



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

LE MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

3^{ÈME} ÉDITION



Dossier de presse
Mercredi 30 octobre 2024 | **Salon du Chocolat** (Paris)

LE PAIN AU CHOCOLAT FAIT SON SHOW !

Pour la 3^{ème} année consécutive, le pain au chocolat se retrouve sous les feux des projecteurs au Salon du Chocolat, qui se déroule du 30 octobre au 3 novembre à la Porte de Versailles, à Paris.

Le mercredi 30 octobre, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organisera le Master National du Meilleur Pain au Chocolat. Cette journée sera marquée par l'annonce du lauréat, qui se verra remettre le prestigieux trophée par un jury d'experts.

Cet événement est une célébration de la viennoiserie par excellence : le pain au chocolat. Qu'on le nomme « pain au chocolat » ou « chocolatine », sa réalisation requiert une maîtrise impeccable de la pâte levée feuilletée, créant une harmonie parfaite entre une croûte croustillante et un intérieur moelleux et riche en chocolat.

C'est une journée où tradition et innovation se rencontrent pour offrir le meilleur du pain au chocolat. Ne manquez pas cette occasion de savourer l'excellence pâtissière dans un cadre exceptionnel !

QUÈSACO

Pain au chocolat (nom masculin) :

Viennoiserie traditionnelle française, le pain au chocolat est constitué d'une pâte feuilletée enveloppant une ou deux barres de chocolat noir. Originaire de la région d'Aquitaine, elle est populaire dans tout le pays sous diverses appellations, notamment « chocolatine » dans le sud-ouest de la France.



SOMMAIRE

- P3 La parole au Président
- P5 La grande histoire :
On leur doit le pain au chocolat !
- P5 Qu'est-ce que la viennoiserie ?
- P6 Secrets de fabrication :
la longue journée du tourier
- P8 La parole au lauréat 2023
- P10 Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat



Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Pour la troisième année consécutive, le Master National du Meilleur Pain au Chocolat est organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française au Salon du Chocolat, à Paris. Comment appréhendez-vous cette nouvelle édition ?

Le Salon du Chocolat est un événement extrêmement prestigieux, à la fois professionnel et grand public. C'est donc une très belle occasion de mettre en valeur notre master national. Depuis 3 ans, nous avons de très bons retours et une très belle visibilité, c'est donc un plaisir de poursuivre ce partenariat avec le Salon du Chocolat.

Est-ce que le pain au chocolat reste l'une des vedettes de toutes les boulangeries de France ?

Oui, tout à fait. Le pain au chocolat et le croissant sont deux classiques qu'on trouve dans toutes les boulangeries. Ce sont des incontournables. Les ventes sont très proches, même si le croissant reste un peu plus commercialisé, mais le pain au chocolat est très stable en termes de ventes. Il faut dire que le pain au chocolat est vraiment le goûter par excellence. Beaucoup de clients, après l'école, prennent un pain au chocolat pour leurs enfants, voire pour eux-mêmes en cas de petite fringale !

Comment peut-on définir le savoir-faire nécessaire pour confectionner un bon pain au chocolat ?

Il y a un savoir-faire particulier à maîtriser, notamment le feuillettage et la fermentation. Pour un professionnel, c'est un double savoir-faire. Il faut savoir gérer la fermentation comme pour le pain ou la brioche, mais aussi le feuillettage. C'est très technique, surtout lorsqu'il s'agit d'obtenir ces couches fines et feuilletées. Il y a aussi l'équilibre entre la pâte, le beurre et les bâtons de chocolat. Si la fermentation est trop poussée, ou si le beurre est mal intégré, le pain au chocolat ne sera pas bon. Cela demande donc beaucoup de précision.

Y a-t-il des différences régionales dans la fabrication du pain au chocolat ?

Oui, absolument. Le beurre, les farines et même le chocolat peuvent varier d'une région à l'autre, un peu comme pour le vin. Ces variations donnent des pains au chocolat légèrement différents selon le terroir. Aucun pain au chocolat ne sera exactement pareil.

Cette année, le Salon du Chocolat a pour thématique le temps. Justement, combien de temps faut-il pour fabriquer un bon pain au chocolat ?

Pour faire un bon pain au chocolat, il faut compter environ 24 heures. Il y a plusieurs étapes, comme la fermentation, qui ne peuvent pas être accélérées. Si on essaye d'accélérer le processus en ajoutant trop de levure, le pain au chocolat perdra en qualité. Il faut donc respecter le temps de fermentation pour obtenir un bon goût et un feuillettage parfait.

Peut-on aussi dire que le temps est un facteur important dans l'apprentissage du métier de boulanger ?

Tout à fait. L'apprentissage en boulangerie dure 2 ans, en alternance entre l'école et le travail en boulangerie. Mais pour devenir un boulanger expérimenté, il faut environ 10 ans. C'est un peu comme pour un médecin : il faut de l'expérience pour maîtriser toutes les facettes du métier, que ce soit le pain, la pâtisserie ou la fermentation.

Faut-il aussi du temps pour se préparer à un concours comme celui-ci ?

Oui, car il y a un cahier des charges précis à respecter. Les candidats doivent ajuster leurs techniques pour se conformer aux exigences du concours, ce qui demande beaucoup de temps et d'entraînement. Ils fabriquent du pain au chocolat tous les jours, mais pour un concours, c'est différent. Ils doivent parfaire leurs produits pour qu'ils soient parfaits. Et bien sûr, il y a toujours une part de chance, car tout dépend des goûts du jury !

Une question d'actualité avec la pénurie annoncée de chocolat. Qu'en est-il ?

Effectivement, le mauvais temps a affecté la production de cacao, ce qui a entraîné une pénurie et une hausse des prix, également pour le beurre. Les bâtons de chocolat que nous utilisons pour le pain au chocolat ont vu leur prix tripler à un moment donné. La spéculation a aussi joué un rôle, car quand la production est limitée, les prix augmentent encore plus !

Malgré cette hausse des prix, est-il hors de question de diminuer la qualité du pain au chocolat ?

Bien sûr, on ne va pas réduire la quantité de chocolat dans le pain au chocolat. L'équilibre entre la pâte et le chocolat est essentiel pour le goût. Il vaut mieux en faire moins ou augmenter le prix, mais il ne faut surtout pas compromettre la qualité.

Pour finir, un tel salon est-il l'occasion de rencontrer vos clients, ceux qui viennent à longueur d'années dans vos magasins, apprécier les produits de la boulangerie française ?

Oui, car c'est un événement très populaire. L'an dernier, nous avons même organisé une conférence sur le pain au chocolat et ce fut un très grand succès. Les gens sont de plus en plus curieux et posent beaucoup de questions. C'est vraiment un bel événement pour le grand public, et on y revient chaque année avec plaisir !



CHOCOLAT ET BOULANGERIE : LE BEAU MARIAGE

Cette année encore, lors du Salon du Chocolat 2024, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organisera une conférence spéciale le 31 octobre, à 14h, sur le thème « Inspiration Chocolat ».

Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Pâtissier, interviendra pour partager son expertise sur l'utilisation du chocolat en boulangerie, avec un focus sur des produits emblématiques comme le pain au chocolat, ainsi que des idées créatives pour Halloween.

ON LEUR DOIT LE PAIN AU CHOCOLAT !



De Marie-Antoinette à August Zang, en passant par Antonin Carême et les innombrables boulangeries de quartier, le pain au chocolat traverse les époques et les frontières, porté par des personnalités qui ont su le transformer et le magnifier.

Marie-Antoinette (1755–1793) : la Reine gourmet

Originaire d'Autriche, Marie-Antoinette apporte avec elle à la cour de France des traditions culinaires viennoises. Parmi elles, une viennoiserie qui deviendra le pain au chocolat. Bien que la légende soit souvent embellie, elle incarne le premier lien entre l'Autriche et la France dans l'histoire du pain au chocolat.

August Zang (1807–1888) : l'entrepreneur visionnaire

August Zang, un boulanger autrichien, ouvre en 1839 la première boulangerie viennoise à Paris, introduisant les Parisiens aux viennoiseries autrichiennes, dont le croissant et ce qui deviendra le pain au chocolat. C'est grâce à lui que la pâte feuilletée et les viennoiseries se popularisent en France.

Louis Ernest Ladurée (1836–1904) : le maître pâtissier

Fondateur de la célèbre pâtisserie Ladurée à Paris, Louis Ernest Ladurée joue un rôle crucial dans l'établissement de la réputation des viennoiseries françaises. Bien que son nom soit plus associé aux macarons, son influence a contribué à ancrer des délices comme le pain au chocolat dans la tradition parisienne.

Antonin Carême (1784–1833) : le roi des chefs et chef des rois

Antonin Carême, l'un des premiers grands chefs pâtissiers français, n'a pas inventé le pain au chocolat, mais sa maîtrise de la pâte feuilletée a influencé la manière dont les viennoiseries françaises ont évolué. Son œuvre a pavé la voie pour la sophistication et la précision dans la pâtisserie, des qualités essentielles pour le pain au chocolat.

Les boulangers de quartier : les artisans de la tradition

À travers les siècles, les boulangers de quartier ont été les véritables gardiens du pain au chocolat, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Ces artisans anonymes, dont les compétences et la passion ont préservé et perfectionné la recette, méritent une place d'honneur dans l'histoire de cette viennoiserie emblématique.

QU'EST-CE QUE LA VIENNOISERIE ?

La viennoiserie est un domaine de la boulangerie spécialisé dans la création de pâtisseries à base de pâte levée, souvent enrichies en beurre, lait, œufs, sucre et parfois de crème.

On parle donc de l'ensemble de produits intermédiaires entre le pain et la pâtisserie, offrant une texture et une saveur plus riches que le pain traditionnel, mais moins sucrées et élaborées que les pâtisseries. Les viennoiseries incluent des classiques bien-aimés comme les croissants, les pains au chocolat, les pains aux raisins et les brioches.

Ces délices sont réputés pour leur légèreté et leur feuilletage, obtenu grâce à une technique de laminage qui consiste à plier et replier la pâte avec du beurre pour créer des couches superposées. Cette méthode confère aux viennoiseries leur texture aérée et croustillante à l'extérieur, tout en restant moelleuses à l'intérieur.

FABRICATION D'UN PAIN AU CHOCOLAT LA LONGUE JOURNÉE DU TOURIER

Le Salon du Chocolat 2024 met à l'honneur la thématique du temps, un élément clé dans l'art de la boulangerie-pâtisserie. À cette occasion, découvrons combien de temps il faut pour réaliser un pain au chocolat, ce chef-d'œuvre de la viennoiserie. Du pétrissage à la cuisson, chaque étape est minutieusement orchestrée par le tourier, cet artisan des pâtes levées feuillettées. Plongeons dans les coulisses de la boulangerie...

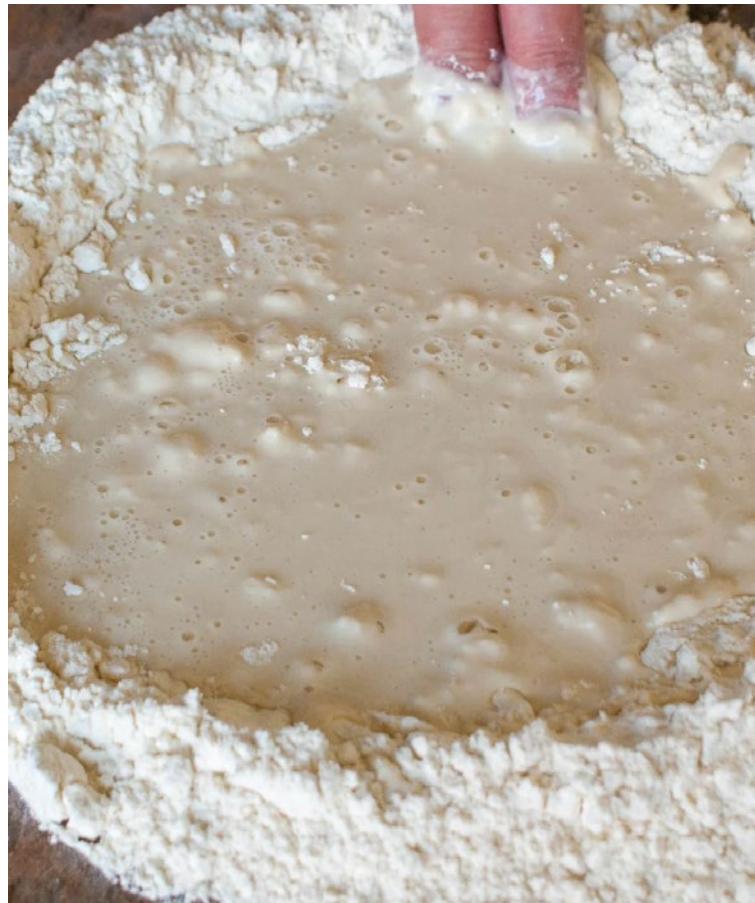
J-1

16H LA PRÉPARATION DE LA DÉTREMPE

La journée débute tôt pour le tourier avec la préparation de la détrempe. Mélange de farine, de sel et de liquide (eau ou lait), la détrempe constitue la base de la pâte. Une fois le mélange pétri jusqu'à obtention d'une pâte homogène, il est filmé et mis au réfrigérateur pour son premier repos. Ce temps de pause permet à la pâte de se raffermir, facilitant les étapes suivantes.

16H30 LE REPOS DE LA DÉTREMPE

Après avoir mis la détrempe au réfrigérateur, il est temps de laisser la pâte se reposer. Pendant ce temps, le tourier prépare les éléments nécessaires pour le tourage, une étape cruciale pour obtenir la texture feuillettée du pain au chocolat.



QU'EST-CE QU'UNE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE ?

La pâte levée feuillettée est une technique pâtissière qui marie les caractéristiques de la pâte levée et du feuilletage, offrant une texture à la fois légère, croustillante, et aérée.

La levée est obtenue par l'ajout de levure. En fermentant, la levure dégage du dioxyde de carbone, ce qui fait gonfler la pâte, lui conférant ainsi une texture douce et moelleuse.

Le feuilletage, quant à lui, consiste à alterner des couches de pâte et de beurre. Ce processus minutieux crée de fines strates dans la pâte, qui se déploient en un feuilletage délicat lors de la cuisson.

18H LE TOURAGE

Pendant le tourage, la pâte est étalée en un grand rectangle, et le beurre de tourage est placé au centre. La pâte est repliée autour du beurre et cette opération est répétée trois fois avec des périodes de repos au réfrigérateur entre chaque tour. Ces pliages successifs créent les couches feuilletées qui donneront au pain au chocolat sa texture légère et croustillante.

Une fois la pâte feuilletée préparée, elle est généralement mise au réfrigérateur pour reposer jusqu'au lendemain matin. Cependant, il est tout à fait possible de confectionner le pain au chocolat dans la continuité, ce qui implique de raccourcir les heures de sommeil du tourier !



Jour J

5H L'ABAISSE FINALE

L'abaisse finale commence. La pâte est étalée à environ 3 mm d'épaisseur. Le tourier découpe ensuite des rectangles uniformes, prêts pour l'assemblage. Cette étape assure que chaque pain au chocolat aura une forme et une taille cohérentes.

5H30 L'ASSEMBLAGE

Le tourier place des barres de chocolat à la base de chaque rectangle de pâte, puis enroule la pâte autour du chocolat pour former les pains. Ce moment demande soin et précision pour garantir une cuisson homogène.

6H LA FINITION

Les pains au chocolat assemblés sont disposés sur une plaque de cuisson pour un dernier repos. Ce temps de repos permet à la pâte de lever légèrement avant la cuisson, garantissant que les viennoiseries seront bien gonflées et uniformément cuites.

6H30 LA CUISSON

Les pains au chocolat sont enfournés à 190°C environ pendant 15 à 20 minutes. Le tourier surveille attentivement cette étape pour que chaque pain soit parfaitement doré et que le chocolat soit bien fondu.

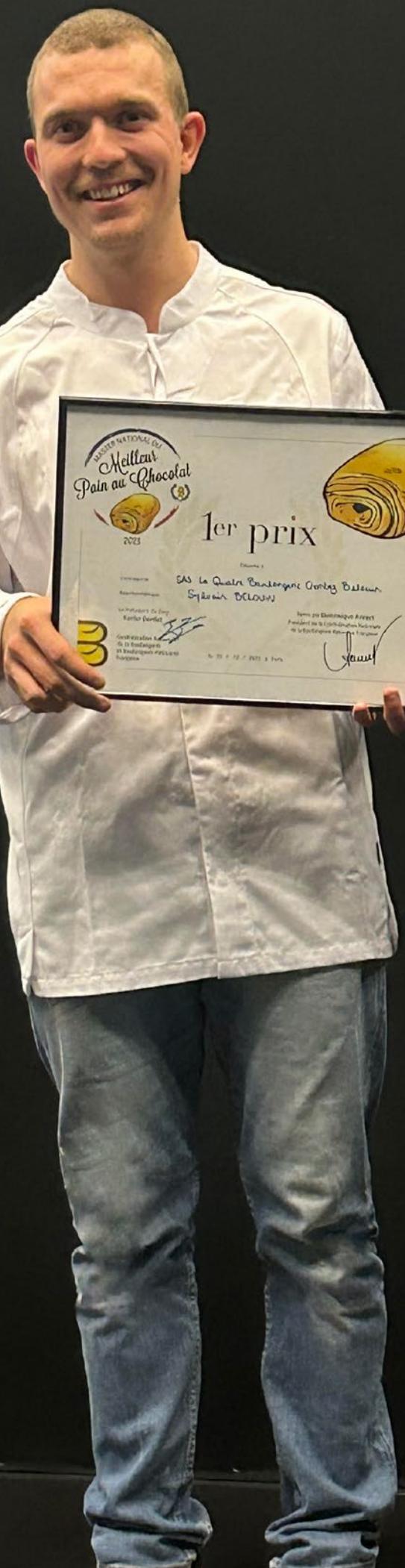
7H LE REFROIDISSEMENT

Après la cuisson, les pains au chocolat sont placés sur une grille pour refroidir légèrement. Ce dernier temps de refroidissement permet au chocolat de se raffermir et à la pâte de se stabiliser.

Les pains au chocolat sont désormais prêts à être proposés aux clients dans la boulangerie. Fraîchement cuits et dorés à souhait, ils n'attendent plus que d'être dégustés.

Sylvain BELOUIN

Lauréat du Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2023



À 27 ans, vous êtes à la tête de votre propre boulangerie ?

Oui, originaire de la région angevine, j'ai ouvert ma propre boulangerie avec mes anciens patrons. Cela fait maintenant un an et demi que nous sommes associés à la boulangerie «Le Quatre» à Brissac, en Anjou. Nous sommes actuellement 19 salariés. C'est une entreprise assez jeune dont l'objectif est de se développer grâce à une équipe compétente et une excellente ambiance de travail.

Quel a été votre parcours de formation ?

Mon parcours est principalement un parcours de pâtissier avec un CAP, une Mention Complémentaire, et un Brevet Technique des Métiers (BTM). Ensuite, j'ai décidé de me perfectionner aussi en boulangerie, j'ai donc passé un CAP Boulanger.

Pourquoi avoir participé au Master National du Meilleur Pain au Chocolat en 2023 ?

J'ai toujours aimé les concours parce qu'ils permettent de se remettre en question. J'ai eu l'opportunité de me qualifier pour la finale et la motivation était au rendez-vous avec tout le soutien des collègues. Nous y sommes allés pour finir dans le top 10 et finalement, nous avons gagné, ce qui a rendu tout le monde très, très heureux à la boulangerie !

Qu'est-ce qui distingue votre pain au chocolat des autres ?

Toujours difficile à dire ! Nous sélectionnons nos matières premières avec soin, en essayant de privilégier le local. Ce qui fait la différence, c'est peut-être aussi notre expérience et notre maîtrise de chaque étape de fabrication. En fait, ce qui est vraiment important, c'est de prendre le temps de bien faire à chaque étape pour garantir la qualité.

Quelles ont été les répercussions d'un point de vue commercial ?

Oui, il y a eu une vraie effervescence. Juste après l'annonce de notre victoire, les ventes ont explosé, on est passé de 200 à environ 600 pains au chocolat par jour pendant un mois. Depuis, nos ventes sont restées élevées puisque nous en vendons presque 2 fois plus qu'avant le concours !

Quels conseils donneriez-vous aux candidats de l'édition 2024 ?

Il faut s'entraîner, car un concours n'est pas à prendre à la légère. Même si nous utilisons la même recette que pour notre magasin, il est important de bien maîtriser chaque étape. La rigueur et le temps sont cruciaux pour bien faire les choses.

J'ai aussi entendu dire que votre titre vous a permis d'être reçu à l'Élysée ?

Oui, c'était un moment assez extraordinaire. J'ai été invité à l'Élysée pour la galette des rois, ce qui est assez exceptionnel pour un petit boulanger de campagne. C'était une vraie surprise et un grand honneur. Toute l'équipe était ravie, ce fut un moment de fierté que nous avons partagé ensemble. C'est rare de vivre une telle expérience, et cela restera un souvenir inoubliable !

Pour l'édition 2024, vous serez membre du jury du Master National du Meilleur Pain au Chocolat ?

Être invité à être juré pour la prochaine édition du Master est un immense honneur. Cela signifie beaucoup pour moi, car je vais pouvoir partager mon expérience et mon savoir-faire avec les participants.

Je vais aussi pouvoir leur expliquer comment les choses se passent en cas de victoire. Je compare

souvent cela à un accouchement : on nous explique comment ça va se passer, mais on ne sait jamais vraiment à quoi s'attendre jusqu'à ce que l'enfant arrive. De la même manière, même si on sait à peu près ce qui nous attend, on ne sait pas combien de clients viendront, ni ce qu'ils achèteront. C'est parfois difficile à anticiper !

Un dernier mot ?

Ce que j'aimerais mettre en avant avec ce concours, c'est que la victoire n'est pas uniquement la mienne. Sur le papier, c'est moi qui ai gagné, mais en réalité, c'est le fruit d'un travail collectif. Nous avons tous travaillé ensemble, chacun a donné son avis, tout le monde a goûté. Certains disaient : «Moi, je changerais ceci» ou «J'essaierais cela» et, finalement, c'est ce qui a permis d'obtenir le résultat que nous avons eu !

*Boulangerie Le Quatre
4 place des frères Montgolfier
49320 Brissac-Loire-Aubance*

LES VARIANTES DU PAIN AU CHOCOLAT

Le pain au chocolat est apprécié pour sa pâte feuilletée croustillante et ses bâtonnets de chocolat fondant à l'intérieur. Cependant, cette délicieuse viennoiserie se décline en de nombreuses variantes, en France et dans le monde. Tour d'horizon des principales variantes du pain au chocolat :

Pain au Chocolat aux Amandes

Cette variante ajoute une touche gourmande avec une garniture à base de crème d'amande. Le pain au chocolat aux amandes est souvent parsemé d'amandes effilées sur le dessus avant la cuisson.

Pain au Chocolat Praliné

Pour une version encore plus gourmande, certains boulangers remplacent les bâtonnets de chocolat noir par du praliné. Cette pâte de noisettes caramélisées mélangée à du chocolat apporte une saveur douce et onctueuse qui ravit les amateurs de chocolat.

Pain au Chocolat Blanc

Le pain au chocolat blanc utilise du chocolat blanc à la place du chocolat noir traditionnel. Cette variante est particulièrement appréciée par ceux qui préfèrent la douceur du chocolat blanc et son goût vanillé.

Pain au Chocolat au Lait

Une autre alternative au chocolat noir classique est le chocolat au lait. Cette variante offre un goût plus doux et crémeux, souvent préféré par les enfants et ceux qui aiment une douceur plus subtile.

Pain au Chocolat aux Fruits

Pour une touche fruitée, certains boulangers intègrent des fruits secs ou confits dans la pâte feuilletée. Des morceaux d'abricots, de framboises, ou de cerises peuvent ajouter une note acidulée et sucrée qui contraste agréablement avec le chocolat.

RÈGLES ET PROGRAMMES DU CONCOURS

LE MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Organisé pour la 3^{ème} année consécutive par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, ce master national vise à récompenser le meilleur pain au chocolat.

LA DATE

Le master national aura lieu le mercredi 30 octobre 2024 au Salon du Chocolat, à Paris.

LE DÉROULEMENT

46 candidats au total, issus d'entreprises adhérentes à un groupement professionnel, devront déposer un lot de 5 pains au chocolat entre 8h et 9h30, dans un contenant neutre et fermé.

Ces viennoiseries identiques devront être pur beurre et peser entre 55 et 65 g après cuisson.

LE JURY

Ce même jour, un jury composé de 10 professionnels boulangers-pâtissiers et de 2 journalistes évaluera les créations des participants.

Le président du jury sera cette année Xavier Bodet, boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et Président de la Commission Qualité, Formation et Innovation.

LE CHOIX DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Le jury évaluera chaque création selon une grille de notation rigoureuse, incluant les critères suivants : la cuisson, la brillance, l'aspect visuel, le goût, le fondant, le feuilletage, et la texture.

LES CRITÈRES

La cuisson :

Elle doit être uniforme, la couleur appropriée et la texture croquante. L'aspect du pain au chocolat doit être en surface, témoignant de la qualité de la pâte feuillettée.

La brillance :

L'apparence générale doit être homogène.

Le goût :

L'équilibre des saveurs entre la pâte, le chocolat, et les autres ingrédients.

Le fondant :

La texture fondante du chocolat à l'intérieur.

Le feuilletage :

La qualité des couches feuillettées, attestant du savoir-faire du tourier.

La texture :

La consistance générale de la viennoiserie.

LA REMISE DES PRIX

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu à 15h sur la scène « Cacao Show » du Salon du Chocolat. Le lauréat recevra un trophée millésimé et les finalistes seront également honorés.

LES VAINQUEURS 2023

La 2^{ème} édition du concours s'est tenue le 30 octobre 2023, également au Salon du Chocolat. Le premier prix a été attribué à Sylvain Belouin, représentant la région Pays de la Loire. Le deuxième prix a été décerné à Sigamani Sugeetharan, de la région Île-de-France. Enfin, le troisième prix est allé à Frédéric Hubert, de la région Grand Est.

LE SALON DU CHOCOLAT, LE RENDEZ-VOUS CHOCOLATÉ FRANÇAIS

Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ne pouvait pas trouver meilleur écrin que le Salon du Chocolat qui, pendant 5 jours, permet au public de rencontrer tous les acteurs de la filière du chocolat et du cacao : chocolatiers, chefs pâtissiers, confiseurs, producteurs de cacao, grandes marques, etc.

Salon du Chocolat

Du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2024
De 10h à 19h
Porte de Versailles, Paris 15
Pavillon 5



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE



Boulangerie
Pâtisserie
Tortue

boulangerie.org

