



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry® est partenaire du 45ème concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier Édition 2024

Cacao Barry®, marque française et leader international du chocolat et du cacao haut de gamme, renommée pour son esprit novateur et avant-gardiste dans l'univers de la pâtisserie depuis 1842, est partenaire de la 45ème édition du concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier. Ce dernier se déroulera à **Dijon le lundi 8 avril 2024** au Campus Ferrandi, intégré à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin.



Le Concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier est porté par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers de France. Le concours est un tremplin pour la carrière des jeunes étudiants qui y prennent part, il 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 et de l'île de la Réunion !

Cette année, les candidats auront à réaliser plusieurs types de pâtisseries, dans le respect du sujet élaboré par Marie Simon, Présidente du Jury ; la durée de l'épreuve est de 8h00.

THÈME DE LA 45ÈME ÉDITION

- L'ARTISANAT, un savoir-faire à la Française

LES ÉPREUVES :

- **LE TRAVAIL DES TARTES** : réaliser 2 tartes au chocolat pour 8 personnes
- **LA PÂTE À CHOUX** : réaliser 16 éclairs au café
- **LE TRAVAIL DE L'ENTREMETS** : réaliser 2 Saint-Honoré de 16 cm de diamètre finis
- **LES MIGNARDISES** : réaliser 24 petits-fours sucrés associant un fruit et un producteur de sa région
- **BONBONS AU CHOCOLAT** : réaliser 24 bonbons chocolat moulés en demi-sphère
- **ARTISTIQUE** : réaliser une pièce présentoir en sucre et chocolat



www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://twitter.com/cacaobarryofficial)
[@chocolateacademy](https://twitter.com/chocolateacademy)

Composition et notes du Jury :

- **Un Jury Travail composé de 7 anciens Meilleurs Apprentis de France :**
 - **Responsable :** Desty Brami (**Finaliste MAF 2002**)
 - Pierre Leriche (**MAF 2017**), Jean-Pierre Viallard (**MAF 1985**), Laurent Favard (**MAF 1993**), Solveig Hoyaux (**MAF 2022**), Alexis Leroy (**MAF 2001**), Patrice Mercier (**MAF 1980**)
- **Un Jury Dégustation composé de 12 anciens Meilleurs Apprentis de France**
 - **Responsable :** Nicolas Berger (**MAF 1989**)
 - Dominique Brun (**MAF 1979**) Frédéric Bastien (**MAF 1984**), Martin Jarroux (**MAF 2010**) Fatima Da Silva (**MAF 1995**), Wilfrid Audibert (**MAF 1988**), Cédric Gaudillot (**MAF 1996**), Anthony Magnin (**MAF 2007**), Philippe Perrin (**MAF 1991**), Paul Klein (**MAF 2009**), Maggi Loisel (**MAF 2002**), Lionel Touya (**MAF 2011**).
- **Un Jury Présentation composé de 3 anciens Meilleurs Apprentis de France**
 - **Responsable :** Laurent Duparcq (**MAF 1990**)
 - Ruben Hagege (**MAF 2021**), Lucas Spinelli (**MAF 2018**)
- **4 Commissaires**
 - Nicolas Longein, Yann Sabot, Philippe Guilbert, Julie Decamps

PRÉSIDENTE DU JURY

Passionnée de pâtisserie, **Marie SIMON** - présidente du jury MAF 2024 - en a fait son métier ! Elle s'est formée dans de prestigieux établissements auprès de grands noms de la pâtisserie : Cyril LIGNAC & Lilian BONNEFOY. Nommée Meilleure Apprentie de France du Pas de Calais, elle est sacrée **Championne du Monde des Arts Sucrés en 2018**.



Marie SIMON



LE PARRAIN

Pour cette année placée sous le signe des **Jeux Olympiques**, la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers de France a choisi comme parrain un sportif emblématique : **Emmanuel PETIT**. Ancien footballeur professionnel, membre de l'équipe de France et champion du Monde 1998, il aura à cœur de reconnaître à sa juste valeur l'engagement des candidats de cette 45ème édition.

Emmanuel PETIT

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.

Fort 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.