épreuves : une épreuve orale de motivations / présentation du projet et une épreuve technique sous forme de QCM. Chaque épreuve est notée sur 20.

A l'issue de ces sélections régionales, les 24 meilleurs candidats sont présélectionnés pour la finale.

2

Étape sélection finale :

Pour valider leur participation à la finale, les 24 candidats présélectionnés doivent adresser un dossier de 10 pages maximum détaillant plus précisément leurs motivations, leur parcours professionnel, la construction et le développement de leur projet sous les aspects techniques commerciaux et financiers.

3

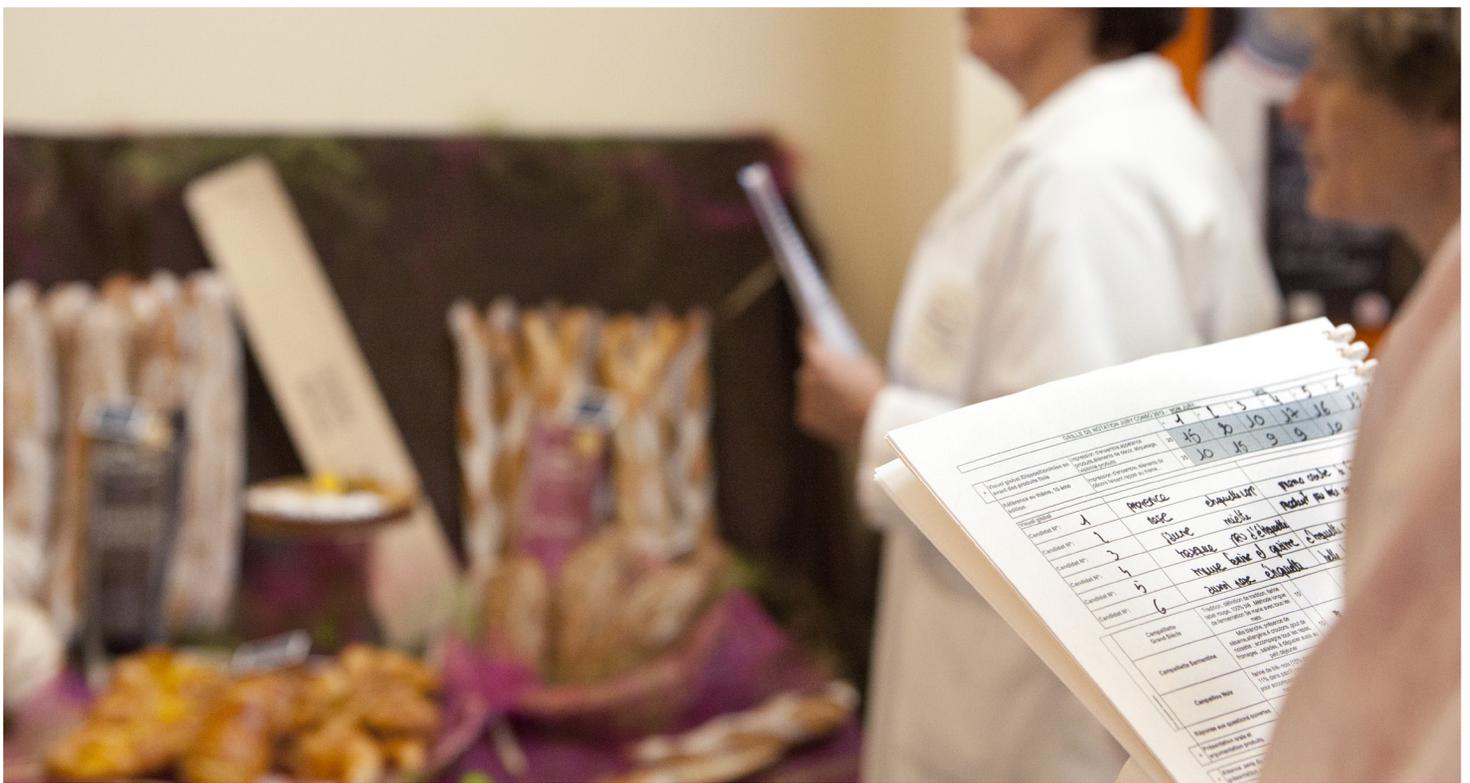
Étape Finale :

Lors de la finale, les candidats se soumettent à 3 épreuves qui font l'objet chacune d'une notation sur 20 :

1/ Une épreuve de soutenance orale du projet au cours de laquelle le jury évalue la solidité du projet ainsi que les aptitudes commerciales et de gestion des candidats.

2/ Une épreuve technique liée à l'évaluation des savoir-faire professionnels au travers de la production de produits représentatifs d'une boulangerie artisanale (baguettes de tradition, pains blancs, pains de campagne, viennoiseries, tarte...).

3/ Une épreuve commerciale de présentation et de qualité des produits fabriqués au cours de laquelle les candidats mettent en avant et argumentent leur production. Les produits sont notés visuellement et gustativement.



L'Édition 2012

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 technicos des Grands Moulins de Paris. Elle était présidée par Michel DESCHAMPS, Syndic des 6^{ème} et 7^{ème} arrondissements de la Chambre professionnelle et Président de jury des CAP Boulanger à l'EBP.

Le jury de soutenance orale est composé de boulangers reconnus, de financiers et de personnalités de la profession. En 2012, il était notamment composé des professionnels suivants :

► **Pascal BARILLON**
Vice-président de la Chambre des Métiers de Paris, Meilleure Baguette de Paris 2011

► **Brigitte MARTINELLI**
Direction de Région SIAGI

► **Pascal MESTDAG**
Responsable du Marché des Professionnels Société Générale (agence PARIS BERCY)

► **Philippe et Stéphanie LEBARBIER**
Artisans boulangers
« Boulangerie de la vierge » à Evreux

► **Dominique ANRACT**
Secrétaire adjoint de la Chambre professionnelle, responsable de secteur du 16^{ème} arrondissement, artisan boulanger
« La pompadour » à Paris 16

► **Eric LUC**
Directeur des Relations Extérieures de Fiducial.

L'épreuve commerciale de présentation et de qualité des produits fabriqués a été évaluée par des collaborateurs des GMP et de l'EBP.



Quelques chiffres clés de cette édition 2012

- Des candidats venus de toute la France
- Des candidats boulangers (47%), pâtisseries (13%) ou boulangers pâtisseries (34%)
- 24 finalistes sélectionnés à l'issue de présélections régionales
- 50 % des candidats sont venus en couple défendre leur projet

Les Partenaires 2012


SOCIETE GENERALE
Partenaire depuis l'édition 2004.


OSEO
En 2012 OSEO apporte son soutien au Concours.


FIDUCIAL
Partenaire depuis l'édition 2008


TAB
TRANSACTION BOULANGERIE



Les Lauréats 2012

Les Dotations 2012

La finale du Concours a eu lieu du 19 au 22 Novembre 2012, dans les locaux de l'EBP.

Cinq lauréats ont été primés financièrement et recevront un chèque lors de leur installation :

20 000 €

10 000 €

2^{er} et 3^{ème}

1^{er}

5 000 €

4^{ème} et 5^{ème}

1^{er} PRIX 20 000 €

Laura WEN (24 ans) et Alexis ROUGES, (25 ans)
Paris 75



Après son baccalauréat, Laura commence une formation artistique aux Cours Florent : elle veut devenir comédienne et briller sur les planches.

Le destin en décide autrement car à l'âge de 18 ans, face à la nécessité de trouver un emploi, elle est embauchée comme vendeuse en boulangerie chez Eric Kayser. Elle a un véritable coup de foudre pour ce monde de la boulangerie qui lui donne l'envie d'apprendre chaque jour encore un peu plus. En 3 ans,

Laura gravit tous les échelons et devient co-responsable de magasin à 21 ans seulement.

Alexis, dès l'âge de 8 ans, savait qu'il serait un jour pâtissier. Dès l'âge de 14 ans, il passe tous ces week-



ends dans les boulangeries de son quartier. Le métier est dur mais c'est un passionné : il rejoint à 16 ans les Compagnons du Devoir.

Ensuite il travaille pour Eric Kayser puis Aranud Delmontel. Son expérience s'enrichit de jour en jour; de l'élaboration des recettes en passant par le management ou la gestion, il apprend quotidiennement.

Laura et Alexis ont repris leur 1^{ère} boulangerie tout récemment avenue de Saint Ouen à Paris.

CONCOURS
*des jeunes entrepreneurs
en boulangerie*

2^{ème} Prix 10 000 €

Yann BERTHELOM (32 ans)
Gironde 33



Yann est pâtissier depuis plus de 15 ans. Titulaire d'un BM, il a exercé tant dans des petites que dans des grosses structures. L'envie et la maturité pour s'installer lui sont venues progressivement et, c'est pour mener avec succès son projet d'installation que Yann a passé son CAP de

boulangier cette année. Son souhait est de reprendre une boulangerie pâtisserie dans une zone urbaine et de passage. Déterminé, rigoureux et méticuleux, Yann a construit pas à pas son projet et souhaite maintenant ne plus tarder pour sa concrétisation.

3^{ème} Prix 10 000 €

Elodie PHILIPPI (26 ans) et David LEBLANC (26 ans)
Moselle 57



Elodie possède un Bac Pro Commerce obtenu après un BEP vente en alternance. En 2008 elle intègre une enseigne de discount alimentaire. Sa détermination et sa motivation lui permettent de devenir rapidement responsable de magasin, poste qu'elle occupe toujours actuellement.

David a débuté par un CAP Boulanger en alternance chez

les Compagnons du Devoir de Strasbourg. Après 6 ans d'expériences en tant qu'ouvrier boulanger, l'envie d'avoir sa propre boulangerie s'intensifie. Pour s'y préparer au mieux, David prépare actuellement un brevet de maîtrise en boulangerie.

Très complémentaire, ce couple a tous les atouts pour réussir sa première installation.

4^{ème} Prix 5 000 €

Anthony VANCILLI (34 ans) et Sylvie LEPINE (35 ans)
Gers 32



C'est à ses parents qu'Anthony doit son orientation professionnelle : ceux-ci boulangers lui ont transmis l'envie et le savoir faire du métier. Anthony a ainsi obtenu ses diplômes de CAP boulangerie (1997), CAP pâtisserie (1998) et son Brevet de Maîtrise en Pâtisserie (2006).

Sylvie est monitrice d'équitation

de métier. Dès qu'elle le peut, elle cumule des expériences de vente notamment en boulangerie; elle s'est aussi remise au niveau en comptabilité dont elle est titulaire du CAP .

Leur installation sera le prolongement et l'aboutissement naturel de leurs expériences multiples.

5^{ème} Prix 5 000 €

Adeline (30 ans) et Sylvain JOUBERT (32 ans)
Hautes-Alpes 05



Sylvain a obtenu son CAP pâtisserie en 1997. Durant 3 ans, il a été responsable pâtisserie dans une brasserie, salon de thé où il a pu acquérir autonomie et professionnalisme. Ensuite, il a eu l'opportunité de travailler chez un meilleur ouvrier de France chocolatier et c'est cette expérience qui lui a donné l'envie de diriger à terme son propre établissement avec sa femme. Sylvain s'est donc formé à la

boulangerie en obtenant son CAP en 2006.

Adeline a été bercée toute son enfance par ce métier de la boulangerie pâtisserie qui a été celui de son père pendant 40 ans. De plus, elle a été durant 6 années aux services des Artisans Boulanger Pâtissier en tant que secrétaire commerciale chez un grossiste. Adeline et Sylvain ont un projet de création dans les Hautes-Alpes pour l'été 2013.

Et les autres prix

La société Grands Moulins de Paris a offert aux 19 autres candidats sélectionnés à la finale un bon d'achat de 500 € à choisir dans ses catalogues Campaillette Campaillou ou Ronde des Pains.

Afin d'aider les candidats à monter leur projet, FIDUCIAL, partenaire du Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie, a offert aux 24 candidats sélectionnés à la finale une consultation gratuite d'une valeur de

300 € dans l'agence FIDUCIAL la plus proche de chez eux (exemples de consultation : prévisionnel, choix du statut juridique et social, organisation administrative et comptable, dossier de financement...).



ÉDITION 2013

Le parrain de l'édition 2013 :

2013 est la onzième édition du concours. Pascal Barillon a accepté d'en être le parrain.

Cet artisan, reconnu par ses pairs, exerce dans sa boulangerie « Au Levain d'Antan » dans le 18^{ème} arrondissement.

Premier prix au concours de la Meilleure Baguette de Paris 2011, Pascal Barillon est également Vice-président de la Chambre des Métiers de Paris.

Depuis 2003, il est très régulièrement membre du jury soutenance orale du Concours des jeunes Entrepreneurs.

Un nouveau partenaire GDF SUEZ Energies France

GDF SUEZ
EnergiesFrance

Leader en gaz naturel et fournisseur d'électricité, GDF SUEZ satisfait chaque jour 58 000 clients sur le marché des entreprises. La boulangerie pâtisserie est un de ses clients privilégiés. Déjà Parrain du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie, GDF SUEZ Energies, en devenant partenaire du concours des Jeunes Entrepreneurs en boulangerie, confirme l'intérêt qu'elle porte à cette profession et la confiance quant à son avenir.

Un nouveau Coorganisateur



Filiale de Nutrixo, Copaline devient coorganisateur aux côtés des Grands Moulins de Paris et de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Le concours s'ouvre donc désormais aux candidats à une première installation rencontrés par les équipes commerciales Copaline. Copaline est une enseigne de la boulangerie artisanale qui valorise le naturel du pain et l'exigence de qualité de tous les acteurs de la filière « blé-farine-pain ».



*Pascal Barillon,
Meilleure baguette de Paris 2011
Parrain de l'édition 2013*

«Vous avez décidé de vous lancer dans l'aventure de l'artisanat. Certains vous diront que c'est trop tôt, d'autres vous diront que c'est trop tard.

Néécoutez qu'une seule voix, celle de votre passion: la boulangerie».

Pascal Barillon



ÉDITION 2013

N'hésitez pas ! Participez au Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie

50.000€
de dotations à **REMPORTER***

Dates à retenir:

- Envoi du dossier :
Avant le 6 septembre 2013
- Sélection régionale :
Du 16 septembre
au 14 octobre 2013
- Finale à Paris :
Du 18 au 21 novembre 2013
- Résultats :
20 Décembre 2013

Contact :

Odile RIGAUT

Tél. : 01 49 59 75 06

Fax : 01 49 59 51 93

Email : origaut@nutrixo.com

* 1^{er} prix = 20.000 €, 2^{ème} et 3^{ème} prix = 10.000 €, 4^{ème} et 5^{ème} prix = 5.000 €

