



Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France

902 Route de Crespiat
15130 ARPAJON SUR CERE
Tél : 06 80 01 08 59
E-mail : boulangerie-vabret@wanadoo.fr

Mes entreprises

ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER

- | | |
|----------------|--|
| de 1976 à 2004 | Boulangerie VABRET
6. Rue de l'Allagnon à Aurillac |
| de 1980 à 2014 | Boulangerie Christian VABRET
Centre Commercial de Marmiers à Aurillac |
| De 1998 à 2004 | Boulangerie le Fournil Christian VABRET
9 magasins à Santiago du Chili - CHILI |
| depuis 2011 | Boulangerie Au Petit Versailles du Marais
27. Rue François Miron - 75004 Paris |
| depuis 2015 | Boulangerie l'Académie du Pain
30 Rue d'Alésia - 75014 Paris
Web : academiedupain.com |
| Depuis 2019 | Salon de Thé Marie - Antoinette
25 Rue François Miron - 75004 PARIS |

FORMATION

- | | |
|------|---|
| 1990 | Président Fondateur de l' ECOLE FRANCAISE DE BOULANGERIE D'AURILLAC |
| 2016 | Signature d'un partenariat avec l' Institut Paul Bocuse |
| 2016 | Partenariat avec L'Institut Culinaire Français l'Arôme à Shanghai / Ecole de Boulangerie Christian VABRET -MOF- à Shanghai |

CONSEIL

- | | |
|------|--|
| 2016 | Consultant International
Directeur Recherche et Développement de la Boulangerie WEDOME à Pékin - 400 boulangeries. |
|------|--|

HOTELLERIE RESTAURATION

- | | |
|-------------|---|
| Depuis 2017 | Château de Salles - Hôtel Restaurant 4 étoiles à Vézac |
|-------------|---|

Examens & Concours

- 1980 Titulaire du **BREVET DE MAITRISE** en Boulangerie
- 1981 **MAITRE ARTISAN BOULANGER**
- 1982 Médaillé d'Argent du Concours "**MEILLEURS OUVRIER DE FRANCE**"
- 1986 Médaillé d'Or du Concours
"UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"
- MAITRE D'APPRENTISSAGE** ayant formé deux MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Titres et Distinctions :

- 1984 Médaillé de Bronze de l'Académie "ARTS - SCIENCES ET LETTRES"
Médaille d'Or du **MERITE ARTISANAL**
- 1988 Diplôme d'Honneur des M.O.F.
- 1988 Grand Prix de la CREATIVITE BOULANGERE
(1er Prix Régional - Catégorie PAIN CONTEMPORAIN)
Médaillé de bronze de l'Enseignement Technologique
- 1999 Décoré des **PALMES ACADEMIQUES**
- 2001 Médaillé du **Tourisme**
Membre de l'ASSOCIATION DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE DU CANTAL,
- 2003 **CHEVALIER DANS L'ORDRE NATIONAL DU MERITE** le 10 Octobre 2003 par Monsieur Renaud DUTREIL – Secrétaire d'Etat au Commerce, à l'Artisanat, aux Professions Libérales et à la Consommation
- 2005 Membre de la **Fondation DEMARLE** « Enfance et bien manger »
Prix spécial du jury lors de la cérémonie de remise des « **Talents du Goût 2005** » dans le cadre de la Semaine du Goût.
- 2007 Remise d'un Award Raymond CALVEL par la Bread Bakers Guild of America pour l'action menée auprès des boulangers américains.
- 2012 Ambassadeur du Cantal à la République de Montmartre
- 2013 Décoré de Médaille de la Ville de Chamalières par Louis GISCARD D'ESTAING

Mandat et fonction

- 1989 Créateur de l'**EQUIPE DE FRANCE DE BOULANGERIE**,
Association regroupant les **MEILLEURS OUVRIERS DE France**
1994 – création d'un livre regroupant les Meilleurs Ouvriers de France
en Boulangerie.
« 20 meilleurs ouvriers de France se dévoilent et vous offrent leurs
recettes choisies ».
2003 – réalisation d'une exposition de haute couture en pain imaginée
par Jean Paul GAULTIER – « PAIN COUTURE by Jean Paul GAULTIER »
Exposition qui a accueilli 80 000 visiteurs à la Fondation Cartier à Paris
- 1990 Président Fondateur de l'**ECOLE FRANCAISE DE BOULANGERIE
D'AURILLAC**
1998 – Création d'un pôle Pâtisserie au sein de l'EFBA qui devient
EFBPA
2014 – Achat de nouveaux locaux permettant la séparation du pôle
Boulangerie et du pôle Pâtisserie et de doubler la capacité d'accueil des
apprenants.
2016 – Signature d'un partenariat avec l'Institut Paul Bocuse
2018 – Création d'un pôle Cuisine en partenariat avec l'Institut Paul
Bocuse.
- Depuis 1991 Président de la **FEDERATION DES BOULANGERS ET BOULANGERS
PATISSIERS DU CANTAL**
Organisateur de la **FETE DU PAIN DANS LE CANTAL**.

CONSEILLER d'ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE jusqu'en 1990
- 1992 Créateur et Organisateur de
la **COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE**.
1992 – La CMB accueille 9 pays
Depuis 1994 – La CMB accueille 12 pays
Depuis 2004 – Création de présélections internationales pour la CMB en
partenariat avec la Société Lesaffre : **Les Coupes Louis Lesaffre**.
En préparation de chaque CMB ce sont 5 Coupes Louis Lesaffre qui sont
organisées dans le Monde pour retenir les 12 pays qui participent à la
CMB.
Depuis 2010 – Président d'honneur des **Masters de la Boulangerie** –
concours individuel issu de la CMB.
Plus de 6 000 boulangers participent à ce cycle de compétition
(sélections nationales, sélections internationales, Coupe du Monde de la
Boulangerie par équipe, Masters de la Boulangerie en individuel).
- 1995 - 2007 Président de la **FEDERATION DES BOULANGERS ET BOULANGERS –
PATISSIERS DU CENTRE AUVERGNE**.
Initiateur et Organisateur, d'un échange de savoir-faire Européen entre
la France, la Belgique, l'Espagne,

- 1998 Président-Fondateur de la **MAISON DU GOUT**
Initiateur et Organisateur du *Festival International du Casse-Croûte à Aurillac*
Organisateur d'un buffet Cantal au Sénat pour la promotion du savoir-faire artisanal Cantalien.
Organisation chaque année d'une soirée CANTAL au Cirque PINDER avec Jean Luc PETITRENAUD et Gilbert EDELSTEIN.
Chef Leader de la **SEMAINE DU GOUT DANS LE CANTAL**.
- 1998-2004 Président de la **COMMISSION COMMUNICATION** au sein de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie – Pâtisserie Française.
- Depuis 1999 Président la **CHAMBRE DE METIERS DU CANTAL**
Créateur du Salon des Métiers d'Arts dans le Cantal
Créateur de la Nuit des Métiers
- 2002 Auteur du Livre « **Tours de Main, Pains spéciaux et Recettes Régionales** »
Cet ouvrage a reçu :
Le grand prix 2003 de l'Académie Nationale de Cuisine dans la catégorie ouvrage professionnel en Boulangerie
Il a été nommé pour participer à la sélection mondiale « **Gourmand World Book Awards** » dans la catégorie "*Best in the World food professionals*"
- Jumelage avec **l'Académie SEISHIN GAKUEN au Japon**
- Formation à la boulangerie artisanale française des élèves de cette Académie
- Utilisation de mon livre « *Tours de Main, Pains spéciaux et Recettes Régionales* » comme support technique de formation pour les élèves de cette Académie. Traduction de mon livre en Japonais.
- 2007 – 2010 PDG des Boulangeries MOISAN – 9 Boulangeries Biologiques à PARIS.
- 2004 – 2012 Président- Adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie – Pâtisserie Française.
- 2005-2016 Président de la Chambre Régionale de Métiers d'Auvergne
- Depuis 2006
En alternance Président de la Chambre Interconsulaire du Cantal
En charge du dossier agroalimentaire définissant la marque « CANTAL »
- 2006 Vice-Président de l'Union Internationale de la Boulangerie.
Président de la Commission Formation et Concours
- 2007- 2012 Président de l'Institut de Formation Professionnelle Permanente du Cantal

- 2012 Vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française
Depuis 2011 – Responsable des concours de la CNBF : Coupe de France Coupe d'Europe – Coupe du Monde – Meilleur Jeunes Boulangers de France – Meilleurs Jeunes Boulangers Internationaux.
2017/2018 – Président de la Classe Boulangerie pour le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France.
- 2016 Directeur Recherche et Développement de la Boulangerie **WEDOME** à Pékin – 400 boulangeries.
- 2016 - 2019 Président de la Confédération Européenne de la Boulangerie – Pâtisserie (CEBP)
- 2016 Partenariat avec L'Institut Culinaire Français l'Arôme à Shanghai / Ecole de Boulangerie Christian VABRET -MOF- à Shanghai Développement de formations en Boulangerie Française.
- 2017 Signature d'un contrat de partenariat entre l'Institut Paul Bocuse et l'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine en vue de développer des formations en Cuisine à Aurillac et en parallèle des formations en boulangerie à l'Institut Paul Bocuse à Lyon.
- 2018 Rencontre avec le pape François au Vatican à Rome en qualité de Président de la Confédération Européenne de la Boulangerie – Pâtisserie. (CEBP) dans le cadre du projet d'inscription du pain au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Action humanitaire

Programme de soutien d'un **orphelinat boulanger** à Hué – **VIETNAM**

- formation en France des futurs formateurs de l'orphelinat

Programme de soutien pour le **Cambodge**

- formation de jeunes au métier de boulanger pour leur assurer un avenir

2010/2014/2017

Accueil de jeunes chinois à l'Ecole Française de Boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac dans le cadre d'un soutien aux **SHANGHAI YOUNG BAKERS** – association humanitaire visant à offrir aux jeunes en très grandes précarités un métier .