



Marjorie MIETTE Une des Meilleurs Apprentis de France Chocolaterie-Confiserie 2024

**Une étoile montante de la chocolaterie française
révélée au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie**

[Mercredi 30 octobre - Paris] Ce matin, la scène du Cacao Show, au cœur du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, a vibré lors de l'annonce de la lauréate du prestigieux concours «Un(e) des Meilleure(s) Apprenti(e)s de France ». Après une compétition intense et des mois de préparation, Marjorie MIETTE s'est vu décerner ce titre emblématique, marquant ainsi une étape décisive dans son parcours professionnel.

La Finale Nationale, organisée mardi 29 octobre 2024 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), a mis les huit finalistes, dont sept jeunes femmes, à l'épreuve, exigeant d'eux précision, inventivité et résilience. Formée à l'INBP - Institut National de Boulangerie Pâtisserie (Rouen - 76), Marjorie MIETTE a su se démarquer grâce à des créations alliant passion et technicité.

Durant sept heures, les candidats ont fait preuve de maîtrise et de créativité à travers une série d'épreuves visant à tester leur capacité à sublimer le chocolat et la confiserie :

- ♦ **Trois créations en chocolaterie** : un praliné à la vanille en 25 bonbons (dont 20 enrobés de couverture lactée), une série de bonbons ganache fruitée en couverture noire, et une tablette chocolat avec une inclusion de leur choix.
- ♦ **Une épreuve de confiserie** : préparation d'une guimauve à la pistache, librement présentée dans un emballage au choix des candidats.

- **Une spécialité au choix en chocolaterie ou confiserie**, d'un poids total de 500 g.
- **Un montage commercial sur le thème "Architecture"**, qui invitait les candidats à interpréter l'agencement et l'esthétisme inspirés par les grands bâtisseurs, avec des formes classiques ou modernes.
- **Un présentoir commercial tout chocolat, façon "vitrine magasin"**, pour exposer les bonbons, témoignant d'un sens abouti de l'agencement et de l'équilibre esthétique.

En prenant parti pour des réalisations sous le thème de « l'architecture au fil du temps », Marjorie MIETTE s'est distinguée par des créations mêlant goût et élégance, tout en respectant scrupuleusement les critères imposés par le jury, composé de professionnels.

Chacun des candidats a été évalué sur la fabrication, la présentation et la dégustation de leurs créations. La rigueur technique, la dextérité, ainsi que la capacité à innover ont été déterminantes dans la décision finale.



Un titre prestigieux, symbole du savoir-faire français

Obtenir le titre d'Une des Meilleurs Apprentis de France Chocolaterie Confiserie est une reconnaissance de taille pour Marjorie, qui voit ainsi son talent salué par la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France. Ce concours, coorganisé avec la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, représente un véritable tremplin pour ces jeunes talents, appelés à perpétuer l'excellence de la chocolaterie française.

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France tient également à féliciter l'ensemble des finalistes pour leur engagement et leur passion, et se réjouit de compter parmi eux de futurs grands noms de la profession.

Les créations des huit finalistes, dont celles de Marjorie MIETTE sont à découvrir sur le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie. (Stand : D4)



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend 2 000 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.

La Confédération gère la Convention Collective de la Confiserie Chocolaterie Biscuiterie et défend les intérêts des employeurs. Elle représente la profession dans tous les organismes de défense des PME et veille sur l'éthique professionnelle et la qualité des produits. Son rôle est également de piloter et promouvoir les formations de chocolatier confiseur : CAP, Brevet Technique des Métiers, Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chocolaterie confiserie.

Concours coorganisé par Le Confédération des Chocolatier Confiseurs de France et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



PARTENAIRES OR



PARTENAIRES ARGENT

