

# Concours. Les élèves boulangers de Rabelais parmi les meilleurs apprentis

Au lycée Rabelais, trois élèves se sont distingués au concours du Meilleur Apprenti de France 2021 : Alexandre Guérin, médaille d'argent régionale en cuisine froide; Marvin Jules, médaille d'argent départementale en boulangerie; et Léa Villeneuve, médailles d'or départementale et d'argent régionale en pâtisserie.

Moins de candidats que d'habitude

« **Probablement du fait des contraintes liées à la Covid19, nous avons cette année 56 candidats contre 180 à 200 d'habitude** », a indiqué Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France et responsable du concours MAF Normandie qui s'est déroulé à Alençon. « **Nos jeunes boulangers sont très prisés sur le marché du travail.** »

Alexandre Guérin, 18 ans, étudie en 1<sup>ère</sup> année de BTS Management Hôtellerie et Restauration avec, pour professeur, Olivier Capillon. Ifois originaire de Cherbourg, il pense poursuivre vers une licence professionnelle et un master puis ouvrir son restaurant à l'étranger.

Marvin Jules, 18 ans, d'Hérouville-Saint-Clair, prépare un brevet professionnel de boulangerie au CIFAC de Caen. Élève de Yann Tabourel, il vise, à terme, le concours de MOF.

Avec Yann Tabourel également, Léa Villeneuve, 18 ans, de Pont-l'Évêque, suit une mention complémentaire en chocolaterie, confiserie, pâtisserie et glacerie.



Les jeunes médaillés Marvin Jules, Léa Villeneuve et Alexandre Guérin entourés de Yann Tabourel et Alain Marie.