

18 septembre 2024



Mathilde PAGÈS

École des Métiers Dijon Métropole
(Longvic, 21)



Clara COQUIDE

École des Métiers de l'Hérault
(CFA de la CMA de Montpellier, 34)



Sélection Mercurey

Mathilde PAGÈS et Clara COQUIDE ont décroché leur passeport pour la finale du MAF Chocolaterie Confiserie

Co-organisée par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, la 2e sélection régionale du MAF Chocolaterie Confiserie 2024 s'est tenue au CFA Formation Mercurey (71), ce mardi 17 septembre.

À l'issue de 7 heures de compétition acharnée, Mathilde PAGÈS de l'École des Métiers Dijon Métropole (Longvic, 21) et Clara COQUIDE de l'École des Métiers de l'Hérault (CFA de la CMA de Montpellier, 34) ont gagné leur place parmi les finalistes. Elles représenteront leur région à la finale nationale du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie, qui se tiendra le 29 octobre 2024 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

Une prestation saluée par les jurys

Grâce à leur créativité et leur technicité, **Mathilde PAGÈS** et **Clara COQUIDE** ont remporté l'adhésion des membres des jurys.

Composés de professionnels, chacun des 3 jurys (fabrication, dégustation et présentation) a évalué les performances des candidats selon des critères de connaissance technique, d'hygiène, de dextérité, d'originalité, ainsi que, surtout, de maîtrise du goût et de l'esthétique des créations soumises à leur appréciation.

Les candidats de la sélection Belfort disposaient de 7 heures pour mener à bien une série d'épreuves techniques, sur le thème de :

« **L'architecture** ».

Au programme :

- 3 épreuves de chocolaterie :
 - réalisation d'un praliné à la vanille, par sablage ou caramélisation, au choix du candidat. La masse est ensuite détaillée, selon une méthode laissée au choix du candidat, en 25 bonbons dont 20 partiellement ou intégralement enrobés de couverture lactée, finition libre.
 - confection de minimum 20 bonbons au chocolat, couverture noire avec un intérieur semi-liquide ganache aux fruits, finition libre.
 - d'une tablette chocolat avec inclusion libre (moule fourni par l'organisation).

Architecture, thème de l'édition 2024

Cubes en bois, briques plastiques, dès son plus jeune âge, l'Homme se passionne pour la construction d'édifices. À travers le monde, les témoignages du génie des grands bâtisseurs ont défié les millénaires. Agencement de l'espace, combinaison des formes, les candidats pourront s'en donner à cœur joie pour créer des compositions à l'esthétisme classique ou futuriste.

- 1 épreuve de confiserie :
 - réalisation d'une guimauve à la pistache, enrobage et finition libres, à présenter au choix dans un des deux modèles de boîtes blister commerciales fournis par l'organisation (emballage et étiquette ramenés par le candidat).
- 1 spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix du candidat (poids total de masse présentée : 500 g).
- 1 montage commercial sur le thème "Architecture" (couleurs de couvertures et support de présentation sont à la liberté du candidat ; poids compris entre 300 et 500 g).
- 1 présentoir commercial tout chocolat pour les 2 sortes de bonbons chocolat (10 de chaque), façon "vitrine magasin" sur le thème "Architecture" (couleurs de couvertures et support de présentation sont à la liberté du candidat ; poids et dimensions maximaux imposés).

Prochaine étape : la finale nationale

Pour les deux heureux(ses) sélectionné(e)s, l'aventure ne fait que commencer. Désormais, dans leur ligne de mire, la finale nationale !

Rendez-vous **le mardi 29 octobre 2024, à l'EPMT (Paris - 75)**, pour l'ultime épreuve qui verra s'affronter tous les sélectionnés régionaux.

L'annonce des résultats et la remise des prix se feront **le mercredi 30 octobre 2024, à 11h, sur la scène du Cacao Show au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.**



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



BELCOLADE

