

# MICKAËL MORIEUX

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011



## ARTICLES DE PRESSE

**The New York Times**  
Expect the World

MICKAEL MOTIEUX

UN MOF QUI NE SE LAISSE PAS BÉBOULONNER

Je suis admiratif de l'engagement profond qu'entretiennent ces artisans. Ils ont à cœur de proposer à leurs clients des produits de qualité et de valoriser leur savoir-faire à travers des concours ou au travers de formations dispensées à des apprentis ou aux jeunes chefs. Les artisans portent haut et fort les couleurs et le goût de leur métier.

**GAULT & MILLAU**

**TOP 10** Mickaël Morieux, MOF à Boulogne-Billancourt (92)  
Vice-champion du monde de Boulangerie en 1999, vainqueur de la Coupe de France de boulangerie en 2005, avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 2011. On craque pour sa magnifique baguette tradition au levain, légèrement acidulée et d'une grande douceur en bouche, son Bâton aux céréales ou ses miches au levain naturel.

