



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry® est partenaire du 46ème concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier Édition 2025

Cacao Barry®, marque française et leader international du chocolat et du cacao haut de gamme, reconnue pour son esprit novateur et avant-gardiste dans l'univers de la pâtisserie depuis 1842, est partenaire de la 46^e édition du concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier. Cette édition se tiendra le **lundi 31 mars 2025** au **Château de Ferrières-En-Brie**, réunissant les jeunes talents de toute la France autour du thème « **Festivités sucrées** ».



Le Concours du « Meilleur Apprenti de France Pâtissier » est porté par la Confédération Nationale de la Pâtisserie Française. Il est un tremplin pour la carrière des jeunes étudiants qui y prennent part et est ouvert à tous les jeunes âgés de moins de 21 ans, titulaires d'un CAP de Pâtisserie depuis moins de deux ans. Lors de chaque édition, plus de 1000 jeunes étudiants titulaires du CAP se présentent aux sélections. La finale réunit 16 représentants et représentantes de chacune des régions de la France métropolitaine.

Cette année, les 16 candidats (8 filles et 8 garçons) auront à réaliser plusieurs types de pâtisseries, dans le respect du sujet élaboré par Desty Brami, Président du Jury ; la durée de l'épreuve est de 8h00.

THÈME DE LA 46ÈME ÉDITION

- **FESTIVITÉS SUCRÉES** – La pâtisserie célèbre la gourmandise et le partage, unissant créativité et savoir-faire pour sublimer les moments de fête.

LES ÉPREUVES :

- **GÂTEAUX DE VOYAGE** : réaliser 2 gâteaux de voyage identiques pour 6 personnes avec au moins 3 textures
- **GALETTES DES ROIS** : réaliser 2 galettes identiques pour 6 personnes avec une crème frangipane parfumée au rhum
- **BÛCHES DE NOËL** : réaliser 2 bûches de Noël identiques pour 6 personnes avec au moins 3 textures différentes
- **TARTELETTE** : réaliser 24 tartelettes identiques en format mignardises
- **BONBONS AU CHOCOLAT** : réaliser 24 bonbons au praliné
- **PIÈCE ARTISTIQUE** : réaliser une pièce centrale en nougatine



COMPOSITION ET NOTES DU JURY :

- **Un Jury Travail**
 - **Responsable : Stéphane Glacier** (MOF Pâtissier)
 - **Julien Rives Torrens** (Chef Exécutif maison Savary), **Mickaël Marsollier** (Chef Pâtissier pour Pierre Hermé), **Yann Brys** (MOF Pâtissier), **Billy Walter** (Chef Pâtissier), **Philippe Caccavelli** (Chef Pâtissier), **Thierry Bamas** (MOF Pâtissier), **Jonathan Mougel** (MOF Pâtissier)
- **Un Jury Dégustation**
 - **Responsable : Nicolas Berger** (MAF 1989)
 - **Eddie Benghanem** (Chef Pâtissier Trianon Palace), **Hélène Kerloeguen** (Cheffe Pâtissière Prince de Galles), **Bertrand Borsinet** (Chef Pâtissier), **Matthieu Carlin** (Chef Pâtissier hôtel de Crillon), **Kevin Lacoste** (Chef Pâtissier), **Sacha Vadier** (Chef Pâtissier adjoint Cheval Blanc), **Martin Jaroux** (Chef Pâtissier Café Louis Vuitton), **Pierre Mirgalet** (MOF Chocolatier), **Julien Dugourd** (Chef Pâtissier Mandarin), **Quentin Lechat** (Chef Pâtissier), **Ophélie Bares** (Cheffe Pâtissière, Encore).
- **Un Jury Présentation**
 - **Responsable : Sébastien Serveau** (Chef Pâtissier, Pâtisserie Fine)
 - **Nina Metayer** (Cheffe Pâtissière), **Stevens Sitruk** (Chef Pâtissier), **Bastien Blanc Tailleur** (Luxury Wedding Cake), **Cyril Gaidella** (Champion France du dessert 2017).
- **6 Commissaires**
 - Franck Osmont, Mickaël Brassart, Laurent Petit, Patrick Philipp, Yann Sabot, Thierry Matthieu
- **Un Jury de Notation**
 - Nicolas Longein, Julie Decamps, Jean-Claude Huger

PRÉSIDENT DU JURY

Desty Brami découvre la pâtisserie très jeune et intègre le CEPROC à 14 ans. Major de sa promotion en CAP et BTM, il débute sa carrière en Martinique avant de rejoindre des maisons prestigieuses comme Guy Savoy, le Plaza Athénée et le Four Seasons George V. Depuis 2016, il est Chef Pâtissier Exécutif du Groupe Accelis, supervisant notamment le Château de Ferrières et les Pâtisseries Madeleine By Ferrières. Passionné et pédagogue, il œuvre aujourd'hui au développement international de Madeleine By Ferrières.



Desty Brami

LE PARRAIN



Meilleur Ouvrier de France 2000, **Nicolas Boussin** s'est formé auprès des plus grands avant de diriger la pâtisserie de la Grande Épicerie de Paris. Vice-Champion du Monde de Pâtisserie en 2002, il devient ambassadeur de Grand Marnier® et sillonne le monde pendant onze ans. Depuis 2014, il est Chef Pâtissier Exécutif de La Maison de l'Excellence Savencia®, où il transmet son savoir-faire. Coach de l'équipe victorieuse du Mondial des Arts Sucrés 2022, il est une référence incontournable de la pâtisserie française.

Nicolas Boussin

À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature - [Cacao-Barry.com](https://www.cacao-barry.com)

Cacao Barry®, une marque française devenue un leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, travaille main dans la main avec les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fes pour qu'ils/elles puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fes se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 26 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Toute sa gamme de chocolats et de fruits secs est issue du développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrice du Groupe Barry Callebaut.