



Matéo Attard, sacré Meilleur Apprenti de France Chocolatier Confiseur 2022

Ce mardi 8 novembre, à l'École de Paris des Métiers de la Table, Matéo Attard, de l'Université des Métiers-CFA de Bayonne, s'est vu décerner le titre de Meilleur Apprenti de France Chocolatier Confiseur 2022.

La finale de la première édition de ce concours organisé par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs opposait 7 femmes et 2 hommes lors d'un ensemble d'épreuves sur le thème de la biodiversité.

Durant 7 heures, les finalistes ont dû faire preuve d'une concentration sans faille pour réaliser les différentes techniques imposées :

- 2 épreuves de chocolaterie
- 1 épreuve de confiserie
- 1 spécialité en chocolaterie ou confiserie
- 1 montage commercial sur "La biodiversité", thème de l'année
- 1 présentation de l'ensemble de leur réalisation façon "vitrine magasin".

Si tous ont tenu compte des remarques et observations exprimées lors des finales régionales, seul Matéo Attard a su s'imposer face à ses concurrents et séduire les trois jurys (fabrication, dégustation et présentation).



Pour un apprenti, ce titre est très important car il constitue une véritable reconnaissance de grands noms de la chocolaterie.

Après des mois de travail, de stress, de remise en question, c'est un parcours professionnel qui commence bien et une vraie récompense pour moi et tous ceux qui m'ont soutenu : mes proches, mes professeurs et mon entreprise ("La Couronne" à Pau).

Matéo Attard
MAF Chocolatier Confiseur 2022





Le rideau vient de tomber sur cette première édition du MAF Chocolatier- Confiseur. Voir ces jeunes se donner à fond pour leur métier pendant 7 heures et être soutenus par leurs formateurs a été une aventure formidable.

J'en retiens surtout la ténacité, le désir de se surpasser, la maturité acquise et l'esprit de camaraderie de l'ensemble des candidates et candidats. Je dis bien candidates car sur 9 finalistes, nous avons 7 jeunes filles, ce qui témoigne de l'évolution de notre métier et je m'en félicite.

Mais c'est bel et bien un seul d'entre eux qui a remporté le concours et je ne peux imaginer la joie et l'émotion de Matéo, vainqueur de cette édition, qui peut maintenant savourer sa victoire.

Pour la Confédération, toute l'équipe qui a permis d'organiser cet événement et moi-même, il est déjà temps de se remettre au travail afin de préparer l'édition 2023.

Thierry Lalet

Président de la Confédération
des Chocolatiers et Confiseurs de France



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend les 4000 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.

Les objectifs de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France sont d'organiser et promouvoir :

- les formations de chocolatier confiseur : CAP, Brevet Technique des Métiers, Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chocolaterie confiserie
- l'Université du Chocolat et de la Confiserie pour le perfectionnement des professionnels les
- Unions Professionnelles Régionales des chocolatiers et confiseurs.

Par ailleurs, la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France gère la Convention Collective de la Confiserie Chocolaterie Biscuiterie et défend les intérêts des employeurs, représente la profession dans tous les organismes de défense des PME, veille sur l'éthique professionnelle et la qualité des produits avec l'Académie Française des Chocolatiers et Confiseurs et la Confrérie des Chocolatiers de France.

www.chocolatiers.fr



Partenaires OR



Partenaires ARGENT

