



Communiqué de presse – Le 9 mai 2016

## 6 médailles d'or au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » pour des jeunes d'Apprentis d'Auteuil au Château des Vaux

**Jeudi 21 avril, les épreuves du concours départemental et du concours régional « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) 2016 en « installation thermique », « cuisine froide » et « arts de la table et service » se sont déroulées au sein du Lycée professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil (Château des Vaux) en présence de Madame Guillaume-Ipcar, Meilleur Ouvrier de France (MOF) en coiffure en 1991 et Présidente des MOF d'Eure-et-Loir, et avec la participation de 2 autres MOF.**

### 2 médaillés d'or en plomberie

En installation thermique, deux élèves se sont présentés à ce concours MAF 2016 dans leur discipline : **Xhulio Goxhaj et Francis Makengo Soki** qui, après des heures de préparation et de travail, soutenus par leurs professeurs, ont décroché chacun une médaille d'or départementale et une médaille d'or régionale, ce qui leur permet de concourir à la finale nationale qui aura lieu à Albi en juin prochain.

Pour ce concours, les deux concurrents devaient réaliser une pièce en acier noir de 80x70 cm nécessitant un travail de cintrage, des rétreintes forgées, des épures et soudures. Cette pièce est rehaussée d'une lyre en cuivre réalisée à chaud, pièce qui nécessite des techniques de chauffe régulière et de façonnage abouties. L'ensemble de la pièce a demandé des heures et des heures de travail aux deux élèves. C'est avec fierté que les enseignants ont vu le jeune Xhulio succéder à son frère aîné qui a obtenu ces mêmes médailles en 2008.

### Des jeunes talentueux en cuisine et service aussi

Parallèlement, au sein du restaurant d'application, se déroulaient deux autres épreuves, en cuisine et en service. En cuisine, les concurrents avaient à réaliser, autour d'un coquelet et d'un panier de produits, quatre assiettes froides. Puis, en sucré, il fallait présenter, toujours à partir d'un panier, une mousse de pommes cuites caramélisées sur une mini-salade de fruits au sirop vanillé. Évaluée par Monsieur Fréon, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, **Audrey Saint-Cyr**, en Terminale Bac Pro Cuisine par apprentissage, a obtenu elle aussi les deux médailles d'or, départementale et régionale, pour ces réalisations culinaires. Elle concourra lors de la finale nationale à Paris.

En service, se tenaient des épreuves tout aussi difficiles et techniques, évaluées par Monsieur Poignard, restaurateur à Favières. Durant la matinée, à travers différents ateliers, les concurrents avaient à réaliser un cocktail, une commercialisation à partir d'une carte de mets et de boissons et une autre commercialisation de fromages présentés sur un plateau. L'épreuve se terminait par la mise en place d'une table de deux couverts et d'un service au déjeuner. **Thomas Mary**, en Terminale CAP Restaurant, a obtenu la médaille d'or aux niveaux départemental et régional ; il ira lui aussi à la finale nationale à Paris. **Cindy Thibault**, en Terminale CAP Restaurant, a quant à elle obtenu les médailles d'argent départementale et régionale.

La journée s'est donc terminée sous une pluie de médailles pour le lycée professionnel avec 6 médailles d'or et 2 médailles d'argent et surtout 4 élèves qui vont concourir au niveau national dans leurs disciplines. Eric Loques, directeur du lycée, les équipes encadrantes et surtout les professeurs qui les ont accompagnés dans la préparation, ne cachaient pas leur joie et se félicitaient du talent de ces jeunes, de nouveau mis en valeur lors de ce concours.

### 4 concours MAF organisés au Château des Vaux en 2016

Madame Guillaume-Ipcar a rappelé lors des résultats que « ce concours de « Un des Meilleurs Apprentis de France » concerne encore cette année plus de 70 candidats en Eure-et-Loir et peut toucher 220 métiers en tout. » C'est la 3<sup>ème</sup> fois qu'elle vient au Château des Vaux depuis janvier. Le concours MAF a en effet déjà été organisé pour les fleuristes et les boulangers et une médaille d'or en boulangerie a aussi été obtenue.

Désormais, tous les jeunes se préparent aux épreuves nationales et espèrent être parmi les Meilleurs Apprentis de France Euréliens qui recevront leurs médailles nationales lors du **grand événement qui se prépare justement sur le site du Château des Vaux, les 22 et 23 octobre prochains : le rassemblement national des Meilleurs Ouvriers de France.**

**A NOTER** : Cet événement exceptionnel sera ouvert au grand public qui, **samedi 22 octobre de 10h à 18h et dimanche 23 octobre de 9h à 17h**, pourra venir assister aux démonstrations et expositions proposées par **70 Meilleurs Ouvriers de France** présents avec des apprentis.

Plus d'infos sur : <http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>  
Prochaine journée portes ouvertes : Samedi 28 mai 2016 de 9h à 13h

### **Apprentis d'Auteuil**

Fondation catholique reconnue d'utilité publique, acteur engagé de la prévention et de la protection de l'enfance, Apprentis d'Auteuil développe en France et à l'international des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour redonner aux jeunes et aux familles fragilisés ce qui leur manque le plus : la confiance. Opérateur direct en France, Apprentis d'Auteuil accompagne près de 30 000 jeunes et familles dans plus de 200 établissements. Ces jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense 85 formations professionnelles dans 17 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans plus de 54 pays aux côtés de ses 195 partenaires locaux. Chaque année, 22 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

**Dans le territoire Centre**, Apprentis d'Auteuil accompagne plus de 700 jeunes de 6 à 21 ans au sein de 13 établissements situés à La Loupe et ses environs (28), Chartres (28) et La Ferté-Saint-Cyr (41).

### **Contacts :**

#### **Renseignements / Inscriptions :**

Service des Admissions

Tél : 02 37 53 70 56

[admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org](mailto:admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org)

**Communication :** Nathalie GRISON : 06 61 52 62 76

[nathalie.grison@apprentis-auteuil.org](mailto:nathalie.grison@apprentis-auteuil.org)

Nicolas RAVENEAU : 02 37 53 80 96 // 06 25 00 16 70

[nicolas.raveneau@apprentis-auteuil.org](mailto:nicolas.raveneau@apprentis-auteuil.org)