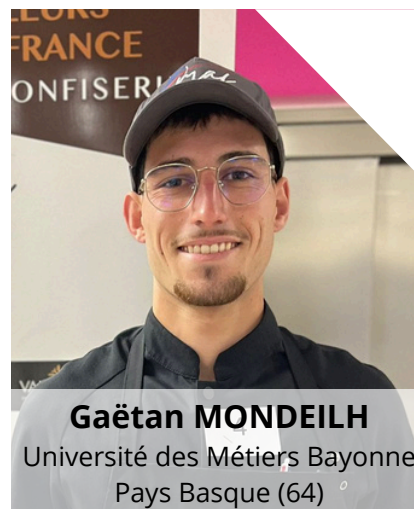




## Valentine COIFFARD, Lean GABIN et Gaëtan MONDEILH se qualifient pour la finale du MAF Chocolaterie Confiserie

La sélection régionale Ouest du MAF Chocolaterie Confiserie 2025 s'est tenue ce jeudi 2 octobre dans les laboratoires de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat - CMA Formation de l'Indre, à Châteauroux (36).

Organisé par les Chocolatiers et Confiseurs de France, avec le soutien de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, ce concours rassemble chaque année les jeunes talents appelés à incarner l'avenir de la chocolaterie.

À l'issue d'une journée d'épreuves techniques, **Valentine COIFFARD - CMA Formation 86 (Saint-Benoit, 86)**, **Lean GABIN - CMA Formation (Châteauroux, 36)** et **Gaëtan MONDEILH - Université des Métiers Bayonne - Pays Basque (64)** ont remporté leur place parmi les finalistes. Ils représenteront la région Ouest à la finale nationale du concours Un des Meilleurs Apprentis de France Chocolaterie Confiserie, qui se tiendra le mardi 28 octobre 2025, à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

### Une prestation saluée par les jurys

Grâce à leur créativité et leur technicité, Valentine COIFFARD, Lean GABIN et Gaëtan MONDEILH ont convaincu les jurys. Composés de professionnels, les jurys (fabrication, dégustation et présentation) ont évalué les candidats selon des critères de connaissance technique, d'hygiène, de dextérité, d'originalité, mais aussi de maîtrise du goût et de l'esthétique des créations.

### Thème de l'édition 2025 : Les femmes de l'Histoire

Pendant sept heures d'épreuves, les candidats ont dû réaliser six produits de chocolaterie et de confiserie – tels que gianduja, bonbons moulés, pâte à tartiner, caramel, spécialité libre ou encore tablettes – ainsi que deux montages : un montage commercial et un présentoir artistique.

L'ensemble de ces réalisations s'inscrivait dans le thème de l'année, "Les femmes de l'Histoire", offrant aux jeunes talents l'opportunité de rendre hommage, à travers leur créativité et leur savoir-faire, à des figures féminines emblématiques qui ont marqué leur époque.

Les trois finalistes de la région Ouest ont choisi de rendre hommage à :

- Jeanne d'Arc (Valentine COIFFARD),
- George Sand (Lean GABIN),
- et Coco Chanel (Gaëtan MONDEILH).



### Prochaine étape : la finale nationale

Cette sélection régionale a ouvert la voie à la dernière ligne droite du concours. Pour Valentine COIFFARD, Lean GABIN et Gaëtan MONDEILH, l'enjeu est désormais de se préparer à l'ultime épreuve, qui se déroulera le **mardi 28 octobre 2025 à l'EPMT (Paris)**.

Les résultats et la remise des prix auront lieu le lendemain, **mercredi 29 octobre 2025, à 11h, sur la scène du Cacao Show au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie**. Un rendez-vous décisif qui consacrera l'un des futurs visages de la chocolaterie-confiserie française.



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



AG2R LA MONDIALE



EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™



C2pack  
Expérience Créative

