



Extrait du Jeunesgonfrevillais.fr, le blog des jeunes

<http://www.jeunesgonfrevillais.fr/spip.php?article558>

**Artisanat**

# **Meilleure jeune boulangère de Seine-Maritime**

- Actu - Portrait de jeunes -

Date de mise en ligne : jeudi 13 octobre 2016

---

**Copyright © Jeunesgonfrevillais.fr, le blog des jeunes - Tous droits réservés**

---

### **Alexia Mabire, en brevet professionnel de boulangerie au CFA du Havre, a remporté le titre de meilleur jeune boulanger de Seine-Maritime.**

A 19 ans, Alexia Mabire a déjà en poche un CAP de boulangerie, un Bac pro de boulanger/pâtissier et une mention complémentaire en boulangerie spécialisée (pains spéciaux), décrochée fin juin au Centre de Formation des Apprentis du Havre. Terminant première de sa promotion, Alexia a été en toute logique inscrite par son professeur principal au Concours de Meilleur jeune boulanger. La première phase s'est déroulée au Havre le 4 juillet dernier. Les six candidats seino-marins ont dû réaliser en sept heures divers pains spéciaux, baguettes, viennoiseries et décors sur le thème "la pomme au coeur du terroir de Normandie". *"Ce qui a fait la différence, c'est la décoration plus aboutie avec plus de détails et des écritures plus fines sur mes pains. Les autres candidats ont manqué de temps pour finaliser leur déco, souligne Alexia. Même si nous sommes habitués lors d'épreuves d'examen à travailler sept heures d'affilée, j'ai trouvé l'exercice beaucoup plus stressant. J'ai réussi à gérer et j'ai été très surprise de remporter le titre de Meilleur jeune boulanger de Seine-Maritime."*



**Concours Meilleur jeune boulanger** Les créations d'Alexia Mabire lors de la phase départementale du Concours Meilleur jeune boulanger.

Alexia s'est donc qualifiée pour l'étape suivante. La phase régionale s'est déroulée le 21 septembre dernier à Coutances. Même temps d'épreuve et même thème. *"Il y avait un aspect traiteur supplémentaire. Nous devons préparer des tartines et des pains de mie aromatisés. Cette fois-ci, c'est moi qui n'aie pas eu le temps de finir..."* La jeune gonfrevillaise s'est classée troisième du concours et loupe la sélection nationale, mais sans regret. *"C'est un autre membre du CFA du Havre qui défendra les couleurs de la Normandie en novembre. Je ne suis pas fan des concours, je préfère travailler en équipe plutôt qu'être en compétition."*



**Alexia Mabire** Alexia avec son trophée de Meilleur jeune boulanger de Seine-Maritime. Â© Stéphanie Pouteau-Debris

Depuis la rentrée, Alexia prépare le Brevet professionnel de boulangerie en alternance. *"C'est la suite logique de la*

## Meilleure jeune boulangère de Seine-Maritime

---

*formation afin d'apprendre à gérer sa propre entreprise." La jeune gonfrevillaise est en apprentissage à la boulangerie Bourel, située à Turgauville. "J'alterne deux jours de cours au CFA, une journée de repos puis je travaille quatre jours par semaine en entreprise. Je dois être à 3h30 du matin à mon poste. C'est un rythme auquel il faut d'habituer, mais j'aime ce que je fais, explique Alexia. Ce que j'apprécie dans la boulangerie, c'est qu'à partir d'une même base, on peut imaginer plein de déclinaison de pains."*



**Alexia Mabire** Alexia est en apprentissage à la boulangerie Bourel à Turgauville. Â© Stéphanie Pouteau-Debris

Son avenir, Alexia l'imagine à son compte, avec son petit-ami lui aussi en formation de boulanger. *"Mais je sais que c'est de plus en plus difficile pour les petites entreprises de vivre face à la concurrence des grandes surfaces et*

## Meilleure jeune boulangère de Seine-Maritime

---

*diverses chaînes... Je suis également tentée par la formation, pour transmettre à mon tour. Mais ce sera après quelques années d'expériences supplémentaires..."*