



agrimontana
incl.

agricacao

Formation technique “La boulangerie selon Agrimontana”

Découvrez des **créations inspirantes** alliant tradition, modernité et performance métier. À travers des **démonstrations concrètes et des échanges privilégiés**, ces 3 masterclass sont pensées pour accompagner les professionnels face aux **enjeux actuels de la boulangerie**, tout en valorisant des **produits 100 % naturels** issus des catalogues Agrimontana et Agricacao.

Avec Thomas Subrin

MOF Boulangerie

Originaire de la région lyonnaise, **Thomas Subrin** se forme au lycée François Rabelais avant de **participer, en 2002, à l'ouverture d'une boulangerie française à Cotonou.**

Titulaire d'un Brevet de Maîtrise à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, il **remporte la Coupe de France de Boulangerie en 2007.** Après une collaboration avec Joël Robuchon à Monaco, il est sacré **Meilleur Ouvrier de France en 2019.**

Aujourd'hui **Chef Boulanger à la Société des Bains de Mer de Monaco**, il allie tradition, excellence et transmission auprès des nouvelles générations.

agrimontana
intl.

agricacao



Avec Thomas Subrin

Meilleur Ouvrier de France Boulangerie

07 et 08.04.2026 à C.F.M.B

Zone d'Aménagement Concerté les Portes
de Sauvian, 34410 Sauvian

En partenariat avec Moulin Maury

21 et 22.04.2026 à Moulin du Courneau

228 Allée du Moulin du Courneau, 33620
Laruscade

En partenariat avec Moulin du Courneau

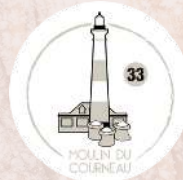
19 et 20.05.2026 à Appa équipementier

2 Allée Léonard de Vinci, 42400 Saint-Chamond

En partenariat avec APPA



cfmb



appa
Équipementier Agenceur
depuis 1966