

ENTRE MASTERCLASS GRATUITES INÉDITES
ET CARNETS INSPIRANTS

La filière du Beurre Charentes-Poitou AOP accompagne le renouveau de la boulangerie-pâtisserie

En 2026, la filière beurre Charentes-Poitou AOP déploie un programme dédié aux boulangers-pâtisseries pour transmettre les savoir-faire du feuilletage et nourrir la créativité du métier. Masterclass, cahiers d'inspiration Explore et collaborations avec des professionnels de renom : autant d'initiatives pour accompagner les artisans dans le renouvellement de leur offre.

UNE AMBITION CLAIRE : PARTAGER, TRANSMETTRE, INSPIRER

La filière beurre Charentes-Poitou AOP affirme son engagement aux côtés des boulangers-pâtisseries en accompagnant le renouveau de la boulangerie-pâtisserie française. Elle place au cœur de sa démarche la transmission des savoir-faire du feuilletage, un geste où s'expriment pleinement les qualités techniques du beurre Charentes-Poitou AOP. En partageant ces gestes et ces connaissances, la filière souhaite à la fois valoriser sa matière première d'exception et nourrir la créativité des artisans, qui font vivre et évoluer les grands classiques du feuilletage.

LES MASTERCLASS BEURRE CHARENTES-POITOU AOP, PUISSANTS LEVIERS DE TRANSMISSION

Tout au long de l'année, la filière du beurre Charentes-Poitou AOP propose aux artisans boulangers et pâtisseries des masterclass aux contenus inédits. Les incontournables de la boulangerie y sont repensés et enseignés dans un objectif clair : permettre aux participants de renouveler leur carte, d'enrichir leur offre ou de se distinguer. Ces sessions pédagogiques s'imposent ainsi comme de précieux vecteurs de transmission et d'échanges.



BRIAN BOCLET



AURÉLIEN
LE MOUILLOUR



JOËL SCHWALBACH

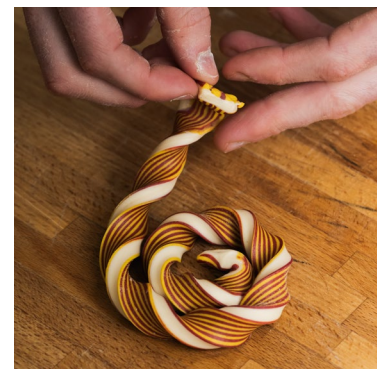


NINA MÉTAYER

Des figures renommées de la nouvelle génération de boulangers-pâtisseries

Pour animer ces masterclass, place à la crème de la crème de la boulangerie-pâtisserie, avec des consultants formateurs qui se distinguent par leur expertise, leur créativité et leur envie de partager leur savoir-faire : Aurélien Le Mouillour (MOF 2023), Brian Boclet (coach équipe de France championnat d'Europe de la boulangerie 2025), Joël Schwalbach (MOF 2015) et Nina Métayer (Meilleure Pâtissière du Monde 2024).

Lors des formations, ces professionnels revisiteront de grands classiques de la boulangerie viennoise avec une réflexion sur les déclinaisons possibles en boutique.



Les passionnés du goût.

À la carte : un programme ouvert à tous les professionnels

Afin de bénéficier au plus grand nombre, ces masterclass sur inscription sont toutes accessibles gratuitement. Le programme combine des sessions en présentiel et des sessions en ligne, dont peuvent également profiter ceux qui façonneront la boulangerie-pâtisserie de demain : les apprentis.

LE ROULÉ FEUILLETÉ

PAR **AURÉLIEN LE MOUILLOUR**, MOF 2023

• **14 avril 2026**

Une journée en présentiel à l'EBP de Paris

• **15 avril 2026**

Une heure en live digital

LE CHAUSSON FEUILLETÉ

PAR **BRIAN BOCLET**, COACH ÉQUIPE DE FRANCE
CHAMPIONNAT D'EUROPE DE LA BOULANGERIE 2025

• **16 juin 2026**

Une journée en présentiel à l'EBP de Paris

• **17 juin 2026**

Une heure en live digital

LES GÂTEAUX DE FÊTE

PAR **NINA MÉTAYER**,
MEILLEURE PÂTISSIÈRE DU MONDE 2024

• **1^{er} octobre 2026**

Masterclass en présentiel à l'Enilia (Surgères)

PAR **JOËL SCHWALBACH**, MOF 2015

• **13 octobre 2026**

Une journée en présentiel à l'EBP de Paris

• **14 octobre 2026**

Une heure en live digital



**Pour s'inscrire
aux masterclass**

<https://aop-beurre-charentes-poitou.fr/inscription-masterclass/>



LES CARNETS EXPLORE, SOURCES D'INSPIRATION À DÉVORER

Les carnets Explore sont conçus comme des guides pratiques pour inspirer les boulangers-pâtisseries autour de l'art du feuilletage. Pensés pour nourrir leur créativité en viennoiserie comme en restauration boulangère, ils les accompagnent dans le renouvellement de leur offre et la mise en valeur de leurs vitrines.

Publiés chaque trimestre et accessibles en ligne comme lors d'événements professionnels, ils proposent éclairages techniques, tendances de consommation, témoignages d'artisans et recettes, toujours autour du travail du feuilletage au beurre Charentes-Poitou AOP.



**Pour plonger
dans les cahiers
de tendance Explore**

<https://aop-beurre-charentes-poitou.fr/livre-blanc/>

À propos du Beurre Charentes-Poitou AOP

Le beurre Charentes-Poitou AOP représente 80 % de la production nationale de beurres sous AOP en France. La filière représente 30 000 emplois et participe au rayonnement de la région sur la scène gastronomique française et internationale. Il se distingue par son excellente malléabilité, sa régularité constante tout au long de l'année et son goût noisette. Ces qualités sont le fruit d'un cahier des charges strict et exigeant : une alimentation des vaches produite sur le territoire et reposant sur une ration stable toute l'année, le savoir-faire du maître beurrier qui veille à une maturation lente de la crème de plus de 16 heures, et un contrôle rigoureux de chaque étape de fabrication. Ces piliers confèrent au beurre Charentes-Poitou AOP des caractéristiques uniques, faisant de lui un ingrédient technique et identitaire, légitime pour accompagner, inspirer les artisans de demain.

Pour plus d'informations :

   aop-beurre-charentes-poitou.fr



Les passionnés du goût.