

À Marseille, de candidate à formatrice, Marie Galinier accompagne Abdel Senani jusqu'au podium de la Nutella Academy

Après avoir elle-même participé à la Nutella Academy en 2022, **Marie Galinier, 36 ans, transmet aujourd'hui son expérience aux nouvelles promotions du CFA Corot Formations, à Marseille.** Parmi les jeunes pâtissiers qu'elle accompagne figure Abdel Senani, 24 ans, qui a **remporté le prix de l'originalité** en demi-finale avant de se hisser à la troisième place de la Nutella Academy 2026. Leur parcours croisé illustre la **transmission entre les générations, mais aussi la capacité du concours à encourager la créativité et à confirmer des vocations.**



Marie Galinier en 2022

Chez Corot Formations, les anciens candidats passent le relais

En 2022, Marie Galinier participait à la Nutella Academy en tant qu'apprentie chez Corot Formations. Quatre ans plus tard, elle accompagne à son tour les apprentis du CFA dans cette aventure. Devenue formatrice en pâtisserie et chargée d'innovation pédagogique, elle s'appuie sur sa propre expérience pour comprendre leur investissement, les rassurer et les préparer au concours.



Marie et Abdel lors de la finale en 2026

« Ayant moi-même participé à la Nutella Academy, je sais ce que représente la préparation d'un tel concours pour un jeune apprenti. C'est une première expérience de compétition à la fois exigeante, accessible et bienveillante, qui permet de progresser, de rencontrer d'autres passionnés et de prendre confiance en son travail. Aujourd'hui, je suis heureuse de pouvoir transmettre cette expérience aux nouvelles promotions et de les accompagner à mon tour »,

explique Marie Galinier, formatrice chez Corot Formations.

La Nutella Academy, un tremplin qui confirme la vocation et la créativité d'Abdel Senani

Après un CAP boulanger, Abdel Senani choisit d'élargir son savoir-faire en se formant à la pâtisserie. Lorsqu'il découvre la Nutella Academy grâce à Marie Galinier, il hésite encore entre les deux métiers. **La préparation du concours agit comme un déclic et confirme son choix de poursuivre dans la pâtisserie.** Sélectionné pour représenter Corot Formations, le jeune pâtissier multiplie les essais. En demi-finale, sa création associe le citron, l'huile d'olive, la tapenade d'olive et Nutella®, **mettant ainsi à l'honneur les saveurs provençales.** Cette proposition lui vaut le **prix de l'originalité, décerné par la cheffe Luana Belmondo.** Il se classe ensuite troisième de la finale nationale présidée par le **chef Grégory Cohen.** Tous deux partagent un même goût pour l'innovation : Marie a contribué à créer son poste de chargée d'innovation pédagogique chez Corot Formations, tandis qu'Abdel aime revisiter les recettes et imaginer ses propres desserts.



« Avant la Nutella Academy, j'hésitais encore entre la boulangerie et la pâtisserie. La préparation du concours m'a permis de découvrir tout ce que je pouvais exprimer à travers mes propres créations et a confirmé mon envie de poursuivre dans la pâtisserie. J'ai aussi gagné en confiance, en rapidité et en précision », témoigne Abdel Senani.

Abdel et sa création provençale récompensée par le prix de l'originalité

Corot Formations déjà mobilisé pour 2027

Alors que les candidatures pour la 7^e édition de la Nutella Academy sont ouvertes, Corot Formations a déjà déposé la sienne. Marie accompagnera les futurs représentants de l'établissement, tandis qu'Abdel souhaite rester impliqué dans l'aventure. Corot Formations est également candidat pour **accueillir à Marseille l'une des demi-finales régionales de l'édition 2027**. Une affaire à suivre donc...

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.