

Dossier de presse



Apprentis d'Auteuil
accueille le
**rassemblement national des
Meilleurs Ouvriers de France**

**les 22 et 23 octobre 2016,
au Château des Vaux (28)**



RASSEMBLEMENT NATIONAL DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Ecrin du savoir faire

22 ET 23 OCTOBRE 2016

au Château des Vaux
St-Maurice-St-Germain (28240)



70 MOF PRÉSENTENT ET VALORISENT 45 MÉTIERS

Entrée libre samedi 10h - 18h et dimanche 9h - 17h

Restauration possible sur place

Renseignements : MOF 28 sur Facebook et <http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Venez découvrir 45 métiers, présentés par 70 Meilleurs Ouvriers de France au Château des Vaux d'Apprentis d'Auteuil

Samedi 22 et dimanche 23 octobre 2016, le grand public pourra découvrir 45 métiers présentés par des artisans de premier plan... les Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ils seront plus de 70, venus de toute la France, pour promouvoir la richesse de leurs métiers, le savoir-faire et l'excellence lors de ce rassemblement national, qui aura lieu cette année dans un cadre d'exception : le Château des Vaux.

Pour célébrer le 150^e anniversaire d'Apprentis d'Auteuil – dont 70 ans de présence sur le site du Château des Vaux – et saluer la qualité des enseignements professionnels développés par la fondation, la section d'Eure-et-Loir des Meilleurs Ouvriers de France a choisi ce domaine, qui abrite des établissements de la fondation et notamment un lycée professionnel et un lycée horticole et paysager.

Les jeunes et les équipes des établissements seront d'ailleurs présents pour guider les visiteurs au cœur de cet espace où sont formés plus de 700 jeunes à 28 métiers.

Grâce aux expositions et démonstrations des Meilleurs Ouvriers de France, **les visiteurs pourront découvrir des métiers aussi divers que la boulangerie, la joaillerie, la dorure sur bois, la broderie d'art, mais aussi la maçonnerie, l'électricité ou la ferronnerie** (*liste complète ci-après*).

A noter, la présence exceptionnelle de **Christophe Raoux** (MOF 2015), **Jean-François Girardin** (MOF 1993, Président du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » en cuisine) et **Jacky Fréon** (1^e Bocuse d'or en France en 1987) pour présenter le métier de la cuisine gastronomique.

Créé en 1924, le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » a pour but de valoriser les artisans qui ont choisi la voie de l'excellence et de l'innovation dans leur métier. Il faut en effet un geste irréprochable, une organisation rigoureuse, mais aussi un mental et un physique solides pour surmonter les épreuves du concours.

Le 26^e concours national « *Un des Meilleurs Ouvriers de France* » sera lancé lors du rassemblement national des 22 et 23 octobre.

Tout comme le rassemblement national, le concours contribue à prouver que **la formation professionnelle est une voie d'excellence et d'avenir**. Une ambition partagée par les équipes d'Apprentis d'Auteuil depuis la création de la fondation il y a 150 ans.

INFORMATIONS PRATIQUES

Entrée libre, restauration possible sur place

Où ? Apprentis d'Auteuil – Château des Vaux – 28240 Saint-Maurice Saint-Germain
Accès par **La Loupe** : 7 km (Gare SNCF), **Nogent-le-Rotrou** : 27 km, **Chartres** : 35 km,
Dreux : 45 km, **Paris** : 130 km

Quand ? **Samedi 22 octobre de 10h à 18h** – Inauguration officielle à 16h
Dimanche 23 octobre de 9h à 17h

En savoir plus : MOF 28 sur Facebook - <http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>

Métiers représentés

- Boulangerie
- Pâtisserie
- Coiffure
- Joaillerie
- Orfèvrerie
- Couture
- Ebénisterie
- Dorure sur bois
- Laque
- Broderie d'art
- Passementerie
- Peinture sur soie
- Mosaïque
- Maçonnerie
- Electricité
- Electronique
- Ferronnerie
- Taille de pierre
- Armurerie
- Gravure sur métaux
- Horlogerie
- Gravure sur marbre
- Maréchalerie
- Plomberie
- Chaudronnerie
- Soufflage verre
- Plâtrerie
- Menuiserie



© Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Programme Presse

Vendredi 21 octobre

à partir de 15 h : Installation des espaces d'exposition et de démonstration
Arrivée des Meilleurs Ouvriers de France et Meilleurs Apprentis de France
Possibilité d'interview

Samedi 22 octobre

10 h à 18 h : Ouverture au public
16 h : Inauguration de l'événement avec la PRESSE et les institutionnels
18 h : Remise des médailles aux Meilleurs Apprentis de France d'Eure-et-Loir

Dimanche 23 octobre

9 h à 17 h : Ouverture au public

Apprentis d'Auteuil

LES JEUNES ET LES FAMILLES

PLUS DE **25 000** JEUNES
en difficulté scolaire, sociale ou familiale.



PLUS DE **6 000** FAMILLES
en difficulté ou en risque de difficulté
dans l'éducation de leurs enfants.

LES FORMATIONS

72 FORMATIONS
du CAP au BTS, réparties en 15 grandes filières
(générale, agricole, bâtiment, hôtellerie /
restauration, travaux paysagers / horticulture...).

LES RÉSULTATS AUX EXAMENS

81,4% DE RÉUSSITE
aux examens professionnels du second degré.

84% DE RÉUSSITE
aux brevets et bac général.

Des résultats notables au regard du retard scolaire
que certains jeunes ont dû surmonter.

LES LIEUX D'ACCUEIL

PLUS DE **200** ÉTABLISSEMENTS :
écoles, collèges, lycées professionnels, unité de
formation par apprentissage, Maison d'enfants
à caractère social, centre de formation continue,
crèches, Maisons des familles, lieux d'accueil
parents-enfants...

1 100 JEUNES
bénéficient d'un accompagnement hors les murs
en protection de l'enfance (à domicile, etc.).

Apprentis d'Auteuil est **une fondation catholique, reconnue d'utilité publique.**

Elle accompagne plus de **25 000 jeunes en difficulté** à travers des programmes d'accueil, d'éducation, de formation et d'insertion pour les aider à devenir des hommes et des femmes libres et responsables.

La fondation accompagne également plus de **6 000 familles dans leur rôle éducatif** en agissant à leurs côtés au plus tôt avec bienveillance et sans se substituer à elles, Apprentis d'Auteuil veille à préserver cadre familial structurant, à conserver lien parent/enfant et à redonner confiance au jeune.

La mission d'Apprentis d'Auteuil, depuis 150 ans, est de redonner aux jeunes et aux familles en difficulté ce qui leur manque le plus : la confiance.

Parce que la formation et l'apprentissage d'un métier sont indispensables à l'insertion des jeunes, Apprentis d'Auteuil propose **67 formations professionnelles** dans **13 filières** différentes.

Apprentis d'Auteuil et la formation professionnelle

En 2015, 13,7 % des jeunes de 15 à 29 ans n'étaient ni à l'école, ni en emploi, ni en formation, soit 1,5 millions de jeunes en France.

Pour lutter contre ce fléau, Apprentis d'Auteuil s'engage auprès des jeunes et les accompagne dans toutes les dimensions de leur insertion sociale et professionnelle : acquis scolaires, qualification professionnelle, savoir-être en société et au travail, conditions de logement, mobilité.

Apprentis d'Auteuil propose plusieurs types de formations afin que chacun puisse trouver la solution adaptée, en fonction de son âge, de sa situation familiale, de ses compétences et de ses projets : une formation courte ou longue, par la voie scolaire ou par une alternance, s'appuyant sur un contrat de travail (apprentissage ou professionnalisation) avec une entreprise, un accompagnement à la création d'entreprise...

Apprentis d'Auteuil au Château des Vaux

Le Château des Vaux, situé en Eure-et-Loir, à 40 km à l'ouest de Chartres, s'étend au cœur d'un vaste domaine de parcs et de bois de 110 hectares.

En 1946, le directeur général de l'œuvre des Orphelins Apprentis d'Auteuil, à la recherche d'un site susceptible d'accueillir les nombreux orphelins de guerre qui frappent à sa porte, en fait l'acquisition et une centaine d'orphelins investissent les lieux.

Aujourd'hui, sur le site du Château des Vaux, **plus de 700 jeunes** en difficulté sociale, familiale ou scolaire sont pris en charge par la fondation. Pour chaque jeune accueilli, un parcours personnalisé est mis en place.

Trois établissements scolaires privés, sous contrat avec l'Etat, conjuguent leurs atouts pour offrir des réponses diversifiées aux attentes jeunes filles et garçons, internes, demi-pensionnaires ou externes accueillis.

- **Le collège Saint François** accompagne individuellement vers leur projet des élèves de la 6^e à la 3^e.
- **Le lycée professionnel Notre Dame** propose, à partir de la 3^e, un panel de formations aux métiers du bâtiment, de l'électricité, de la mécanique industrielle, de la restauration et de l'alimentation.
- **Le lycée horticole et paysager Notre Dame des Jardins** forme dès la 3^e aux métiers de l'horticulture, du paysage, de la mécanique horticole, de la fleuristerie et de la vente en produits de jardins.

Les élèves confiés par leur famille peuvent être accueillis au sein d'un **internat éducatif et scolaire** (IES) rattaché à leur établissement scolaire. Ils y sont pris en charge par des équipes éducatives pour les aider à centrer leurs efforts sur leurs projets scolaire et professionnel.

Enfin, **quatre maisons d'enfants à caractère social** (MECS) accueillent des jeunes de 6 à 21 ans, confiés par les services de l'Aide sociale à l'enfance dans le cadre d'un placement de protection. Les jeunes y bénéficient d'un accompagnement renforcé sur le plan éducatif, en lien avec leur établissement scolaire.



Meilleurs Ouvriers de France : l'excellence des métiers

Créée en 1929 par René Petit, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France a vocation à rassembler les titulaires de ce prestigieux concours.

Le but : **promouvoir le savoir-faire français dans l'artisanat, l'industrie ou les métiers du luxe, ainsi que porter les valeurs d'excellence, de précision et d'innovation.**

La Société des Meilleurs Ouvriers de France a pour objectifs de :

- **faire partager le savoir-faire des Meilleurs Ouvriers de France** au grand public ;
- **rassembler** les Meilleurs Ouvriers de France en créant des événements de convivialité et en formant un réseau de lauréats bâti sur des délégations régionales et départementales ;
- **transmettre le goût pour l'excellence professionnelle aux plus jeunes générations**, accompagner la relève, en organisant chaque année le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

Le Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

Le concours, composé d'une étape de présélections avant la finale nationale, a pour but de valoriser les artisans ayant choisi la voie de l'excellence et de l'innovation dans leur métier. Il faut un geste irréprochable, une organisation rigoureuse, mais aussi un mental et un physique solides pour surmonter les épreuves du concours.

Le concours en chiffres...

- Plus de 1500 MOF adhèrent à la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Près de 200 classes de métiers
- 9000 personnes ont obtenu le titre MOF depuis le début du concours.



© Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

La transmission du savoir-faire et du goût pour l'excellence aux jeunes générations est essentielle pour assurer la pérennité du patrimoine des métiers français. C'est pourquoi la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France organise chaque année le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » destiné aux jeunes de moins de 21 ans. L'objectif : amener les jeunes à voir en l'artisanat, l'industrie et les métiers du luxe une voie de réussite.

Chaque année plus de 5000 jeunes en formation de niveau IV et V, participent à ce concours dans près de 100 spécialités. Les candidats doivent franchir les épreuves départementales puis régionales avant d'espérer se qualifier pour les finales nationales.

Ce sont près de 500 oeuvres qui sont réunies tous les ans, en un même lieu, pour que les pièces finalistes au niveau national puissent être jugées puis exposées au grand public.

www.meilleursouvriersdefrance.info

Parcours d'excellence



Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015 en Cuisine

Ancien Executif Chef Corporate pour le Groupe Alain Ducasse et ancien chef du Publicis Drugstore, Christophe Raoux s'est formé au sein de nombreux établissements de renom, tels que l'Hotel Hyatt Regency, Le Relais Louis XIII ou encore le Ritz Paris.

Il est même passé par l'Eure-et-Loir – au début de son tour de France et après avoir obtenu son CAP à Le Roche-sur-Yon – où il a travaillé à « L'Ecritoire » à Châteauneuf-en-Thymerais.

De 2009 à 2016, il a été chef exécutif à l'Intercontinental Paris Le Grand Hotel (Café de la Paix) où il assurait le management d'une brigade de 130 personnes. Compagnon Cuisinier du Tour de France, membre de L'Académie Culinaire de France et des Disciples d'Auguste Escoffier, il offre son savoir-faire et sa haute technicité culinaire au service du Peninsula Paris depuis août dernier.

Serge Chaillou, Meilleur Ouvrier de France 2004 en Restauration et conservation de mobilier ancien

Menuisier de formation, Serge Chaillou a travaillé auprès d'un antiquaire parisien qui lui a donné le goût du mobilier ancien. Il se tourne alors vers l'ébénisterie, puis se forme comme restaurateur en mobilier d'art. Dans son atelier à Margon (28), il met aujourd'hui son savoir-faire au service des musées de France, des Monuments historiques et domaines nationaux.

Serge Chaillou aime transmettre et former. Il prend souvent des jeunes et des adultes en stage pour contribuer à la formation professionnelle, et a un projet en cours avec le lycée professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil au Château des Vaux.

Son chef d'œuvre pour le concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France » est un Secrétaire Louis XV, prêté par le château de Montigny-le-Gannelon.



Cyrille Van Der Stuyft, Meilleur Ouvrier de France 2015 en Boulangerie



Agé de 27 ans, il s'est lancé dans ce concours pour le challenge, la passion du métier mais aussi pour réaliser son rêve d'enfant.

Il s'est naturellement dirigé vers la boulangerie car ses parents avaient plusieurs commerces en Eure-et-Loir. Très vite il se découvre le goût de la formation et devient enseignant au CFA de Chartres.

Pour lui, la formation est le moyen de voir l'évolution et la progression de chacun. Il rejoint par la suite les minoteries Guiard dans l'Orne pour devenir technicien démonstrateur. C'est à ce moment-là qu'il décide de tenter le concours MOF. Le concours lui a ouvert les portes de l'international avec l'opportunité de former le public dans le monde entier.

...Et les MOF de demain ?

Concours MAF Fleuristerie

Thibault Jousse, 18 ans, souffrant de surdité, a été élu MAF 2015 en fleuristerie. Il a effectué son CAP Fleuriste au Lycée horticole et paysager Notre-Dame des Jardins d'Apprentis d'Auteuil.

En octobre 2014, Thibault décide de se lancer pour le concours « Un des Meilleur Apprentis de France » : il remporte la médaille d'or départementale puis, la médaille d'or régionale. Il accède ainsi à l'épreuve nationale en octobre 2015. Le concours a été rythmé par des thèmes imposés : décor de table, bijou, bouquet exotique.

A l'issue de l'épreuve, Thibault fait partie de l'un des six meilleurs apprentis de France dans le domaine de la fleuristerie ! Ce concours a été pour lui un challenge personnel et professionnel. Il souhaitait participer au concours et réussir à le terminer dans les temps impartis. Il a dépassé ses craintes et ses peurs. Il continue sa formation en BP Fleuriste   Ruill -sur-Loir (Sarthe) en apprentissage.



Concours MAF Boulangerie

Manon Aubry, 17 ans, a effectué son Bac Pro Boulangerie / Pâtisserie au Lycée Professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil. Elle est passionnée depuis toute petite par le pain, la boulangerie.

En 2016, elle remporte les médailles d'or départementale et régionale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie. Elle a décidé de faire ce concours pour se faire plaisir à viser l'excellence dans son domaine. Durant ce concours, elle s' st améliorée et a aimé apprendre de nouvelles techniques, nouvelles recettes.

Elle est actuellement en BP Boulangerie et n'arrête pas pour autant les concours. Elle s' st lancée dans le concours du Meilleur Jeune Boulanger et remportée le prix départemental, ce qui lui permettra de retenter sa chance pour le titre de MAF National. La compétition lui permet de se mesurer aux autres et elle espère un jour concourir pour le titre de M.O.F. Manon voit son futur sur Bordeaux où elle aimerait ouvrir sa propre boulangerie Bio.

Concours MAF Cuisine Froide

Audrey Saint-Cyr, 17 ans, m daille e d'or départementale et régionale en cuisine froide en 2016. Elle a effectué un Bac Pro Cuisine au Lycée Professionnel Notre-Dame d'Apprentis d'Auteuil.

Pour Audrey, le concours a été une chance car elle a pu rencontrer des professionnels de son métier, dont Jacky Fréon, MOF et 1er Bocuse d'or en 1987. Ce concours lui a permis de prendre confiance en elle et l'a aidé à obtenir son Bac. Sa motivation se trouvait aussi dans le goût du challenge et la volonté de rendre son père – lui aussi dans la restauration – fier d'elle. Audrey est actuellement en BTS hôtellerie / restauration. Elle aime la relation avec les clients et s'oriente davantage vers le service maintenant pour développer d'autres savoir-faire et avoir la double compétence cuisine / salle. Elle travaille à l'hôtel golf spa Le Castel   Maintenon (28).



... Et ceux qui les préparent ?

Témoignage de Sébastien Esnault, enseignant et préparateur MAF, secteur plomberie, Lycée professionnel Notre-Dame (Château des Vaux), Apprentis d'Auteuil

« La plomberie est un travail d'art car le cuivre et l'acier ne se manipule pas si simplement, il faut des gestes précis et techniques. La mise en forme des matériaux demande des techniques différentes et des qualités tels que le respect de la matière première car ce sont des matériaux nobles. Les métiers de la plomberie auront toujours de l'avenir car aujourd'hui, les nouvelles énergies et le respect de l'environnement sont des priorités. Les futurs « installateurs thermiques » sont des acteurs de ces changements à venir à travers leur travail et leur connaissance pour leur permettre à leur échelle de lutter contre le réchauffement climatique.

En 8 ans, nous avons eu 3 jeunes qui se sont distingués dans les épreuves du concours « Un des meilleurs apprentis de France » : Elsid Goxhaj en 2008, MAF Or départemental et régional, ce qui lui a permis d'ouvrir sa propre entreprise à Chartres ; en 2016, Julio Goxhaj, MAF Or départemental et régional, et Francis Makengo-Soki, MAF Or départemental et régional.

La préparation du concours se fonde sur la volonté de gagner. Nous les entraînons sur les anciens sujets du concours. Leur implication est réelle, ils se préparent sur leur temps personnel, après les cours, pendant des heures. La préparation se fait sur un mois avec des évaluations afin de se rendre compte des axes d'amélioration pour atteindre la perfection. Pour vouloir faire ce concours, il faut aimer son métier, avoir la volonté de surmonter les difficultés et de donner le meilleur de soi-même. Durant l'épreuve, ils devaient réaliser une lyre en cuivre, qui est une réalisation exceptionnelle à maîtriser, entre façonnage de la lyre avec du sable et le feu, façonnage des coudes, mais aussi schémas et calculs pour effectuer précisément les travaux.

Le concours MAF est accessible à tous, nous le proposons à nos élèves. Il faut que cela vienne du jeune, de sa motivation personnelle pour se donner les chances de réussir. Sur 3 présentations en 10 ans, nous avons eu 3 gagnants MAF Or au niveau de la région et du département, c'est une réelle fierté pour les enseignants. »



Merci à nos partenaires pour cet événement



www.regioncentre-valde Loire.fr



www.eurelien.fr



www.chartres.fr



www.ac-orleans-tours.fr



www.cma28.fr



www.groupe-berteaux.fr



A Barjouville



www.ca-valdefrance.fr



www.isf-imprimerie.fr



www.lesminoteriesguiard.fr



www.retrodor.com



www.mag-fruits.fr



www.pilotalis.com



www.pilotage-entreprise-rivalis.com

IT COMMUNICATION



La détresse d'une part grandissante de la jeunesse est la plus grande injustice de notre époque. **Les jeunes sont devenus un problème de société alors qu'ils devraient en être la plus grande richesse.**

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.



LA CONFIANCE PEUT SAUVER L'AVENIR

EN SAVOIR PLUS

www.apprentis-auteuil.org



<https://www.facebook.com/ApprentisdAuteuil/>



<https://twitter.com/AAuteuil>



<https://www.instagram.com/auteuil/>

#150enConfiance

CONTACT PRESSE

Nathalie Grison – 06.61.52.62.76 – nathalie.grison@apprentis-auteuil.org

