

Evry, 28 juin 2021

Anthony Beuchet, Artisan boulanger à Étampes, remporte, une nouvelle fois, le 1^{er} prix du concours de la Meilleure baguette de tradition française de l'Essonne !



Anthony Beuchet,
Meilleure baguette de tradition française de l'Essonne 2021
catégorie « Chefs d'entreprise »

Découvrez les photos de la cérémonie ICI
© Erwan Garel - CMA Essonne

#JeConsommeLocalEtArtisanal

Attendu depuis un an, la 6^e édition du concours de la Meilleure Baguette de tradition française de l'Essonne a révélé son palmarès.

Organisé par la Fédération des artisans boulangers-pâtisseries et la CMA Essonne, en partenariat avec la CCI Essonne et la Faculté des Métiers de l'Essonne (FDME), le concours a rassemblé plus de 60 participants toutes catégories confondues (chefs d'entreprises, salariés et apprentis).

Vendredi 25 juin 2021, à la CMA Essonne, les résultats ont été dévoilés par Laurent Munerot, Président de la CMA Essonne, Olivier Gérard, Président du groupement des artisans boulangers-pâtisseries de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines, et Fabrice Pottier, Président adjoint des Artisans boulangers-pâtisseries de l'Essonne, en présence de nombreux élus venus épauler les artisans de leur territoire.

Le 1^{er} prix de la catégorie « chefs d'entreprises » a été décerné à Anthony Beuchet, dirigeant de la boulangerie-pâtisserie Le Fournil d'Autrefois à Étampes. Il s'agit d'une deuxième victoire pour cet artisan passionné qui a déjà triomphé en 2018. Une nouvelle fois, le jury salut le talent et le travail du boulanger-pâtissier, propriétaire de trois établissements en Essonne.

Dans le classement des « salariés » c'est Basile Berthaut de la boulangerie Les Toqués du pain à Baulne qui a remporté la première place. Ilyas Aakel de la boulangerie Les Douceurs de Juvisy a, quant à lui, été désigné meilleur de la catégorie « apprentis ».

Le jury, présidé par Olivier Gérard, et composé de professionnels, dont Damien Dedun, Double champion d'Europe de la viennoiserie, d'apprentis de la section boulangerie de la FDME et d'élus des chambres consulaires, a évalué avec attention l'aspect, la cuisson, le goût, la mie et l'odeur des baguettes.

Ce concours désormais reconnu est apprécié par les professionnels du secteur et le grand public, plus que jamais attentif au « Consommez local et artisanal », et ce, particulièrement lorsqu'il s'agit du choix de leur boulanger.

Palmarès complet en page 2

PALMARÈS 2021

Concours co-organisé avec



TOP 10 DE LA CATÉGORIE « CHEFS D'ENTREPRISE »

- **1^{er} prix : Anthony BEUCHET** – Boulangerie Le Fournil d'Autrefois à Étampes
- **2^e prix : Stéphane GUICHARD** – Boulangerie Les Petits Gourmands à Athis-Mons
- **3^e prix : Cédric JOLIVET** – Boulangerie La Régale à Vigneux-sur-Seine

4^e prix : Franck BUISSON – Boulangerie Chez Céline et Franck à Boissy-sous-Saint-Yon

5^e prix : Mounir ELLINI – Boulangerie Les Douceurs de Juvisy à Juvisy-sur-Orge

6^e prix : Julien VALANCE – Boulangerie Julien Valance à Villemoisson-sur-Orge

7^e prix : Fabrice POTTIER – Boulangerie Maison Pottier à Marcoussis

8^e prix : Frédéric DIAS – Boulangerie Le Moulin de Gometz à Gometz-la-Ville

9^e prix : Benoît LABORIE – Boulangerie Maison Laborie à Gif-sur-Yvette

10^e prix : Leonardo DEGROUX – Boulangerie La gourmandise de Wissous à Wissous

TOP 10 DE LA CATÉGORIE « SALARIÉS »

- **1^{er} prix : Basile BERTHAUT** – Boulangerie Les Toqués du Pain à Baulne
- **2^e prix : Julien LEVANNIER** – Boulangerie Aux Délices de Laura à Ballainvilliers
- **3^e prix : Solenne GREGOIRE** – Boulangerie Maison Pottier à Marcoussis

4^e prix : Ayadi MAKREM – Boulangerie La gourmandise de Wissous à Wissous

5^e prix : Alejandro LOPEZ – Boulangerie La Régale à Vigneux-sur-Seine

6^e prix : Laurent LAINE – Boulangerie Aux Délices de Laura à Ballainvilliers

7^e prix : Emilien SANTOS – Boulangerie Maison Pottier à Marcoussis

8^e prix : Clément CARTIER – Boulangerie Les Douceurs de Juvisy à Juvisy-sur-Orge

9^e prix : Mamadou BAH – Boulangerie L'Étoile du Berger à Palaiseau

10^e prix : Nicolas Pochet – Boulangerie Les Petits Gourmands à Athis-Mons

TOP 3 DE LA CATÉGORIE « APPRENTIS »

- **1^{er} prix : Ilyas AAKEL** – Boulangerie Les Douceurs de Juvisy à Juvisy-sur-Orge
- **2^e prix : Alexandre BUISSON** – Boulangerie Chez Céline et Franck à Boissy-sous-Saint-Yon
- **3^e prix : Mamed FOFANA** – Boulangerie L'Étoile du Berger à Palaiseau

Contact Presse :

Sandrine CHARLES & Léa PUECH - Communication et Relations extérieures
06 37 55 58 33 / 06 44 36 62 06 – sandrine.charles@cma-idf.fr & lea.puech@cma-idf.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté - Égalité - Fraternité

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT ÎLE-DE-FRANCE

CMA Essonne

29 allée Jean Rostand - CS20543 - 91025 Evry-Courcouronnes Cedex . 01 69 47 54 20

www.cma-essonne.fr - cma.general@artisanat91.fr

