

MAF Chocolaterie Confiserie 2025

9 finalistes en lice pour le titre national

Mardi 28 octobre 2025, à l'EPMT (Paris)

Après des sélections régionales exigeantes, neuf jeunes chocolatiers-confiseurs ont réussi à décrocher leur place pour la finale nationale du concours du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie.

Organisé par les Chocolatiers et Confiseurs de France, avec le soutien de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, ce concours est devenu en seulement trois ans une véritable vitrine du savoir-faire artisanal et de la relève de la profession.

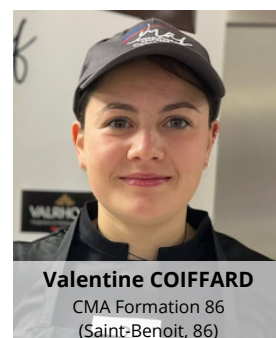
Les 9 finalistes de l'édition 2025

C'est dans les laboratoires de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) que, le mardi 28 octobre 2025, les neuf finalistes s'affronteront autour du thème : « Les Femmes de l'Histoire ». Dès les sélections régionales, le nom de la femme choisie et les différentes recettes étaient déjà définies par les candidats. Pour être fin prêt le jour J, les finalistes peaufinent désormais chaque détail en tenant compte des remarques formulées par le jury.

Lou BERTHELOT : Joséphine Baker

Félicie BOURGERY : La veuve
Clicquot

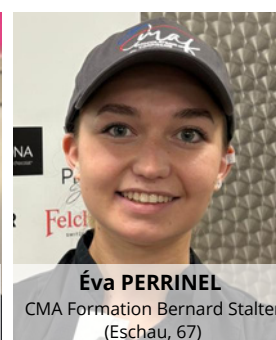
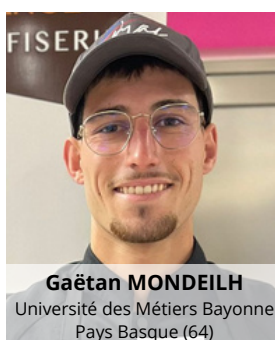
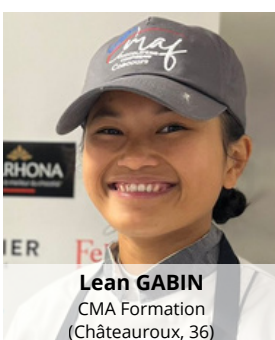
Valentine COIFFARD : Jeanne d'Arc



Lean GABIN : George Sand

Gaëtan MONDEILH : Coco Chanel

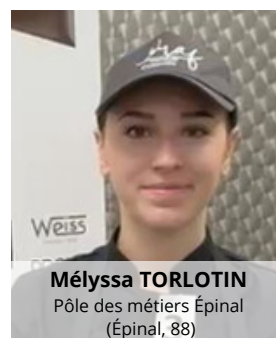
Éva PERRINEL : Olympe de Gouges



Célia ROUF : Jeanne d'Arc

Lylas THOMAS : Amelia Earhart

Mélyssa TORLOTIN : Jeanne d'Arc





« J'ai voulu inviter les apprentis à rendre hommage à des femmes qui ont marqué leur époque, en mêlant technique, émotion et sens artistique »

souligne **Raoul Boulanger**, président du jury 2025

Les finalistes à l'épreuve de la technique et de la créativité

Pendant **sept heures**, les candidats devront réaliser six créations de chocolaterie et confiserie (bonbons moulés, gianduja, caramel, pâte à tartiner, tablettes, spécialité libre), ainsi qu'un montage commercial et un présentoir artistique entièrement en chocolat.

Le jury, présidé par Raoul Boulanger, artisan-chocolatier et torréfacteur, évaluera chaque réalisation selon **des critères gustatifs, de technique, d'hygiène, d'esthétique et de créativité**.

Le nom du lauréat sera annoncé le lendemain, **mercredi 29 octobre 2025, à 11h sur la Scène du Cacao Show du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris**, en présence des membres du jury, des partenaires du concours et des représentants de la profession.

Ce moment fort viendra célébrer l'excellence et l'engagement de cette jeune génération de chocolatiers-confiseurs.

Les œuvres des finalistes seront exposées pendant toute la durée du salon, offrant au grand public une immersion dans l'univers du concours et la créativité de cette nouvelle édition.



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™



Expérience Créative

