

MAF CHOCOLATERIE CONFISERIE 2026

Les huit finalistes du concours 2026 sont désormais connu(e)s

Les cinq sélections régionales organisées à travers la France ont distingué huit jeunes talents qui décrochent leur place pour la finale nationale du concours Un(e) des Meilleur(e)s Apprenti(e)s de France Chocolaterie Confiserie, qui se déroulera le mardi 27 octobre 2026, à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

Organisé par les Chocolatiers et Confiseurs de France, en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) et la Société Nationale des Meilleurs Apprentis de France (SNMAF), le concours a réuni cette année de jeunes apprenti(e)s de toute la France autour du thème « Les profondeurs des mers ». À l'issue des sélections régionales, le plateau de la finale nationale se composera des cinq finalistes, rejoints par les trois meilleurs challengers au niveau national.

Les huit finalistes 2026



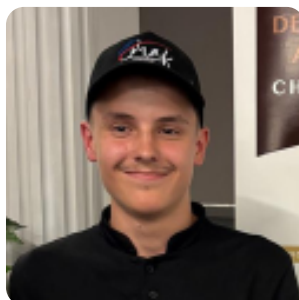
**Chloé BEURRIER
BOURNOT**

CMA Formation - CFA
Bernard Stalter (67)



**Marie PONCET-
BATTESTINI**

Campus de Groisy (74)



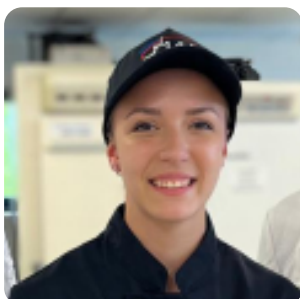
Samuel THOMAS

Lycée Professionnel
François Mitterrand (58)



Lya CETIN

CMA Formation
Saint-Benoît (86)



Constance BUTOR

CMA
Formation & Entreprises
Boulogne-sur-Mer (62)



Victoria VIEIRA

CFA Marcel Rudloff (68)



Juliette FENOYER

École de Paris des Métiers
de la Table - EPMT (75)



Noah GRENET

CMA Formation Nantes (44)

Une finale où chaque détail compte

Le mardi 27 octobre 2026, les huit candidat(e)s en lice se retrouveront dans les laboratoires de l'**École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)** pour une dernière journée de compétition.

Ils disposeront de 7 h 30 d'épreuve pour perfectionner les réalisations présentées aux sélections régionales et relever de nouveaux défis techniques, dont la réalisation d'une spécialité de confiserie régionale. Une ultime épreuve où chaque détail peut faire la différence.

L'excellence technique au service de la créativité

Inspirées du thème « Les profondeurs des mers », les créations sont évaluées par trois jurys indépendants – fabrication, dégustation et présentation – composés de professionnels de la chocolaterie-confiserie et présidés par **Raoul Boulanger**. Technique, organisation, maîtrise des gestes, qualités gustatives, créativité, esthétique et interprétation du thème sont autant de critères déterminants pour départager les finalistes.

Au-delà de la maîtrise des savoir-faire, les candidat(e)s doivent convaincre les jurys par leur capacité à proposer un univers cohérent, personnel et commercialement abouti.

Un verdict attendu au Salon du Chocolat

Le nom du ou de la Meilleur(e) Apprenti(e) de France Chocolaterie Confiserie 2026 sera dévoilé le **mercredi 28 octobre**, lors d'une cérémonie organisée sur la scène du Cacao Show, au **Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris**.

Les réalisations des huit finalistes seront exposées pendant toute la durée du salon, offrant au grand public un aperçu de l'excellence et de la créativité de cette nouvelle génération de chocolatiers-confiseurs.



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

