




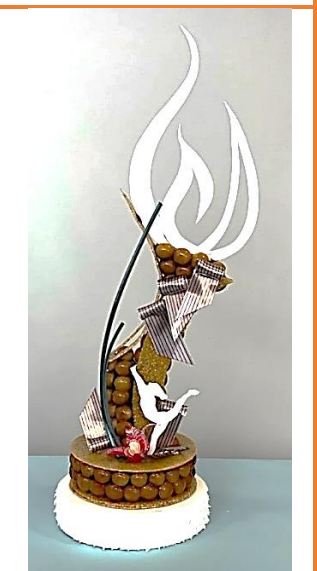
20^{ème} Festival National des Croquebouches 03-03-2024



Classement général Catégorie Junior

1^{er}	Equipe N°07	Mr. SAINT FELIX Rémi Mlle JAUGEY Maïa	IRFMA Hérault 34187 Montpellier		
2nd	Equipe N°14	POULIQUEN Violette BEN SOUSSAN-MARCO Lou	Institut LYFE 69130 Ecully		

<p>3^{ème}</p>	<p>Equipe N°02</p>	<p>CAPEZZONE Elsa</p> <p>URBAN CAJAL Elie</p>	<p>EF La Garibaldine Lyon</p> <p>Pâtisserie voltige Villeurbanne</p>		
-------------------------------	---------------------------	---	--	---	--

<p>4^{ème}</p>	<p>Equipe N°01</p>	<p>Mlle SUSS Elise</p> <p>Mlle GACHET Morgane</p>	<p>Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie 43 200 Yssingaux</p>		
-------------------------------	---------------------------	---	--	---	--

5 ^{ème}	Equipe N°18	<p>MARGILLET Paul</p> <p>IDIR Noa</p>	<p>Le Chardon Bleu 42 170 Saint Just Saint Rambert</p>		
6 ^{ème}	Equipe N°09	<p>KERHERNO Tom</p> <p>MUSITELLI Diego</p>	<p>Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie 43 200 Yssingaux</p>		
7 ^{ème}	Equipe N°03	<p>Mr DENIS Hugo</p> <p>Mr DELACOUR Naïm</p>	<p>Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie 43 200 Yssingaux</p>		

8 ^{ème}	Equipe N°11	<p>AUBERT Amélie</p> <p>LOILLIER Jeanne</p>	<p>Ecole des Métiers de Dijon Métropole 21 600 Longvic</p>		
9 ^{ème}	Equipe N°15	<p>CHASSERAY Camille</p> <p>BEGO Enzo</p>	<p>CAMPUS des métiers Sainte Catherine 72 000 Le Mans</p>		
10 ^{ème}	Equipe N°05	<p>PHILBOIS Léo</p> <p>DRUTEL Alex</p>	<p>CFA du Roannais 42 300 Mably</p>		

<p>11^{ème}</p>	<p>Equipe N°10</p>	<p>GENET Baptiste</p> <p>BRUN Emma</p>	<p>CFA A. Fargier 07 200 Lanas</p>		
<p>12^{ème}</p>	<p>Equipe N°13</p>	<p>POULLAIN Louis</p> <p>KRAFFE Antoune</p>	<p>Hôtel Le CRILLON 75 008 Paris</p>		<p>Pièce cassée Malheureusement !</p> 
<p>13^{ème}</p>	<p>Equipe N°19</p>	<p>ROUHIN Pierrick</p> <p>SAKHO Noa</p>	<p>SAS Moulin Mélou 42 380 St Bonnet le Château</p>		

14 ^{ème}	Equipe N°16	<p>DEMARTHE Alicéa</p> <p>LAUNAY Lucas</p>	<p>CAMPUS des métiers Sainte Catherine 72 000 Le Mans</p>		
15 ^{ème}	Equipe N°08	<p>BOGHOSSIAN Nicolas</p> <p>BLATTNER Jorys</p>	<p>CFA Régional de Saint Maximin 83 470 Saint Maximin</p>		
16 ^{ème}	Equipe N°06	<p>Mlle VILLENEUVE Lou</p> <p>Mr STRUPP Kylian</p>	<p>Centre de Formation Bernard STALTER 67 114 Eschau</p>		<p>Pièce cassée malheureusement</p> 

17^{ème}

Equipe N°12

NAVERS Charlène

BRUN Yaëlle

Entreprise
GILLET
César
26 100
Romans



Trophée « ANFP » de la formation

Equipe
N°07

Mr. SAINT FELIX
Rémi
et
Mlle JAUGEY
Maïa

IRFMA
Hérault 34
0187
Montpellier



Trophée « Hydroprocess » Plus belles découpes et originalité

Equipe
N°14

Mlle POULIQUEN
Violette
et
GEN SOUSSAN-
MARCO Lou

Institut
LYFE
1, Chemin
Calabert
69 130
Ecully



Trophée « Cap Fruit » Meilleure dégustation fruitée

<p>Equipe N°02</p>	<p>Mlle CAPEZZONE Elsa et URBAN CAJAL Elie</p>	<p>EF La Goaibaldin e –Lyon et Pâtisserie voltige – Villeurban ne</p>	
------------------------	--	---	--

Trophée « DEBIC » Meilleure dégustation crémeuse

<p>Equipe N°10</p>	<p>Mr GENET Baptiste et Mlle BRUN Emma</p>	<p>CFA A. Fargier 07 200 Lanas</p>	
------------------------	--	--	---

Trophée « DÉCORELIEF » Pièce la plus artistique et commerciale

Equipe
N°07

Mr SAINT FELIX
Rémi
et
Mlle JAUGEY
Maïa

IRFMA
Hérault 34
0187
Montpellier



Déco Relief
FRANCE

Prix « Esprit d'équipe » de la meilleure organisation

Equipe
N°13

Mr POUILLAIN
Louis
et
KRAFFE
Antoine

Hôtel Le
CRILLON
75 008
Paris



Puratos



20^{ème} Festival National des Croquembouches 03-03-2024



Avec les partenaires ANFP :



DELAGRAVE

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

