

Sébastien Vignaux, 3e du concours du meilleur boulanger/pâtissier de l'enseigne Carrefour



Sébastien Vignaux, 3e du concours du meilleur boulanger/pâtissier de l'enseigne Carrefour

Lors de la deuxième édition du concours national du meilleur boulanger / pâtissier Carrefour, Sébastien Vignaux, 39 ans, finaliste parmi 16 autres boulangers/pâtisseries en France, est arrivé à la 3e place du concours. Il avait déjà passé deux niveaux de sélection aux niveaux local puis grande région.

Cette année, la finale était organisée à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris.

Gersois car originaire de Preignan, au nord de Auch, Sébastien Vignaux, 39 ans, a fait son apprentissage à Carrefour Auch en 1995, où il a été embauché dès qu'il a obtenu son CAP à l'École des Métiers du Gers en 1997.

Sébastien fait partie de ceux qui arrivent le plus tôt au magasin, car il démarre sa journée à 5h pour préparer et pétrir les pâtes à pain, suivre la cuisson des pains et organiser le rayon boulangerie/pâtisserie du magasin et les équipes.

En dehors de son métier qui le passionne, Sébastien aime la pêche et les balades dans la nature gersoise.

Mais c'est un métier artistique, créatif, innovant où on prend du plaisir chaque jour, comme Sébastien depuis plus de 20 ans...

Un concours pour valoriser les métiers de bouche

Le concours national du meilleur boulanger/pâtissier Carrefour a pour objectif de valoriser les collaborateurs des métiers de bouche de l'enseigne qui participent à la qualité alimentaire des produits proposés dans les hypermarchés Carrefour, dont l'enseigne est leader de la transition alimentaire.

Le concours réunit 8 boulangers et 8 pâtisseries sélectionnés dans toutes les régions françaises. Après une matinée d'épreuves, de 6h à 12h30, les productions des candidats ont été présentées au jury dès 13h.

Sébastien a gagné une Box spa/détente pour sa 3e place.



Capture d'écran (44).png