



**MAF CHOCOLATERIE CONFISERIE 2026**  
**Constance BUTOR**  
**remporte**  
**la sélection régionale**  
**à Saint-Martin-Boulogne**

Six jeunes apprenti(e)s se sont affronté(e)s, ce mardi 07 juillet au CMA Formation & Entreprises Boulogne-sur-Mer, lors des sélections régionales du concours Un(e) des Meilleur(e)s Apprenti(e)s de France Chocolaterie Confiserie 2026. Au terme d'une journée de compétition particulièrement exigeante, les jurys ont désigné Constance BUTOR, apprentie du CMA Formation & Entreprises Boulogne-sur-Mer, lauréate de cette sélection régionale. Elle décroche ainsi son billet pour la finale nationale du concours.

Avant-dernière des cinq sélections régionales organisées cette année, l'épreuve a réuni six candidat(e)s venu(e)s de toute la France, chacun(e) déterminé(e) à démontrer sa maîtrise des gestes, sa créativité et sa capacité à évoluer dans les conditions exigeantes du métier.

Grâce à sa victoire devant le jury, **Constance BUTOR** représentera le **CMA Formation & Entreprises Boulogne-sur-Mer** ainsi que son entreprise formatrice, **La Maison Maxime à Calais (62)**, lors de la finale nationale qui se déroulera en octobre prochain.

### Une journée sous le signe de l'excellence

Durant sept heures, les candidat(e)s ont enchaîné les réalisations de chocolaterie et de confiserie, tout en imaginant un univers de présentation inspiré du thème « **Les profondeurs des mers** ». L'exercice exigeait autant de rigueur technique que de sens artistique : maîtrise des matières premières, précision des gestes, organisation du travail, équilibre des saveurs et qualité de présentation devaient se conjuguer jusqu'au dernier détail.

Le concours demandait notamment la réalisation de plusieurs spécialités de dégustation – bonbons chocolat, pâte d'amande, pâte de fruits, tablettes et spécialité libre – ainsi que d'un montage commercial et d'un présentoir tout chocolat illustrant le thème de l'année.

### Une évaluation à 360°

Les réalisations ont été examinées par trois jurys spécialisés – fabrication, dégustation et présentation – composés de professionnels de la chocolaterie-confiserie.

Au-delà de la qualité gustative des créations, les évaluations ont porté sur les connaissances techniques, le respect des règles d'hygiène, l'organisation du travail, la régularité des fabrications, la créativité et la capacité des candidat(e)s à traduire le thème imposé dans un univers cohérent et personnel.

## Prochaine étape : la finale nationale

Lauréate de cette quatrième sélection régionale, **Constance BUTOR** est assurée de participer à la finale nationale.

À l'issue de la dernière sélection qui se déroulera ce jeudi 9 juillet à Joué-les-Tours les cinq vainqueurs seront rejoint(e)s par les trois meilleur(e)s candidat(e)s, classé(e)s deuxième lors des sélections régionales. Un plateau constitué de huit finalistes s'affrontera ainsi lors de la finale nationale, le 27 octobre 2026 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

Le ou la Meilleur(e) Apprenti(e) de France Chocolaterie Confiserie 2026 sera proclamé(e) le 28 octobre, sur la scène du Salon du Chocolat à Paris.



### À propos des Chocolatiers Confiseurs de France :

Les Chocolatiers et Confiseurs de France représentent et défendent les 2 300 professionnels français pratiquant le métier de chocolatier, de confiseur et de biscuitier, artisans fabricants ou détaillants.

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

L'organisation professionnelle 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.

## NOS PARTENAIRES OR

