



27 septembre 2023

Sélection Centre

Justine GUERNE et Enzo LEHEC **finalistes du MAF Chocolaterie Confiserie**

Ce mardi 26 septembre, l'École de Paris des Métiers de la Table - EPMT (75) a accueilli la troisième sélection régionale du MAF Chocolaterie Confiserie 2023, co-organisée par la Confédération des Chocolatier Confiseurs de France et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Justine GUERNE et Enzo LEHEC se sont distingués de leurs concurrents en alliant créativité et technicité durant les 7 h de compétition. Ils remportent ainsi la sélection régionale Centre et se qualifient pour la Finale Nationale qui se déroulera le 27 octobre prochain à l'EPMT (Paris - 75).



Justine GUERNE
CEFMA Tourcoing



Enzo LEHEC
INBP

Les 10 candidats représentant la région Centre devaient réaliser en 7 h une série d'épreuves techniques, sur le thème « **Les 4 éléments de l'univers** » :

- Une pâte d'amande confiseur aromatisée aux fruits, détaillée en 20 bonbons enrobés partiellement ou intégralement de couverture noire 70 %.
- Une plaque de bonbons au chocolat (minima 20 bonbons) avec une couverture lactée garnie d'un intérieur semi-liquide aromatisé à base de gianduja noisette.
- Des pâtes de fruits « fruits rouges », à présenter dans une boîte blister.
- 1 spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix.
- 1 bonbonnière chocolat par montage (non moulée).
- 1 présentoir commercial tout chocolat pour les 2 sortes de bonbons chocolat (10 de chaque)

3 jurys (Fabrication – Dégustation – Présentation) composés chacun de 3 professionnels se sont succédés pour évaluer les performances de chacun des candidats sur des critères de connaissances techniques, de règles d'hygiène, de dextérité, d'originalité mais, aussi et surtout, de maîtrise du goût et de l'esthétisme des produits réalisés.

Justine GUERNE et Enzo LEHEC ont convaincu les jurys et gagnent ainsi leur place pour la Finale Nationale.

Prochaine étape Finale Nationale

Le vendredi 27 octobre 2023, à l'EPMT de Paris

Annonce des résultats

Le samedi 28 octobre de 11h à 11h45
sur la scène du Cacao Show au Salon du Chocolat



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend 2 000 professionnels français pratiquant le métier de chocolatier, de confiseur et de biscuitier, artisans fabricants ou détaillants.

Sa mission consiste à assurer la pérennité du métier de chocolatier confiseur.

La Confédération gère la Convention Collective de la Confiserie Chocolaterie Biscuiterie et défend les intérêts des employeurs. Elle représente la profession dans tous les organismes de défense des PME et veille sur l'éthique professionnelle et la qualité des produits. Son rôle est également de piloter et promouvoir les formations de chocolatier confiseur : CAP, Brevet Technique des Métiers, Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chocolaterie confiserie.

Concours coorganisé par
Le Confédération des Chocolatier Confiseurs de France
et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



Partenaires officiels

Or



Argent

