



À 18 ans, Nicolas Bolaingue marche dans les pas de ses parents et remporte la Nutella Academy

Formé au CEPROC comme ses deux parents, Nicolas Bolaingue a **remporté la 6^e édition de la Nutella Academy à seulement 18 ans**. Aujourd'hui en BTM (brevet technique des métiers) chez Arnaud Larher, le jeune pâtissier du Bourget poursuit son apprentissage avec de nouveaux défis en tête : **tenter le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) et, un jour peut-être, ouvrir une entreprise familiale.**

À l'occasion du **lancement de la 7^e édition de la Nutella Academy**, retour sur un parcours placé sous le signe de la transmission.



La création de Nicolas Bolaingue lors de la demi-finale de la Nutella Academy 2026.

Une passion pour la pâtisserie transmise en famille

Chez Nicolas Bolaingue, la pâtisserie est une histoire de famille. **Ses parents se sont rencontrés au CEPROC** (Centre d'Excellence des Professions Culinaires), dans le 19^e arrondissement de Paris, où ils étaient tous les deux en formation. Son père est aujourd'hui chef pâtissier au sein de la Maison Arnaud Larher, où il travaille depuis près de 30 ans. Sa mère, quant à elle, exerce comme vendeuse en boulangerie-pâtisserie à Paris. **C'est lors de son stage de 3^e, effectué dans l'entreprise de son père, que Nicolas découvre le métier et décide de suivre la même voie. Il intègre à son tour le CEPROC** où il obtient un CAP pâtisserie, puis un certificat de spécialisation en pâtisserie de boutique.



« J'ai découvert le métier pendant mon stage de 3^e, dans l'entreprise où travaille mon père. J'ai grandi dans cet univers, mais c'est à ce moment-là que j'ai vraiment compris que je voulais, moi aussi, travailler dans la pâtisserie »,
déclare Nicolas Bolaingue

La Nutella Academy, un tremplin pour affirmer son talent

Nicolas découvre la Nutella Academy grâce à une affiche au CEPROC et décide de tenter les présélections sans imaginer jusqu'où le concours le mènera. Après les différentes étapes de qualification, il accède à la finale nationale, organisée autour du thème du trompe-l'œil. **Face au jury présidé par le Chef Grégory Cohen, il remporte la 6^e édition avec sa création intitulée « Le goûter Nutella ».**

Au-delà de la victoire, Nicolas retient une expérience qui lui a permis de progresser, de **défendre son travail devant des professionnels et de gagner en confiance**. Une aventure qui lui a également montré que l'envie, le travail et la persévérance comptent autant que l'expérience.



« La Nutella Academy m'a permis de progresser, de prendre confiance en moi et de voir que cette petite aventure pouvait en faire démarrer une plus grande. »,

souligne Nicolas Bolaingue

À 18 ans, déjà de nouveaux défis en tête

Nicolas poursuit aujourd'hui sa formation avec un BTM en deux ans au sein de la Maison Arnaud Larher. Il souhaite désormais continuer à se perfectionner et **envisage de participer au concours des Meilleurs Apprentis de France**. À plus long terme, il aimerait ouvrir sa propre entreprise, probablement aux côtés de sa famille.

En 2027, Nicolas découvrira également **la Nutella Academy sous un autre angle, puisqu'il rejoindra le jury de la 7^e édition**.

« Dans le jury, j'essaierai de me mettre à la place des candidats et de leur donner des conseils constructifs. Je serai particulièrement attentif à leur concentration, leur organisation et au travail fourni. Il ne faut pas forcément avoir beaucoup d'expérience pour tenter la Nutella Academy : le plus important, c'est d'avoir envie de réussir. »



La Nutella Academy en chiffres

- 7^e édition en 2027
- Plus de **350 candidats** accompagnés depuis le lancement du concours
- **25 partenariats** avec des CFA en France
- Plus de **50 000 €** distribués aux apprenants au fil des éditions

Pour candidater à la 7^e édition de la Nutella Academy :

- [Découvrir la Nutella Academy et candidater](#)
- Date limite de candidature : fin décembre 2026

À propos de la Nutella Academy :

Créée en 2020 et parrainée par le Chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est un concours national de pâtisserie qui invite les apprenants à revisiter les grands classiques de la pâtisserie française avec Nutella®. Le concours accompagne les jeunes talents de la pâtisserie française et valorise le savoir-faire des centres de formation.