

## **Rentrée 2023 : en Maine-et-Loire, 56 nouveaux apprentis(es) découvrent l'univers de la boulangerie artisanale au sein de Maison Bécam**



*(Maxime Sarrazin, apprenti chez Maison Bécam - crédit photo : Maison Bécam)*

**A l'occasion de la rentrée 2023, le réseau angevin de boulangeries artisanales Maison Bécam a accueilli 56 nouveaux apprentis en Maine-et-Loire. Le groupe, qui s'appuie sur 350 collaborateurs dont une centaine d'apprentis, continue de se développer. Maison Bécam comptera fin novembre 2023, 25 boulangeries en France, dont 10 hors des frontières de l'Anjou.**

### **L'apprentissage : la formation défendue par Maison Bécam**

L'apprentissage est une institution au sein de Maison Bécam. Eux-mêmes passés par la formation professionnelle, Cécile et Nicolas Bécam ont intégré plus de 350 apprentis depuis la création de leur entreprise en 2005. Les générations se succèdent avec les mêmes envies : exercer un métier passion, faire vivre un savoir-faire traditionnel, évoluer dans une atmosphère chaleureuse, au contact des clients (pour les métiers de la vente).

Maxime Sarrazin, 18 ans, est apprenti boulanger chez Maison Bécam à Saint-Barthélemy d'Anjou, dans le cadre d'un Bac professionnel en boulangerie.

**Il explique :** *“Enfant, j'ai observé une partie de ma famille exercer ce métier avec passion et souci du détail. En 3ème, j'ai décidé de suivre cette voie pour, à mon tour, travailler dans cet univers qui m'avait tant fait rêver. J'apprécie passer ma journée dans le fournil à façonner le pain et créer la viennoiserie. J'évolue aujourd'hui aux côtés de cinq autres boulangers qui me transmettent leur passion et leur savoir-faire. Je suis très heureux de réaliser mon apprentissage au sein de Maison Bécam et j'espère pouvoir y rester par la suite.”*

**Nicolas Bécam complète :** *“La boulangerie est un savoir-faire traditionnel qu'il est essentiel de perpétuer et de mettre en valeur auprès des jeunes. Aujourd'hui, notre modèle se développe avec de nouvelles offres adaptées aux besoins de nos clients (les boissons chaudes, le snacking, la pâtisserie, etc.). Pourtant, le pétrissage du pain, sa cuisson et le façonnage des viennoiseries restent le cœur de notre métier ; c'est aussi ce qui explique l'attachement particulier des Français pour ce savoir-faire. Nous sommes fiers d'accompagner, cette année encore, une centaine d'apprentis, au siège et dans nos 24 boulangeries.”*

### **Maison Bécam se développe dans l'Ouest**

Maison Bécam est aujourd'hui composé de 24 boulangeries dont neuf en franchise :

- **13 en Maine-et-Loire** (4 à Angers (C.C Espace Anjou, Boulevard Foch, Place Hérault, rue Saint-Julien), 8 en périphérie (C.C Atoll Beaucouzé, Avrillé, Beaulieu-sur-Layon, Bouchemaine, Brissac-Quincé, Saint-Barthélemy d'Anjou, Verrières-en-Anjou, Saint-Jean-de-Linières) et 1 à Cholet
- **7 en Loire-Atlantique** : Nantes (4), Saint-Herblain (1), Orvault (1), Guérande (1)
- **4 hors des frontières de la région Pays de la Loire** : Orléans (2), Bordeaux (1), Caen (1)



**Cécile et Nicolas Bécam, à la tête de l'entreprise depuis 2005, expliquent :**

*“Nous sommes très heureux de la croissance de Maison Bécam qui est aujourd'hui le premier vrai réseau de boulangerie artisanale en France. Sous cinq ans, nous espérons avoir construit un réseau de cinquante boulangeries, dans un rayon de 4h autour d'Angers. Ce déploiement passera par la création de nouvelles boulangeries mais également par l'intégration d'indépendants en tant que franchisés. Dans un contexte marqué par la hausse des prix des matières premières et de l'énergie, la force du réseau est essentielle pour*

*permettre à nos gérants et à nos boulangers de développer leur activité.”*

## **A propos de Maison Bécam - [www.maisonbecam.com](http://www.maisonbecam.com)**

Pour Cécile et Nicolas, la Maison Bécam est une belle aventure qui dure depuis 2005. Leur réseau de boulangerie artisanale est aujourd'hui constitué de 24 boulangeries : à Angers et en périphérie (boulevard Foch, rue Saint-Julien, place Imbach, Espace Anjou, Saint-Barthélemy d'Anjou, Avrillé, l'écoparc Atoll de Beaucozé, Brissac-Quincé, Beaulieu-sur-Layon et Verrières en Anjou) mais aussi à Cholet, Nantes, Saint-Herblain, Guérande, Orléans et Bordeaux.

Nicolas Bécam aime le travail à l'ancienne avec des recettes artisanales qui demeurent pour lui un gage de qualité. La Boulangerie-Pâtisserie est pour lui une vocation. Suivant l'exemple de ses parents, eux-mêmes installés à Saint-Barthélemy d'Anjou, il s'est orienté à son tour dans la fabrication du pain d'abord, puis des gâteaux et de tout ce qui fait la renommée d'une bonne maison.

Son savoir-faire, il le transmet désormais à son équipe, 350 collaborateurs et apprentis qu'il conseille lui-même.

## **Contacts presse : agence Oxygen**

Constance Lardier - 07 88 34 60 41 | [constance.l@oxygen-rp.com](mailto:constance.l@oxygen-rp.com)