Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Communiqué de presse 29 octobre 2026

MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

5ème édition

JUSTIN BROCQ, GRAND VAINQUEUR DU MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT 2026



Le jeudi 29 octobre 2026, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé la 5ème édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat, à la Porte de Versailles, à Paris.

Réunis à l'occasion du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, qui se tient a du 28 octobre au 1er novembre, les meilleurs spécialistes de cette viennoiserie emblématique ont tenté de convaincre un jury d'experts et de décrocher le titre national.

Derrière son apparente simplicité, le pain au chocolat exige une parfaite maîtrise de la pâte levée feuilletée. Régularité, cuisson, feuilletage, goût et équilibre avec le chocolat : chaque détail compte pour obtenir une viennoiserie à la fois croustillante, fondante et savoureuse.

Cette nouvelle édition met en lumière la précision des gestes, l'exigence technique et la passion des artisans boulangers. La journée s'est achevée par la remise du trophée au grand lauréat 2026, dans le cadre gourmand et prestigieux du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.

PODIUM

1er PRIX
MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT DE FRANCE 2026
Justin BROCQ
Emma pâtisserie boulangerie
Isenauville - Normandie (76230)

2e PRIX
Arnaud BUSSEROLLES
Arno boulangerie
Nantes - Pays de la Loire (44000)

3e PRIX
Sylvain BELOUIN
Boulangerie Le Quatre
Brissac Quincé - Pays de la Loire (49320)



2e prix 1er prix 3e prix

UNE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE POUR DÉPARTAGER LES CANDIDATS

Chaque candidat devait présenter 5 pains au chocolat pur beurre, rigoureusement identiques, pesant entre 55 et 65 grammes après cuisson. Présentées de manière anonyme, les viennoiseries ont été dégustées et évaluées à l'aveugle afin de garantir l'impartialité du concours.
Le jury a départagé les candidats sur plusieurs critères complémentaires : cuisson, brillance, aspect visuel, goût et équilibre entre la pâte levée feuilletée, le beurre et le chocolat, fondant à cœur, finesse et régularité du feuilletage.

UN JURY PRÉSIDÉ PAR XAVIER BORDET

Le jury 2026 est présidé par Xavier Bordet, artisan boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la région boulangère Auvergne–Rhône-Alpes.

Réunissant des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et des consommateurs, le jury avait pour mission d'évaluer les produits sans connaître l'identité des candidats et de distinguer les trois pains au chocolat réunissant le plus haut niveau de maîtrise technique et gustative.

LE PAIN AU CHOCOLAT, TOUT UN ART !

La réussite d'un pain au chocolat repose sur une succession de gestes précis. La pâte levée feuilletée conjugue deux savoir-faire : la fermentation, qui donne son volume à la pâte, et le feuilletage, obtenu par la superposition des couches de pâte et de beurre. Tourage, maîtrise du froid, temps de repos, apprêt et cuisson participent tous au résultat final.
Le chocolat joue lui aussi un rôle déterminant. Son intensité, sa quantité et sa répartition doivent trouver leur juste place face au beurre et au feuilletage. Tout est une question d'équilibre, pour que le chocolat soit présent sans masquer les autres saveurs de la viennoiserie.



LE MOT DU PRÉSIDENT

« Un bon pain au chocolat, ce n'est pas simplement une viennoiserie que l'on achète le matin. Derrière, il y a du fait maison, le choix des matières premières et une grande rigueur dans la réalisation. C'est tout le savoir-faire de l'artisan boulanger que l'on retrouve dans ce produit. »

Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

EQUITABLE - Copyright photos : CNBPF / @sadiksanswoltaire