

Sébastien Vignaux, boulangier à Carrefour Auch, 3e du concours du meilleur boulangier de l'enseigne



Sébastien Vignaux, boulangier à Carrefour Auch, 3e du concours du meilleur boulangier de l'enseigne

Lors de la deuxième édition du concours national du meilleur boulangier / 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'Ecole 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.

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 boulangier/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.



Sébastien Vignaux