



Châteauroux accueille la sélection régionale Ouest du MAF Chocolaterie Confiserie 2025

**Cinq talents en lice à la CMA de l'Indre
pour représenter la région Ouest,
le jeudi 2 octobre 2025.**

C'est à Châteauroux, au sein des ateliers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Indre, que s'achève les sélections régionales de la 4^e édition du concours du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie.

La sélection régionale Ouest réunit quatre des 21 candidats qui tenteront de décrocher leur place en finale nationale, organisée à Paris fin octobre.

Sept heures pour convaincre

À cette occasion, les cinq candidats, dont deux femmes et trois hommes, récemment diplômés du CAP Chocolatier Confiseur, s'affronteront dans cette épreuve exigeante.

Leur objectif : obtenir une place pour la finale nationale.

Durant les sept heures d'épreuves intensives, les apprentis devront démontrer leur maîtrise des gestes, leur sens de la précision et leur créativité à travers six réalisations techniques (gianduja, tablette, caramel, bonbons, spécialité libre...), ainsi que deux créations artistiques – un montage commercial et un présentoir tout chocolat – inspirées du thème 2025 "Femmes de l'Histoire".

Les réalisations seront évaluées par trois jurys indépendants composés de professionnels reconnus :

- Fabrication : rigueur technique, organisation et hygiène,
- Dégustation : équilibre des saveurs, qualité et régularité,
- Présentation : esthétique, créativité et interprétation du thème.

« Bien plus qu'un concours, les épreuves sont une vitrine d'excellence de notre profession.

Chaque année, nous sommes impressionnés par le niveau, le sens artistique et la technicité des candidats. »

Thierry Lalet, président des Chocolatiers et Confiseurs de France



À l'issue de la sélection régionale Ouest, les deux meilleurs candidats retenus n'auront plus que quelques semaines pour perfectionner leurs recettes et parfaire leur dextérité, avant la finale nationale qui se tiendra le 28 octobre 2025 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

Les résultats du concours seront quant à eux annoncés le 29 octobre 2025, sur la scène du Cacao Show du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie à Paris - Porte de Versailles.



Un thème porteur de sens

Choisi par Raoul Boulanger, président du jury, ce thème rend hommage aux grandes figures féminines qui ont marqué leur époque, parfois dans l'ombre. Ce choix fait écho à l'évolution de la profession : aujourd'hui, 65 % des apprentis chocolatiers-confiseurs sont des femmes, et 13 femmes figurent parmi les 21 candidats de l'édition 2025.



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 :

