

— 2018 —

## Chalonnnes-sur-Loire. Alyssia Lory victorieuse



Alyssia Lory présentant sa création.

Chalonnaise d'adoption, Alyssia Lory est une jeune apprentie boulangère actuellement en 2ème année de Brevet professionnel...

Elle vient de participer au concours de la fête du pain organisée le 7 octobre dernier par la fédération de la boulangerie du Maine-et-Loire, au parc des expositions d'Angers. 241 apprentis et professionnels, représentant 80 boulangeries (sur 375 dans le département) ont rivalisé de talent.

Parmi la vingtaine d'épreuves possibles, elle a choisi de participer au concours qui consistait à réaliser une pièce artistique en pâte levée sur le thème de la tapisserie de l'apocalypse, un chef-d'œuvre médiéval que l'on peut admirer au château d'Angers. Un jury de professionnels l'a déclarée gagnante...

*Le Courrier de l'Ouest, le 9 octobre 2018*

### CHALONNES-SUR-LOIRE.

Son Apocalypse en pâte à pain  
gagne le premier prix



Alyssia Lory, aux côtés de l'œuvre qu'elle a réalisée pour la fête du Pain, lui a valant le premier prix.

Lors de la fête du Pain, qui se déroulait ce dimanche, à Angers, 241 professionnels et apprentis de 80 boulangeries du département ont rivalisé de talent pour mettre en avant leur savoir-faire.

Alyssia Lory était de ceux-là. Et elle a remporté le premier prix dans sa catégorie, pour sa conception d'une pièce artistique originale. Le thème était celui de l'Apocalypse, les dimensions 1 x 0,60 m, la réalisation ne devait pas comporter d'armature et les éléments devaient être uniquement en matières alimentaires.

### Une vingtaine d'heures de travail

Alyssia aime les défis. Elle passait là son troisième concours. La jeune fille de 19 ans est apprentie, depuis un an, à la boulangerie chalonnaise Aux délices du pain. Elle est également en deuxième année à l'école de formation en boulangerie, à Belle-Beille.

« J'ai conçu l'ensemble à l'école et fais les collages en colle alimentaire (caramel) et l'assemblage ici », explique-t-elle. On reconnaît le château d'Angers sur lequel se détache une évocation de la tapisserie de l'Apocalypse. Cela représente une vingtaine d'heures de travail pour celle qui cuisine dans l'ombre du fournil.

Son œuvre sera exposée au magasin pour le plaisir de la clientèle.

*Ouest-France, le 11 octobre 2018*

— 2023 —

**Chalonnnes-sur-Loire.**

Gaël, prometteur apprenti boulanger



Maël présente le trophée remporté à la fête du pain du Maine-et-Loire 2023. La clef pour le trophée régional 2024 ?

Apprenti de deuxième année à la boulangerie Les Délices du pain, Maël Gaubert, âgé de 16 ans, ne manque ni de personnalité, ni d'ambition. Et Yannick Thiery, son maître d'apprentissage, ne ménage pas ses efforts pour le guider vers le podium final.

À la fête du pain de Saint Laurent des Autels, du 13 au 15 octobre dernier, Maël Gaubert a obtenu le très prometteur second podium avec médaille de bronze grâce à sa création « A l'orée d'une année olympique », un résultat qui lui ouvre les portes des concours 2024. Régionaux, puis nationaux avec à la clé le Graal de meilleur apprenti boulanger de France.

S'il y parvenait, il serait alors le troisième meilleur apprenti de France à Chalonnnes ! Je veux faire une troisième année de formation pour obtenir une mention ou une spécialisation. Puis j'aimerais être Compagnon du tour de France, puis

enseignant professionnel ou futur patron d'une boulangerie confie-t-il ».

Maël ne veut donc négliger donc aucune piste et seul l'avenir lui livrera le résultat de ses efforts.

*Le Courrier de l'Ouest, le 14 novembre 2023*