

# MOF Actualités

Journal officiel de la Société des Meilleurs Ouvriers de France, reconnue d'Utilité publique en 1952

## Généralions de Meilleurs Ouvriers de France



Ambiance Congrès aux Rousses

## SOMMAIRE

### Actualité

Renouvellement  
du Conseil d'Administration de la SMOF 3

Interview de Michel Guisemberg,  
Président du COFOM 3

Bourges,  
Musée des Meilleurs Ouvriers de France 6

Dossier : générations de MOF 7-10



**Finales MAF 2012**  
**venez nombreux à Bourges**  
**les 4, 5, 6 octobre !**

## Éditorial

### Le pessimisme est d'humeur, l'optimisme est de volonté\*

C'est la rentrée. Nous avons accueilli au sein du Conseil d'administration de nouveaux élus du tiers renouvelé avec beaucoup de plaisir. Leur jeunesse équilibre notre pyramide des âges. Leur volonté est une garantie de pérennité de notre institution Société des Meilleurs Ouvriers de France et scelle un pas de plus pour son avenir. C'est aussi, à coup sûr, une marque de respect pour tous ceux qui ont forgé et servi notre association. Leur engagement se confond avec celui des autres membres du CA, avec les non-élus responsables ou bénévoles sur le terrain qui mettent à l'honneur ces trois belles lettres MOF et transmettent avec passion nos savoir-faire et être aux jeunes générations.

Au moment où les bouleversements technologiques et économiques annihilent tous les repères, notre rigueur financière et notre transparence stabilisent notre projet et garantissent notre avenir fait de confiance. Devons-nous « regarder dans le rétroviseur » ou embrasser le futur ?

Poser, au préalable, un diagnostic accompagné par Ernst & Young pour mettre en œuvre la décision du Congrès 2012 de revisiter nos statuts et donner à notre association plus d'opérabilité et aux adhérents plus de responsabilité sur leur choix de *projet de Société MOF*, voici ce que nous souhaitons partager avec vous car le projet personnel de chaque adhérent peut guider l'ambition collective de notre association, reconnue d'utilité publique.

La fidélisation des partenaires qui se reconnaissent en nos valeurs assumées et ajoutées pour une « Excellence au concret » est une de nos priorités. Aussi, toute notre attention se portera sur le XXV<sup>e</sup> concours et nous accompagnerons son projet d'un mot d'ordre : « Un MOF, un candidat. »

L'image des magnifiques expositions que vous mettez sur pied dans vos villes, départements et régions ; la place des jeunes que vous valorisez à travers le concours MAF ; l'ouvrage *Les Meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France Barmen*, aux Éditions GLD, qui sera disponible pour les fêtes de fin d'année grâce à nos partenaires ; démontrent notre dynamisme.

En octobre, se tient à Bourges, Ville importante pour la Société des Meilleurs Ouvriers de France et siège de sa mémoire, l'évaluation nationale des œuvres de MAF 2012, promotion Bernard DEFINS. La réception prochaine des « Meilleurs Apprentis de France » au Sénat restera un des temps forts de la reconnaissance de notre action concrète pour l'excellence.

Je suis honoré et fier de travailler quotidiennement avec vous car « Pour faire de grandes choses, il ne faut pas être un si grand génie : il ne faut pas être au-dessus des hommes, il faut être avec eux.\*\* »

Merci à Vous toutes et tous. Oui, être MOF, c'est être et rester innovant et le faire savoir.

Gérard RAPP  
Président national

\* Alain

\*\* Montesquieu

# Bon de commande Demoiselle des MOF

à envoyer à **David Bachoffer**

tél. 06 09 33 70 82 — courriel : dbachoffer@labcgourmand.com — courrier : IG&AV - 11, rue de la chalade - 54115 Dommarie-Eulmont



N° DE COMMANDE IG&AV

ADRESSE DE LIVRAISON

N° DE TÉLÉPHONE

DATE DE LIVRAISON

 ...../...../2012

	tarif unitaire SNMOF en € TTC	tarif caisse de 6 en € TTC	quantité (en caisses)	Montant en € TTC
Demiselle des MOF Brut 75 cl (bouteille nue) caisse de 6 bouteilles	23,33*	139,98 €		
Demiselle des MOF Brut 75 cl (bouteille en étui) caisse de 6 bouteilles	24,26*	145,57 €		
Frais de Port (voir ci-dessous)				
TOTAL				

\* La Cuvée Vranken aux couleurs de la société des MOF est une tête de cuvée, contenant 80% de Chardonnay et un vieillissement en cave de trois années. Un produit comparable est affiché dans le commerce (réseau Nicolas) à 32,90 € TTC. Les tarifs applicables **jusqu'au 30/12/2012 sont réservés aux membres MOF et la revente est interdite.**  
**Livraison Franco pour un minimum de 36 bouteilles** de Champagne livrées en un point en France Métropolitaine (délai de 8 à 10 jours). En dessous de ces volumes les frais de transport sont de **16,75 € TTC par point de livraison.**  
 Règlement par chèque au nom de **Vranken Pommery** à la commande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



## Renouvellement du Conseil d'Administration de la SMOF

### Bureau



**M. Rapp Gérard**  
4 rue des Champs  
68510 Geispitzen



**M. Gai Brueri Lucien**  
46 rue du Chateau d'eau  
75010 Paris



**M. Girardin Jean-François**  
110 rue des Grands Champs  
75020 Paris



**M. Nury**  
Pierre Fournil 1869  
63410 Loubeyrat



**M. Bellanger Michel**  
70 rue Des Réveries  
49100 Angers



**M. Subreville Patrick**  
5 allée de Barville  
27190 Ferrières Haut Clocher



**M. Lefort Gilles**  
89 rue Raoul Briquet  
6223 St-Nicolas-lez-Arras  
Nord-Pas-de-Calais



**M. Werner Bernard**  
9 av Elie  
77500 Chelles



**M. Attoyan Franck**  
1 rue d'Arcole  
13006 Marseille  
Paca



**M. Roland Catherine**  
20 rue de Montlignon  
95390 Saint-Prix



**M. Cathelin Lionnel**  
11 av Baudoin  
93350 Le Bourget  
Ile-de-France



**M. Ferault Denis**  
54 bld Berchère  
91150 Etampes



**M. Dumonceau Marie-Claude**  
30 bd des Brotteaux  
69006 Lyon  
Rhône-Alpes

### Membres CA



**M. Brossas Vincent**  
24 rue Des Vieux Moulins  
77100 Meaux



**M. Duplessis Jean-Claude**  
880 rte de Chazué  
58400 Raveau  
Grand Centre



**M. Caprielle Jocelyne**  
72 rue de la République  
83140 Six Fours



**M. Giboin André**  
Les Cointelleries  
72500 Nogent-sur-Loir  
Grand Ouest



**M. Delabre Christian**  
2 bis rue de la Justice  
91230 Montgeron



**M. Jung Pascal**  
74/76, rue Boecklin  
67000 Strasbourg  
Grand Est



**M. Dutel Isabelle**  
77 rue Lecocq  
33100 Bordeaux



**M. Roux Régis**  
16 allée de La Chanterelle  
33160 Saint-Aubin-de-Medoc  
Sud Ouest



**M. Fremont François**  
137 rue Stéphane Pitard  
37000 Tours

## Actualités de la SMOF



**Michel Guisemberg, Président du COFOM (Comité Français des Olympiades des Métiers) « COFOM et SMOF nous devons aller plus loin ensemble... »**

**MOF Actualités : Monsieur le Président, quelle est la vocation du COFOM ?**

**Michel Guisemberg :** le COFOM, a été créé dans les années 60, sa vocation est de valoriser les métiers manuels auprès des jeunes. Né à l'initiative des Compagnons du Devoir, le COFOM dans sa définition actuelle existe depuis 1985. Sa mission est d'organiser et de coordonner les concours régionaux et nationaux qui permettront de désigner les jeunes représentants français aux concours internationaux des Olympiades des Métiers, l'EuroSkills et le WorldSkills où sont réunis plus de soixante pays. Ces jeunes inscrits dans leur métier de formation n'ont pas de plus de 23 ans. Pour le prochain EuroSkills qui se déroulera en Allemagne à Leipzig, ce sont 46 finalistes qui représenteront la France. Le COFOM prend en main cette équipe de France et prépare les finalistes comme des sportifs de haut niveau.

**MOF A. : Au bout de six mois de présidence à la tête du COFOM, quel bilan tirez vous de votre action et quelles perspectives tracez vous pour votre association ?**

**M.G. :** Valoriser les métiers des hommes et des femmes, promouvoir l'enseignement professionnel, tenir notre niveau de représentation à l'international : tels sont les objectifs de notre organisation que j'ai l'honneur de présider. Ancien Président des Compagnons du Devoir, je cultive les valeurs de l'apprentissage comme tremplin pour l'avenir. Apprendre un métier c'est s'offrir toutes les possibilités de progresser professionnellement mais

également d'ouvrir son champ culturel, de s'enrichir humainement. La fraternité des jeunes des différents pays c'est toute la force de cette jeunesse remarquable. Depuis toujours, ancien mécanicien de précision, j'ai fait mon Tour de France, à mon tour de transmettre mon expérience.

**MOF A. : Pourrions nous dire que le COFOM est à l'international ce que la SMOF est au national ? Plus globalement quelles sont les liens communs entre le COFOM et la SMOF ?**

**M.G. :** Selon moi, les Olympiades des Métiers se situent entre le « Concours de Meilleur Apprenti de France » et celui des « Meilleurs Ouvriers de France », la dimension internationale en plus. Entre le COFOM et la SMOF nous avons un accord de principe qui permet à des Meilleurs Apprentis de France de concourir à l'EuroSkills. Nous devons aller plus loin ensemble. Il serait utile de développer d'autres passerelles entre nos deux organisations, pour l'intérêt des jeunes candidats à l'excellence professionnelle. Nous avons quelque chose à inventer car nous partageons des valeurs semblables. Par exemple le COET (Comité d'organisation des Expositions du Travail) est présent au conseil d'administration du COFOM et réciproquement. Pourquoi ne pas envisager le même procédé avec la SMOF ?



**Trois MOF inventent le pantomètre et deviennent lauréats du Concours Lépine**

Charles HERRMANN, MOF Génie climatique, Philippe DURRHAMMER, MOF Serrurerie d'art Xavier REMOND, MOF Installation électrique, ont été récompensés dans la catégorie industrie par la Médaille d'or et la coupe Grand Prix du Jury du concours Lépine. Leur invention ? Le pantomètre, un instrument de mesure destiné à mesurer une pente doté d'un niveau capable de relever le départ et l'arrivée d'une pente. L'innovation tient dans la facilité d'utilisation et l'extrême précision de l'instrument.

# 59<sup>e</sup> Congrès des MOF dans le Jura, Assemblée générale du 24 juin 2012

## Ouverture des travaux



©Jean-Baptiste Verillot, MOF

Il a été fait appel à 2 scrutateurs Messieurs Jean-Pierre ROZET et Pierre LHOMME se sont portés candidats.

## Hommage aux défunts

En premier lieu M. Bernard WERNER fait la lecture des membres décédés entre 2011/2012. Une minute de silence a été observée en leur mémoire. Rapport moral du Président national Président national Gérard RAPP a fait lecture du Rapport Moral qui a été approuvé à l'unanimité.

## Élections

Denis FERAULT, Secrétaire général, a donné les résultats des élections pour les Régions administratives SMOF et ensuite des Présidents de Grandes Régions SMOF siégeant au Conseil d'administration (voir page 3).

## Bilan financier

Jean-François GIRARDIN, Trésorier national a présenté notre expert comptable M. Stéphane BENAYOUN et lui a donné la parole pour le bilan. Ceux-ci avaient été mis en ligne sur le site de la SMOF 8 jours avant l'Assemblée générale.

Le Rapport du Commissaire aux comptes relatif à l'exercice clos au 31/12/2011 a été réalisé.

Le Président national a tenu à remercier M. François AUGER pour le don qu'il a accordé à la SMOF suite à la dissolution de l'Association Guyanaise. Le bilan financier a été approuvé à l'unanimité.

## Rénovation des statuts

M. Gilles LEFORT, Président de cette commission, a présenté les réflexions du Bureau et du CA et du Congrès sur la nécessité d'adaptation des statuts et règlement intérieur SMOF. La

Commission va travailler dans les prochains mois sur les statuts. Les travaux seront animés par M. Guy ETCHEGOINBERRY et Présidés par M. Gilles LEFORT. Ils seront présentés au CA et validés par étapes allers-retours par la préfecture de Police de Paris et seront ensuite discutés et proposés, puis votés en deux Assemblées générales extraordinaires distinctes en conformité avec nos statuts. L'Assemblée générale a voté le principe de la mise à la réforme et de lancement officiel de travaux de la Commission de rénovation des statuts.

## Un impact fort du titre de MAF sur l'employabilité

Madame Pascale PETIT, Maître de conférence à l'Université d'Évry Val d'Essonne, a présenté une étude en travail collectif de plusieurs laboratoires sur le thème « Être Meilleur Apprenti de France quels effets sur l'accès à l'emploi ».

La mention d'une récompense au concours d'excellence « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) dans le curriculum vitae d'un jeune diplômé en CAP a un effet sur ses chances d'obtenir un entretien d'embauche. Les évaluations sont réalisées sur des données expérimentales construites à l'aide de 2 campagnes de « testing » conduites entre avril et septembre 2011 dans la région Ile-de-France.

Nous trouvons trois résultats principaux. Tout d'abord, les employeurs valorisent une récompense au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », même lorsque celle-ci n'est pas la distinction la plus élevée qui peut être attribuée dans ce concours. En particulier, un candidat qui fait mention d'une « médaille d'or » au niveau régional du concours MAF a plus de chances d'obtenir un entretien d'embauche qu'un candidat titulaire d'un diplôme supplémentaire de niveau supérieur.

La mention d'une distinction au concours MAF révèle donc à l'employeur un surcroît de qualités professionnelles. L'ampleur de la « prime » en termes d'accès à l'emploi dont bénéficie un candidat récompensé au concours dépend toutefois fortement de sa



©Jean-Baptiste Verillot, MOF

profession. Elle est plus forte pour un plombier que pour un serveur. Ensuite, le supplément de chances d'accéder à l'emploi induit par une récompense au concours MAF bénéficie également aux candidats issus de l'immigration.

Ainsi, révéler ses qualités professionnelles par la mention d'une distinction au concours MAF permet à un jeune issu de l'immigration d'avoir autant de chances qu'un jeune d'origine française titulaire du même diplôme mais ne faisant mention d'aucune récompense. Dans ce cas, le jeune issu de l'immigration tend même à avoir un peu plus de chances que son concurrent d'origine française.

Ayant une information qu'ils considèrent fiable sur les qualités professionnelles des candidats, les recruteurs sont plus enclins à recruter des jeunes issus de l'immigration. A ce titre, cette étude montre que ce type de concours d'excellence constitue un levier qui permet de réduire la composante « statistique » de la discrimination liée à l'origine. Plus généralement, les signaux d'excellence professionnelle constituent un moyen de réduire la composante statistique de la discrimination à l'embauche, pourvu que les informations sur la qualité du candidat révélées par une récompense soient considérées comme fiables par l'employeur.

Pour autant, ce levier n'est pas suffisant pour éliminer la discrimination. On constate en effet



la persistance d'une discrimination à l'embauche liée à l'origine significative parmi les candidats distingués au concours MAF. Celle-ci peut en particulier être induite par l'existence de préférences discriminatoires des employeurs, des autres salariés de l'entreprise ou encore de la clientèle. Cette étude montre donc qu'il existe empiriquement deux sources de discrimination qui se cumulent, l'une liée aux préférences discriminatoires, l'autre liée à l'imperfection de l'information lors du processus de recrutement. Vous pouvez retrouver l'étude complète sur notre site internet : [www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info), page d'accueil, rubrique événement.



## 8<sup>e</sup> Grand Prix du Livre des Meilleurs Ouvriers de France

MM. Bernard WERNER et Lucien GIAI-BRUERI proclament les résultats : Le prix littéraire Gastronomie à Michel ROTH pour son ouvrage « Haute Cuisine, Ritz ». Le prix Arts et techniques est décerné à « L'essence des lettres » de Jean BAUDOIN ou « Les cris des lettres ». Ils sont applaudis chaleureusement. M. Jean BAUDOIN a remercié pour le prix qui lui a été décerné et expliqué l'histoire de ce livre. M. Jean-François GIRARDIN a pris la parole également pour Michel ROTH et remercié pour le prix qui lui a été attribué et présenté l'ouvrage.

## Coopération de la Fondation ERNST & YOUNG

Le Président Gérard RAPP a présenté M. Daniel BONNABEAU de la Fondation d'entreprise Ernst & Young et lui a donné la parole. La Fondation a pour vocation d'encourager les projets innovants et de valoriser les métiers faisant intervenir des compétences manuelles, techniques ou artisanales. La Fondation soutient des projets individuels ou associatifs, parrainés par les collaborateurs d'Ernst & Young. Elle fait appel aux expertises de l'entreprise pour les soutenir. Elle accompagne des projets présentant un caractère d'innovation, soit sur le plan du produit, du service, de l'approche commerciale, de la gestion, de l'organisation, des ressources humaines... La Fondation va apporter son soutien et ses compétences pour aider la Société des MOF à faire son diagnostic étape préalable pour se doter d'un projet renouvelé d'association et améliorer son organisation et le futur avec dynamisme et confiance.

## Distinctions

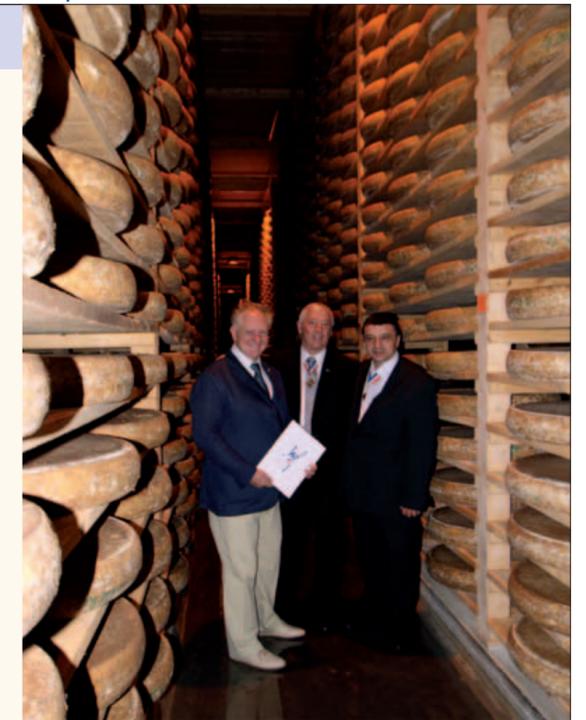
M. Pierre PEYRE a présenté la liste des distinctions honorifiques décernées aux membres de la Société des Meilleurs Ouvriers de France. Toutes ces distinctions sont attribuées grâce à l'important travail réalisé par la Commission des récompenses sous la présidence de M. Gérard RAPP qui suit et relance les dossiers auprès de la Grande Chancellerie. Nous nous devons de remercier Mme Françoise WERNER pour sa grande disponibilité et ses qualités de rédaction et mise en conformité des dossiers. Quatre MOF ont été récompensés dans l'ordre de la Légion d'Honneur, huit dans l'Ordre National du Mérite, 14 pour les Palmes académiques, félicitations à tous les nouveaux promus.

## Remerciements

M. Roger VINCENT a présenté toute l'équipe qui a œuvré pour la réussite de ce Congrès. Il les a remercié chaleureusement pour l'investissement à ses côtés. L'ensemble de l'Assemblée s'est levée et a applaudi chaleureusement toute l'équipe de Roger pour sa remarquable réussite.

## Congrès 2013 à Montluçon

Gilles MARTIN a pris la parole pour confirmer que le prochain Congrès se tiendra dans l'Allier à Montluçon les 2 et 3 juin 2013. Les évaluations



nationales du concours MAF se tiendront en ouverture du congrès du 26 mai au 2 juin. Il espère que les Meilleurs Ouvriers de France seront nombreux à venir dans l'Allier, 11 ans après le premier Congrès qui s'est tenu dans cette même ville.

## 59<sup>e</sup> Congrès SMOF Jura 2012 Ambiances

Voici un Congrès dont les participants se souviendront. Un cadre bucolique, un accueil chaleureux, des conditions de prix abordables, ici tout était harmonie. Ces journées ont commencé par la réception du vendredi à Bois d'Amont, proche du lieu d'hébergement Renouveau Vacances, apéritif vers 18 heures offert par la Mairie et M. François Godin, Maire.

Samedi et dimanche c'est aux Rousses que nous nous sommes retrouvés dans des locaux municipaux concédés gratuitement par le Maire, Bernard Mamez ; locaux propices à l'organisation d'une belle exposition de 180 œuvres de MOF et de MAF, salle de l'Omnibus aux Rousses. 4 artisans locaux dont 2 MOF ont pu y travailler devant un public curieux.

Le repas de gala du samedi soir fut une très belle réussite précédée d'un passage parmi les meules des caves d'affinage rendue possible grâce à M. Jean-Charles Arnaud, propriétaire du fort des Rousses et de la Société Juraflora, Président national des AOC et Membre du Jury national MOF

Fromager qui a offert les plateaux d'exceptionnels fromages Comté, Morbier, Mont d'Or, de la soirée de gala. Magnificence du cadre ; fort des Rousses.

Beauté de la rénovation de la salle pour un repas de Gala très réussi et préparé avec les complications de Romuald Fassenet : MOF Cuisine ; Édouard Hirsinger MOF Chocolatier ; Pierre Gay, MOF Fromager, Jean-Luc Viennet, MOF Boulanger ; dans une salle préparée et un service dirigé par M. Vincent Clergeot propriétaire du Restaurant Le Chamois, Les Rousses.

Travaux de Commissions et visites pour les membres et accompagnants ponctuent tout Congrès : le vendredi Musée de la Boissellerie ; le samedi Musée de la Pipe et du Diamant à Saint-Claude et Musée de la Lunette à Morez et le dimanche la fromagerie Juraflora du fort des Rousses.

Remerciement à nos partenaires institutionnels : La Région Franche-Comté ; le Conseil Général du Jura ; la Chambre de Métiers du Jura ; la Chambre d'Agriculture du Jura ; la CCI du Jura ; les Communautés de Communes ; les villages concernés et notre principal partenaire privé : les Ateliers APICIUS, également Photo & Cetera, et tous nos partenaires privés locaux. N'oublions pas les 30 collègues MOF, leurs épouses, proches et amis qui ont participé à la réussite de cette manifestation un travail d'équipe autour de Roger Vincent, un collectif qui mérite reconnaissance et félicitations.



# Bourges, Musée des Meilleurs Ouvriers de France

6 juillet 2012 : inauguration de l'Exposition *Le livre dans tous ses états*  
Artisans d'art et artistes du XII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle

Musée municipal classé musée de France, le musée est ouvert uniquement pour les expositions annuelles, il est alors fermé le lundi toute la journée et le dimanche matin. L'inauguration a eu lieu le 6 juillet 2012 sous le patronage de Serge Lepeltier, ancien ministre, maire de Bourges, de Philippe Gitton, maire-adjoint chargé de la Culture et du Patrimoine, d'Agnès Delannoy, conservateur en chef, directrice des musées de Bourges, de Colette Puynège-Batard, conservateur en chef, directrice des bibliothèques de Bourges et en présence de Gérard Rapp, président de la Société des Meilleurs Ouvriers de France, de Bernard Werner, président adjoint, de Guy Etchegoinberry, Mof Imprimerie et Président du groupe Communication au Concours MOF ; des Meilleurs Ouvriers de France relieurs exposants ; de M. Bernard Defins, Président délégué région Centre et groupement du Cher, et adhérents et amis MOF accompagnés de leurs conjoints.



## Éléments d'histoire du livre et de la reliure

Quelques manuscrits enluminés et incunables (livres imprimés en Occident avant 1500), issus des fonds anciens de la bibliothèque patrimoniale de Bourges mettent en lumière le prestige de ces ouvrages de commande bien souvent réservés aux bibliothèques des familles royales et aux bibliothèques religieuses. Jusqu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, le livre est un objet rare. Les reliures précieuses et la beauté des enluminures témoignent de la valeur qu'on lui attribue.



## Reliure d'art Techniques et matériaux utilisés

Un court parcours scénographique traverse les différents éléments (parchemin, papier, écritures caroline ou gothique, enluminures, miniatures, reliures...).

## Les Meilleurs Ouvriers de France et la reliure d'art

L'exposition donne toute leur place aux reliures de création des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles, véritables objets d'art, chefs-d'œuvre de Meilleurs Ouvriers de France pour la plupart. Exposants relieurs Meilleurs Ouvriers de France M<sup>me</sup> Catherine Chauvel (Paris) ; M<sup>me</sup> Cécile Huguet ; M<sup>me</sup> Nathalie Lemaitre (Paris) ; M<sup>me</sup> Nathalie Poupard (Morogues) ; M. Claude Baulu (Lognes) ; M. Michel Moura (Roussillon) ; M. Roger-Vincent Seveno (Les Lilas), ancien Chef des travaux d'art de la BNF.

## Présentation de reliures de création et collections publiques

Une place est réservée à la Bibliothèque de Riom qui, depuis près de trente ans, a constitué une collection

de bibliophilie contemporaine comprenant une centaine de reliures de création et plus de 500 livres d'artistes. Belle occasion de découvrir toute la vivacité et l'originalité de ce vivre livresque contemporain ! Les conditions de conservation des ouvrages présentés obligent à alterner certains des documents présentés. Ainsi deux rotations seront réalisées début octobre et mi décembre 2012, invitant curieux et passionnés à revenir afin de découvrir de nouveaux trésors.

## Bibliothèques participantes

Bibliothèque de Riom-Communauté (Puy de Dôme) ; Bibliothèque des Arts décoratifs (Paris) ; Bibliothèque patrimoniale des Quatre Piliers (Bourges).

## Musée des Meilleurs Ouvriers de France

Place Etienne Dolet  
Tél : 02 48 57 82 45  
accueil-museemof@ville-bourges.fr

Autres renseignements sur le site de la ville de bourges à l'adresse : <http://www.ville-bourges.fr/culture-loisirs/mof-livre-histoire.php>

# Généralités de MOF

DOSSIER

## Séverine Renaud, MOF Technico-commerciale en Solutions sanitaires, 2011 L'esprit pionnière



Il est parfois des vocations tardives qui empruntent des chemins de traverse. C'est le cas du parcours de Séverine Renaud devenue la première MOF, en 2011, dans le domaine des Solutions sanitaires. Après des études générales et l'obtention d'une Maîtrise d'Histoire à l'université de Tours elle se dirigeait tout naturellement vers les métiers de l'éducation. Un premier échec au concours de l'Agrégation conduit la jeune fille à accepter différents « petits métiers ». Le hasard de la vie lui fait rencontrer alors l'univers de la salle de bains. Épanouie dans ce nouveau milieu, elle en oublie pour un temps sa vocation pédagogique et se consacre entièrement à cette nouvelle profession. « Je me suis tout de suite sentie bien dans ce travail et j'ai tout appris sur le tas, j'ai écouté, j'ai regardé

les autres vendeurs et c'est ainsi que j'ai pu emmagasiner de l'expérience ». En décembre 2009 la jeune fille est informée par le biais de la Fédération des Négociants en Appareils Sanitaires que le concours de MOF s'ouvre pour la première fois à son métier. Poussée par son goût de l'aventure et toujours désireuse de relever un défi, elle décide alors de s'inscrire. Elle passe dans un premier temps les sélections et réalise ensuite son mémoire sur un sujet imposé avec une étude de cas concret impliquant de solutionner différentes contraintes liées à l'aménagement d'une salle de bains. Au terme de ce mémoire, elle passe ensuite avec succès son entretien avec le jury et devient ainsi la première MOF de sa profession : « C'est une grande responsabilité pour moi et avec l'aide de la FNAS je me dois de mieux faire connaître ma profession ».

Sollicitée pour participer au jury du prochain concours MOF, elle donne par ailleurs des conférences au « Salon de la Salle de bain » à Paris et expose également son travail pendant les Journées du Patrimoine. Nouvelle et unique lauréate, elle ne ménage pas son temps pour être la première d'une longue lignée de MOF en Solutions sanitaires. Si la jeune femme caresse le désir de se mettre un jour à son propre compte, elle conserve intacte sa fibre pédagogique et sa volonté de transmettre : « Ce que m'a également appris ce concours c'est l'amour du travail bien fait, pour former les jeunes on devrait emmener toutes les classes de sixième visiter et admirer les différentes réalisations des MOF comme lors de la dernière session de Clermont-Ferrand ». Toute nouvelle MOF, Séverine Renaud fait déjà preuve d'une grande sagesse.

## César Avénia, MOF Carrelage, 1994 MOF de père en fils

Raconter le parcours de César Avénia, c'est évoquer l'histoire d'une famille qui, à force de courage et de volonté, a su se hisser vers l'excellence. Rien n'a été facile pour le petit César arrivé d'Italie et qui à la suite d'accidents de santé a dû interrompre sa scolarité. Après cette cassure, le jeune enfant minutieux et observateur va perdre le goût de l'école. Son père décide alors de le prendre sous son aile. Carrelleur de profession, il le fait entrer en apprentissage dans l'entreprise qui l'emploie. Le déclin se produit et le jeune homme reprend petit à petit confiance en lui. Après son service militaire il décide de se mettre à son compte et devient artisan comme pour se prouver à lui-même ce dont il était capable. Ce combat sur la vie, César le poursuit au quotidien et c'est en feuilletant la « Revue des artisans » qu'il découvre la photographie de l'œuvre d'un MOF. Saisi par la qualité de ce qu'il voit, ce travailleur infatigable veut savoir s'il est capable d'atteindre ce niveau de perfection. Après une première inscription en 1990, il tente à nouveau sa chance en 1994 avec la fabrication d'un quérillon en grès émaillé. Clin d'œil à ses origines, il choisit le thème de l'Europe pour décorer ce quérillon blanc de 12 ronds bleus où sont incrustées 12 étoiles. Le petit enfant timide devient alors Meilleur Ouvrier de France : « Pour moi ce fut une aventure extraordinaire, être MOF après tout ce que j'avais connu, c'était tout simplement



inespéré. J'ai tout de suite pensé à mon père car je sais ce que je lui dois, c'est lui qui a fait l'homme que je suis devenu. » Après un tel parcours, César Avénia va, lui aussi, donner beaucoup aux autres et transmettre son savoir-faire à de nombreux apprentis afin que ces jeunes soient, eux aussi, armés pour la vie. Sa générosité, il la fait partager ainsi au plus grand nombre mais sa plus belle réussite est sans doute celle de son fils François : « Avec lui, je retrouvais un peu la situation que j'avais connue bien des années auparavant. Adolescent il était un peu perdu et ne savait pas où se diriger, alors je lui ai proposé de venir avec moi à l'atelier où il a commencé son apprentissage ». Dix ans plus tard, François est devenu MOF, le plus jeune de la promotion 2007. L'histoire des MOF ressemble parfois à une saga familiale où la volonté triomphe de tous les obstacles.

## Serge Yégavian, MOF Prothèse Dentaire, 1997 Passeur de lumière

Rien ne prédestinait le petit enfant de Montpellier ballotté par les aléas de la vie et les difficultés familiales à devenir cet homme serein et apaisé à la tête d'un laboratoire de prothèse dentaire de 18 salariés. A 16 ans après une scolarité chaotique, il démarre son apprentissage en qualité d'auditeur libre dans le laboratoire de prothèse dentaire de la faculté dentaire de Montpellier. Sa volonté et sa persévérance vont lui permettre sans aucun diplôme de gravir alors un à un tous les échelons de la profession. Après 20 ans de pratique, c'est en tant que dirigeant associé de son propre laboratoire qu'il décide de s'inscrire au concours de MOF à l'âge de 35 ans. Sa décision est motivée par ses aînés Christian Marlaud et Gérard Ubassy, tous deux MOF Prothèse Dentaire, qui l'incitent à participer à cette aventure. Serge Yégavian parvient d'abord à maîtriser les différentes difficultés techniques du sujet imposé. Il réalise ensuite pour le sujet libre une œuvre à son image, inspirée par le vivant et la lumière, et reproduit ainsi des racines en céramique de dents à l'identique des racines humaines avec (au-dessus) des couronnes en céramique. Il devient ainsi en 1997 Meilleur Ouvrier de France et comprend immédiatement la portée professionnelle et personnelle de cette nouvelle étape de sa vie. La reconnaissance de ses pairs est bien sûr une immense satisfaction pour l'homme au passé difficile, mais c'est surtout la quête,



la réalisation individuelle qui prend alors une toute autre résonance. « La réussite au concours m'a montré qu'avec le dépassement de soi on abolit toutes les limites qu'on s'était soi-même fixé, on arrive alors à se construire en tant qu'homme. J'ai tout de suite senti que je devais transmettre ce savoir autour de moi ». En tant que MOF, sa voix prend soudain une nouvelle force et l'adulte qui doit tant à ses rencontres et aux anciens s'investit alors auprès des plus jeunes générations pour les aider à accomplir leur destin : « Le dépassement de soi conduit au don de soi ». Serge Yégavian forme ainsi de nombreux prothésistes dentaires issus du quartier sensible de la Paillade, il organise aussi des stages où il transmet sa passion et sa philosophie du travail. En tant que responsable du groupement des MOF de l'Hérault, il s'occupe avec Frédéric Mathan de l'organisation du concours des Meilleurs Apprentis de France et il fait comprendre à tous ces êtres en devenir que le travail est avant tout la réalisation de soi-même. Serge Yégavian est un humaniste, un passeur entre les générations, qui fait comprendre aux plus jeunes le lien indissociable entre savoir-faire et savoir être. Il aime cette phrase de Walter Benjamin critique d'art et philosophe : « Il arrive que l'artiste disparaisse dans la lumière de l'œuvre qu'il a créée. » Faire de sa vie une œuvre, disparaître dans la lumière de sa vie et ne laisser de soi que la lumière de l'esprit.

# DOSSIER

## Généralités de MOF

### Yves Beauvilin, MOF Tolerie, 1982 Transmettre la passion

Yves Beauvilin a toujours eu le souci de transmettre son savoir aux jeunes générations et ce passionné de Chaudronnerie a consacré l'essentiel de sa carrière à former et éduquer les plus jeunes. Titulaire d'un CAP chaudronnerie à Rennes, il travaille quelques années dans le secteur automobile et se spécialise dans le travail des tôles fines. Très tôt il ressent le besoin de partager son expérience et il intègre en 1970 le Centre de Formation des Apprentis de Nantes où il sera pendant 35 ans Formateur en chaudronnerie. En 1982, une démarche personnelle le pousse à présenter le concours de MOF : « J'avais besoin de me situer dans mon travail, de balayer devant ma porte pour voir où j'en étais réellement ». Il s'investit alors dans une préparation intense : « entre faire et parfaire il y a un monde ». Au bout de 500 heures de travail, il réalise l'œuvre imposée, un doseur-répartiteur destiné à la répartition

de poudres synthétiques dans l'industrie. Il devient ainsi Meilleur Ouvrier de France Tôlerie et cette reconnaissance va le conforter dans sa vocation de pédagogue : « c'est vrai que le regard de mes apprentis a changé, quelque part j'ai senti que tous ces jeunes étaient fiers d'avoir un formateur Meilleur Ouvrier de France ». Cet homme modeste va faire fructifier cette reconnaissance et s'investir totalement pour aider ces jeunes à se lancer eux aussi dans cette quête de l'excellence. Aujourd'hui Président de section de la société des MOF du département, il organise dès 1987 en coopération avec Paul Labourier le concours des MAF en Loire-Atlantique : «notre département est un des plus actifs au niveau de ce concours, nous présentons aujourd'hui environ 400 apprentis dans 45 métiers ». Egalement membre du COFOM pour l'organisation des Olympiades des Métiers, Yves Beauvilin met ainsi tout en

œuvre pour que les apprentis puissent réaliser un parcours exemplaire : « souvent la peur de l'échec inhibe les candidats, très tôt nous avons mis en place des séances de sophrologie pour leur redonner confiance. Le rôle des formateurs est aussi de dédramatiser et de les accompagner vers la réussite, le concours de MAF, les Olympiades des Métiers sont des tremplins pour se présenter in fine au concours de MOF ». La méthode semble porter ses fruits et le département compte 6 Meilleurs Ouvriers de France lors la dernière session. Le formateur inlassable a toujours la même confiance dans la jeunesse et le chaudronnier de cœur se réjouit également : « Il y a une période où les candidats ne se pressaient pas au concours de MOF Chaudronnerie mais aujourd'hui j'ai un de mes anciens apprentis qui tape à la porte et j'ai bon espoir... ». Un formateur passionné et heureux.



# DOSSIER

### Jean-François Castagne, MOF Chocolatier, 1993 Le chocolat dans tous ses états



Jean-François Castagne est aujourd'hui un homme au talent et au travail reconnu par toute la profession. Pourtant celui qui est aujourd'hui regardé comme un exemple a longtemps été un novateur bousculant les idées reçues. Le métier s'est rapidement imposé au petit garçon quand un drame familial le conduit à 15 ans à faire le choix de se former en apprentissage pour aider sa mère à conserver la pâtisserie familiale. Après différents emplois dans le sud de la France pour parfaire sa formation il reprend donc le magasin à l'âge de 19 ans. Au fil de son travail le jeune homme se spécialise dans le travail du chocolat, matière qui lui permet de mieux exprimer son côté artistique. Il réalise ainsi des sculptures en chocolat mais la seule technique de fonte et cristallisation ne le satisfait pas totalement, le travail sur le bloc de chocolat refroidi s'apparentant alors à celui du sculpteur de pierre. Jean-François Castagne commet alors l'hérésie de mettre du chocolat dans un mixeur et il obtient alors une pâte, la matière devient tout à coup malléable, une nouvelle technique est née : le modelage sculpture. De la pierre on est passé à la terre glaise! Comme tous les avant-gardistes, son travail peine à obtenir la reconnaissance de la profession et il décide alors de s'inscrire au concours de MOF en 1993 : « Depuis toujours ma mère avait l'espoir que son fils devienne un jour Meilleur Ouvrier de France, alors pour elle et aussi pour défendre mes idées j'ai franchi le pas ». On ne compte pas

les heures de travail et de préparation et, toujours fidèle à ses convictions, il présente en finale une œuvre sculptée en utilisant sa technique de modelage sculpture : « nous étions plusieurs à présenter une sculpture, mais j'étais bien sûr le seul à la réaliser avec ma technique ». Novateur, il l'est jusqu'au bout et sur le thème du contraste, il réalise une œuvre inspirée de la ligne et de la forme qu'il décompose en plusieurs éléments avec notamment un nu féminin ! Son choix et sa persévérance sont alors récompensés et la vie de Jean-François Castagne connaît alors un nouveau tournant : « avec le concours de MOF, les choses ont beaucoup changé et disons que les critiques sur mon travail ont soudainement disparues... Dorénavant tous les chocolatiers confiseurs se doivent de maîtriser la technique de modelage sculpture, c'est même devenu un classique au concours des MOF ». Aujourd'hui Jean-François Castagne s'investit auprès des plus jeunes et il participe à de nombreuses formations en France et à l'étranger. Il conseille les jeunes inscrits au concours dans des stages d'accompagnement avant les sélections et les épreuves : « devenir MOF est un chemin ardu mais être MOF c'est encore plus difficile, cette recherche d'excellence est une quête qui dure tout au long de sa vie ». Le jeune avant-gardiste est aujourd'hui choisi par ses pairs pour être le nouveau Président de la Classe des Confiseurs Chocolatiers qui regroupe tous les MOF de la profession. Une belle leçon de vie.

### Denis Martinez, MOF Photographe de laboratoire, 1997 Les sommets pour objectifs



Enfant de l'Ariège, Denis Martinez a la passion de la montagne. Il connaît bien les sommets pyrénéens qu'il arpente régulièrement et il affiche la même volonté pour gravir les différents échelons du monde de la photographie. Avec un père artisan photographe, l'enfant fait rapidement son choix et après son apprentissage il intègre le studio familial où il apprend pas à pas toutes les exigences du métier : « dans les années 80, l'artisan photographe était très sollicité. On faisait appel à ses compétences dans différents domaines, du reportage aux photographies industrielles en passant bien sûr par la photo sociale : mariages, travail... ». Très occupé le jeune homme continue d'apprendre et il obtient ses différents diplômes attirant alors l'intérêt de quelques amis de son père, dont un Meilleur Ouvrier de France, qui incite le jeune homme à se présenter au concours : « Je me suis donc inscrit dans la section photographie de laboratoire qui implique

de présenter un travail d'ensemble qui va de la prise de vue au travail en laboratoire et développement pour aboutir à un produit fini. » La préparation s'échelonne sur trois ans et il présente ses travaux sur tous les sujets imposés comme les photos techniques de verrerie sur fond blanc et noir, ou encore une composition avec des pièces et des billets avec chaque fois explication du choix des pellicules, des produits et des réglages : « ce concours a été une expérience extraordinaire, d'abord car j'ai appris beaucoup sur mon métier mais c'est surtout ma rencontre avec les autres MOF qui a été essentielle, j'ai rencontré des gens qui partageaient le même état d'esprit et qui adhéraient aux mêmes valeurs d'exigence que moi ». Cette rencontre elle se poursuit encore aujourd'hui, Denis Martinez participe ainsi aux différentes démonstrations des MOF de sa région et il se charge également de photographier ces hommes d'excellence au travail.

Homme d'expérience, il porte aujourd'hui un regard lucide sur la profession : « l'informatique a apporté un changement majeur dans la profession mais cet outil formidable a fait croire à beaucoup qu'on pouvait devenir photographe en passant des heures devant son ordinateur, malheureusement sans maîtrise technique on ne peut pas progresser, il faut apprendre avant de faire ». Face à cette évolution, Denis Martinez prend son bâton de pèlerin et organise des stages pour transmettre son savoir faire et expliquer aux jeunes les exigences du métier. Il s'implique également beaucoup dans la Société des MOF car il est conscient que dans l'avenir seuls les meilleurs pourront trouver leur place dans la profession à : « face à la déferlante numérique, c'est la qualité et la maîtrise technique qui feront la différence, le concours de MOF a vocation à maintenir ce haut niveau d'exigence et à tirer ainsi nos futurs candidats vers le haut ». Toujours la même quête des sommets pour ce montagnard aguerri.



Après le succès des livres Les Meilleures Recettes des Meilleurs Ouvriers de France volume 1 et 2 ainsi que du coffret, les éditions GLD poursuivent leur collaboration avec les MOF en sortant un livre réunissant les 2 premiers MOF Barman Maxime Hoerth Chef Barman au Bristol et Stéphane Ginouves 1er Barman au Fouquet's.

Ils nous présentent 100 recettes : 50 classiques, 40 créations qui raviront les amateurs ainsi que 10 cocktails sans alcool. Chaque recette est accompagnée d'une photo. Différents index permettent au lecteur de choisir son cocktail par ordre alphabétique, alcool ou par les deux grandes catégories : short drink et long drink. Pour le graphisme, la mise en page, la photo et le stylisme, les éditions GLD ont fait appel à la même équipe que pour les précédents livres afin de garantir la même qualité.

Comme pour les précédents livres, les droits d'auteur sont reversés par les éditions GLD à la Société des Meilleurs Ouvriers de France afin de les aider à promouvoir l'intelligence du geste.

PRIX UNITAIRE TTC	FRAIS DE PORT UNITAIRES	QUANTITÉ	TOTAL
<b>Les Meilleures Recettes des Meilleurs Ouvriers de France V1</b>			
39 €	5 €	x	
<b>Les Meilleures Recettes des Meilleurs Ouvriers de France V2</b>			
39 €	5 €	x	
<b>COFFRET Les meilleures Recettes des Meilleurs Ouvriers de France V1/V2</b>			
59 €	7 €	x	
<b>Les Meilleurs Cocktails des Meilleurs Ouvriers de France Barman</b>			
39 €	6 €	x	
			TOTAL

#### BON DE COMMANDE EDITIONS GLD

Nom \_\_\_\_\_  
 Prénom \_\_\_\_\_  
 Société \_\_\_\_\_  
 Téléphone \_\_\_\_\_  
 Mail \_\_\_\_\_  
 Adresse de livraison \_\_\_\_\_  
 Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_  
 Date et signature \_\_\_\_\_

**Conditions générales de vente** Livraison à environ 7 jours à la date de réception du bon de commande - Livre Les Meilleurs Cocktails des Meilleurs Ouvriers de France Barman disponible début Novembre - Règlement par chèque à l'ordre de Holding Le Duff HLD - Bon de commande à accompagner de votre règlement à renvoyer à Groupe LE DUFF - Editions GLD - Tour Maine Montparnasse - 43e étage - 33 avenue du Maine - 75 755 Paris Cedex 15.

NOUS CONTACTER : EDITIONSGLD@GROUPELEDDUFF.COM  
 TÉLÉPHONE : 01 53 912 905

## DOSSIER

## Généralisations de MOF

**Alibouch Lahcen, Lauréat de l'Ecole Philomatique Bordeaux**  
L'esprit MOF sans frontière



Né en 1937 dans la ville d'Errachidia rebaptisée Ksarsouk, bourgade qui se trouvait aux portes du désert, j'ai dû affronter les affres de la vie dès l'âge de 4 ans, après le décès de mon père. Suite à de brèves études j'ai abandonné les bancs de l'école pour être placé comme apprenti menuisier. Les années passées à apprendre le métier ont été interrompues par le retour en métropole de mon employeur qui auparavant m'avait demandé de l'accompagner pour travailler au sein de sa société implantée à Bordeaux. J'ai accepté l'offre avec le souhait de pouvoir reprendre mes études. Ce vœu a été exaucé à la compréhension de mon entourage en m'inscrivant à l'école Philomatique de Bordeaux en 1960. J'ai trouvé dans cet espace un environnement favorable pour concilier étude et travail. Le mérite en revient à mes professeurs MM. Morlas et Cabvern. La réussite était au bout du chemin avec l'obtention du CAP en 1962, ce après quoi mes professeurs ont décidé de m'inscrire au concours de Meilleur Ouvrier de France.

Ma contribution se limitait en la réalisation d'un projet de porte buste époque « Louis XV ». Me trouvant au Maroc en congé annuel, j'ai été agréablement surpris par l'annonce de mon professeur m'apprenant que j'étais admis dans le cercle convoité de « Meilleur Ouvrier de France ». Du coup, j'étais envahi par un mélange de joie, de fierté et d'humilité. De retour en France en 1965, j'ai été à l'exposition des œuvres à la Porte de Versailles inaugurées en présence du général de Gaulle, Président de la République Française, qui tenait à féliciter les lauréats. Mon émotion a été à son comble quand le Président s'est adressé personnellement à moi en me disant : « Je suis venu vous féliciter pour votre dévouement et votre courage ». Le lendemain, j'ai été appelé à la Sorbonne pour recevoir mon diplôme et ma médaille des mains du Ministre de l'éducation nationale et du Président des MOF. A mon retour à Bordeaux, j'ai reçu de l'Académie une correspondance me nommant membre des jurys pour le CAP et le Brevet Professionnel.

Par la suite j'ai été appelé à l'Ambassade du Maroc à Paris pour une prise de contact en présence d'un journaliste qui m'a demandé de lui tracer le parcours de ma réussite qui ont fait l'objet d'un article au journal « Le Petit Marocain », très élogieux à mon égard. Suite à cet article, j'ai été convoqué au Palais Royal de Casablanca, par le Roi Hassan II, qui m'a gratifié de ses félicitations et décoré de la Médaille du Mérite au Travail en me demandant de regagner le Maroc pour travailler dans un Bureau d'études. Créée en 1973, la Société SEMS, que je dirige et qui emploie plus de 40 ouvriers formés par mes soins afin de réaliser d'importants travaux aussi bien pour le compte de particuliers et de gouvernements au Maroc et à l'étranger. L'appel au savoir-faire de la Société SEMS a dépassé les frontières du Maroc pour intervenir notamment dans les pays du Golfe arabe. Le temps passé en France a été pour moi une expérience enrichissante en faisant mienne la devise « Meilleur Apprenti aujourd'hui, « Meilleur Ouvrier demain. »

## La Fondation d'entreprise Ernst & Young accompagne la Société des Meilleurs Ouvriers de France



Depuis sa création en 2008, la Fondation d'entreprise Ernst & Young accompagne des porteurs

de projet innovants dotés d'un fort savoir-faire dans les domaines manuels, techniques ou artisanaux, conformément à son objet qui est de « Redonner sa place à l'Homme dans le monde du travail en soutenant tout projet innovant dans les domaines manuels, techniques et artisanaux ». Par son action, la Fondation Ernst & Young entend participer au développement et à la reconnaissance des « métiers de la main », contribuer à générer de l'emploi dans ces domaines et renforcer la créativité et l'innovation en France en favorisant le décloisonnement entre les mondes manuels, artistiques, intellectuels. Son soutien s'exprime par la mise à disposition des compétences de collaborateurs d'Ernst & Young, qu'ils soient auditeurs, avocats ou consultants. La Fondation est un projet d'entreprise où chaque collaborateur est invité à donner de son temps et à partager ses compétences sur la base d'un choix volontaire. Depuis 2008, la Fondation a accompagné une cinquantaine de projets, aussi innovants que variés en termes de métiers et de secteurs représentés : métiers d'art, de la mode et du mobilier (sellier, ébéniste, plumassière, brodeuse...), projets autour de la transmission de savoir-faire

et de la sauvegarde du patrimoine (Union des associations l'Outil en Main...), projets basés sur l'éco-conception, projets à fort impact social... La SMOF fait partie des projets récemment sélectionnés et le soutien de la Fondation a démarré en juin dernier. Daniel Bonnabeau, associé d'Ernst & Young, intervenant dans le conseil en management et amélioration de la performance, anime l'équipe pluridisciplinaire de collaborateurs d'Ernst & Young souhaitant apporter leurs compétences à la SMOF. La Fondation va donner un coup de pouce à l'Association dans la redéfinition de son positionnement pour un développement pérenne de celle-ci. L'accompagnement se fera sur la base d'une démarche participative incluant le plus grand nombre de MOF, via un questionnaire et des rencontres sur le terrain en s'appuyant sur les grandes régions.

Après le diagnostic, la Fondation accompagnera la SMOF pour faire émerger des recommandations, afin que cette dernière définisse ses objectifs. Ensuite, les collaborateurs d'Ernst & Young accompagneront la SMOF pour faciliter la construction d'un plan d'actions et déterminer les moyens opérationnels indispensables à la mise en œuvre du projet SMOF. Les premières conclusions sont attendues en juin 2013.

**Pour toute information sur la Fondation Ernst & Young, Fabienne Marqueste - Tél. 04 78 63 10 64 / 06 89 88 56 97**

## MOF Protégez vos créations !



Depuis de nombreuses années le Cabinet Greffe, est le conseil de la Société des Meilleurs Ouvriers de France. M. Pierre Greffe, Avocat au Barreau de Paris, Professeur au Centre d'Etudes Internationales de la Propriété Industrielle, va faire bénéficier les lecteurs de MOF actualités de ses conseils au fil de rubriques consacrées essentiellement :

- au droit de la propriété industrielle (modèle, marque et brevet);
  - au droit de la concurrence;
  - au droit de la publicité et de la communication;
- sujeux qui sont la spécialité du Cabinet Greffe.

[www.cabinet-greffe.com](http://www.cabinet-greffe.com)

## Les Partenaires de la SMOF

Partenaires nationaux



Taxe d'apprentissage



Partenaires Experts



## Projet de Week-End de Golf à Sancerre avec les Meilleurs Ouvriers de France

Sans doute une bonne idée pour l'année 2013...



**Lieu :** Golf de Sancerre Golf classé parmi les 25 plus beaux de France, un parcours ludique.  
**Public :** Ouvert à tous les Meilleurs Ouvriers de France et leurs enfants golfeurs

**Deux jours de sport et de convivialité Samedi**

Détente et visite de caves à Sancerre et Pouilly. Restauration chez Dominique FONSECA, MOF - *Le Coq Hardi* à Pouilly/Loire

**Dimanche**

Initiation au golf sur le practice pour les conjoints et accompagnants. Compétition en Stableford (sponsors)

**Organisation du séjour/restauration/hôtels**

Jean Claude DUPLESSIS MOF - tél. 06 08 26 60 48 - courriel : jean-claude.duplessis58@orange.fr

## RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 30 OCTOBRE 2012

Amis MOF, venez nombreux pour une première dont la réussite dépendra de vous.

Commandez votre badge sur [www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

**Nestlé Professional** est une organisation dédiée et spécifique au secteur de la restauration et des boissons hors-domicile au sein du groupe NESTLÉ. Portée par des innovations fortes, notre volonté est d'apporter aux professionnels de la restauration des solutions toujours plus créatives et concrètes.

Au sein de cet univers des métiers de bouche, CHEF® est la marque dédiée qui accompagne les professionnels de la restauration depuis plus de 35 ans avec des gammes d'aides culinaires de haute qualité. En effet, depuis 1976, l'engagement que nous prenons auprès de vous demeure le même : des produits développés par des Chefs, pour des Chefs. Afin d'être toujours en phase avec vos ambitions, nous vous accompagnons dans l'évolution de vos besoins et mettons le même engagement et le même soin à élaborer nos produits que vous à les sublimer. Parce que votre motivation et vos défis sont de créer chaque jour des plats de grande qualité et que l'art culinaire est en perpétuelle évolution, au travers de valeurs communes telles que saveur, respect, créativité, excellence et partage, nous innovons et améliorons sans cesse nos recettes afin d'être en harmonie avec vos exigences. Enfin, nous nous inscrivons dans une démarche de valorisation des savoir-faire, de l'excellence professionnelle et des hommes et femmes qui les réalisent, en soutenant activement le domaine de la restauration et les institutions de la formation professionnelle. A ce titre, en 2009, un partenariat a été signé avec l'Education Nationale, couronnant plus de 30 ans de travail commun.

*C'est pourquoi nous sommes heureux et fiers, tout en étant conscients de l'honneur qui nous est fait, que la Société des Meilleurs Ouvriers de France nous ait choisis en nous proposant ce partenariat de grande valeur et nous nous engageons à tout mettre en œuvre pour être digne de votre confiance.*

**Gilbert Radix et Olivier Quinaut**

**Contacts**  
Gilbert Radix - 06 07 58 29 95  
gradixnpconsult@orange.fr  
Olivier Quinaut - 06 85 30 67 23  
olivier.quinaut@fr.nestle.com



Société éditrice

IG & AV

Impr. Gastronomie & Art de Vivre

11 rue de la Chalade  
54115 Dommarie-Eulmont

**Directeur de la publication**  
David Bachoffer

**Directeur de la rédaction**  
Gérard Rapp

**Responsable communication SMOF**

**Rédacteur en chef**

Guy Etchegoïnberry

**Rédaction**

Stéphane Antoni

**Comité de lecture**

Michel Bellanger

Jean Campistro

Denis Ferault

Jean-François Girardin

Gilles Lefort

Catherine Roland

Bernard Werner

**Maquette et mise en page**

Fee Design

**Imprimé en France**

Imprimerie SPEI

Meurthe-et-Moselle

**Publicité et Partenariat**

IG & AV

**Abonnement et petites annonces**

Agathe Nolent au 03 83 25 73 18

**Crédits photos droits réservés**

Dépôt légal à parution

16, rue Saint-Nicolas

75012 Paris

Janvier 26/30  
2013  
Be unique,  
be trendy  
Lyon France



Le rendez-vous mondial  
restauration & hôtellerie

26-30 janvier 2013

**Je suis unique.** Je réunis toute l'offre pour chaque forme de restauration dans une ambiance incomparable où se retrouve la plus grande communauté de Chefs.

**Je suis l'avant-garde.** Je vous fais découvrir les dernières innovations et vous dévoile les courants de demain ; je crée la tendance en temps réel sous vos yeux.

**Je suis spectaculaire.** Je vous promets les shows les plus prestigieux, les émotions les plus fortes, les plus belles rencontres.

**Je suis la recette gagnante.** Pour valoriser votre entreprise auprès des décideurs, des utilisateurs et prescripteurs.

**Je suis la tendance dans tous ses états. Je suis le Sirha !**

[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

[www.sirha-world-cuisine-summit.com](http://www.sirha-world-cuisine-summit.com)

Flashez ce code  
pour télécharger  
l'application Sirha  
sur votre mobile



Votre badge d'accès gratuit  
sur [www.sirha.com](http://www.sirha.com)  
avec le code invitation PFY

