



Le 30 octobre 2023

Justine GUERNÉ, meilleure apprentie de France Chocolaterie Confiserie. CMA Hauts de France de Tourcoing (59)

Ce vendredi 27 octobre, l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (75) a accueilli la finale nationale du MAF Chocolaterie Confiserie 2023, co-organisée par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Justine GUERNÉ, apprentie à la CMA Hauts de France de Tourcoing et en apprentissage chez Quentin Bailly (Lille – 59) s'est particulièrement distinguée durant 7 heures de compétition intense. Elle remporte l'édition 2023 du MAF Chocolaterie Confiserie.



*Justine GUERNÉ, MAF Chocolaterie Confiserie 2023
et Thierry LALET, président de la Confédération des chocolatiers confiseurs de France*

Lors de cette finale, les 10 candidats devaient réaliser en 7 h une série d'épreuves techniques, sur le thème « Les 4 éléments de l'univers » :

- Une pâte d'amande confiseur aromatisée aux fruits, détaillée en 20 bonbons enrobés partiellement ou intégralement de couverture noire 70 %.
- Une plaque de bonbons au chocolat (minima 20 bonbons) avec une couverture lactée garnie d'un intérieur semi-liquide aromatisé à base de gianduja noisette.
- Des pâtes de fruits « fruits rouges », à présenter dans une boîte blister.
- 1 spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix.
- 1 bonbonnière chocolat par montage (non moulée).
- 1 présentoir commercial tout chocolat pour les 2 sortes de bonbons chocolat (10 de chaque)

3 jurys, composés chacun de 3 professionnels, ont évalué les performances des candidats sur la fabrication, la dégustation et la présentation. Les critères d'évaluation étaient les connaissances techniques, les règles d'hygiène, la dextérité, l'originalité mais aussi, et surtout, la maîtrise du goût et l'esthétisme des produits réalisés.



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend 2 000 professionnels français pratiquant le métier de chocolatier, de confiseur et de biscuitier, artisans fabricants ou détaillants.

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

La Confédération 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.

Concours coorganisé par
La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France
et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



Partenaires officiels

Or



C2pack
Expérience Créative

Felchlin
SWITZERLAND

PCB CREATION
Manufacture d'innovations

PONTHIER
une histoire de fruit



R91
Robuя

VALRHONA
le plus noble des chocolats

les vergers
boiron

Weiss
LE CHOCOLATIER DEPUIS 1868
FRANCE

Argent

ANDROS
Chef

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CABRELLON SRL

Debic

HYDROPROCESS
— La maîtrise des hautes pressions —

Maé
INNOVATION

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire