



## Jacques ANNONIER

Fils de boulanger, Jacques Annonier a suivi la voie de ses parents et transformé l'artisanat en art. Il a décroché le titre tant convoité, celui de Meilleur Ouvrier de France, boulanger, en 1997. Jacques a enseigné pendant 33 ans au Centre de Formation des Apprentis de la Chambre de Métiers de Vannes (56). « Mon rôle est de transmettre mon savoir-faire » !

### Diplômes :

- ◆ Meilleur Ouvrier de France
- ◆ Brevet Maîtrise Boulangerie
- ◆ C.A.P Boulanger
- ◆ C.A.P. Pâtissier



## Nicolas BARBET

Artisan Pâtissier Chocolatier, Nicolas Barbet est passionné par son métier. Son parcours professionnel lui a permis de se perfectionner auprès de Meilleurs Ouvriers de France. Il a également participé à de nombreux concours prestigieux tels que le Championnat d'Europe de sucre d'art.

### Diplômes :

- ◆ Brevet Maîtrise (2 modules acquis)
- ◆ B.T.M. Pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur
- ◆ CAP Vente en alimentation
- ◆ CAP Chocolatier confiseur
- ◆ CAP-BEP Pâtissier-chocolatier-glacier



## Didier CHOUET

Passionné par son métier, aimant le partage et les rencontres, Didier parcourt depuis une quinzaine d'années la France et le monde où il dispense des formations afin de transmettre sa passion et son savoir-faire. Si Didier a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France, il s'est également démarqué en devenant vice-champion du monde en boulangerie !

### Diplômes :

- ◆ Meilleur Ouvrier de France (2007)
- ◆ Brevet Maîtrise Boulangerie
- ◆ Brevet Maîtrise Pâtisserie
- ◆ C.A.P. Pâtissier et CAP Boulanger



## Joël DEFIVES

Formateur Boulanger depuis plusieurs années et fort de ses nombreuses expériences en France et à l'international, Joël est désormais le chef exécutif des Boulangeries *Thierry MARX*, au cœur de la capitale parisienne.

### Diplômes :

- ◆ Meilleur Ouvrier de France (2004)
- ◆ Brevet Maîtrise Charcutier Traiteur (1997)
- ◆ Brevet Maîtrise Pâtisserie (1994)
- ◆ Brevet Maîtrise Boulangerie (1992)
- ◆ C.A.P Cuisine (1991) / C.A.P. Traiteur (1988)
- ◆ CAP Pâtissier (1984) et CAP Boulanger (1982)



## Peyo NOBRE

Après avoir exercé en France et à l'étranger, Peyo Nobre est formateur en Snacking, Boulangerie et Pâtisserie. Compagnon du Devoir en pâtisserie, il est conseillé en entreprise et formateur. Passionné d'artisanat, il anime de nombreuses formations tant en pâtisserie, snacking, boulangerie et chocolaterie.

### Diplômes :

- ◆ CAP Boulanger (2009)
- ◆ BTM viennoiserie, montage chocolat Glacerie, boulangerie, traiteur prestige (2006 à 2009)
- ◆ CAP Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier (2007)

