



Valentine COIFFARD sacrée Meilleure Apprentie de France Chocolaterie Confiserie 2025

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

[Mercredi 29 octobre – Paris] ***Ce matin, le nom de la lauréate du prestigieux concours du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie a été dévoilé sur la scène du Cacao Show, au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris.***

Après une préparation exigeante et une finale d'un haut niveau technique, Valentine COIFFARD, du CMA Formation de la Vienne (Poitiers, 86), a décroché le titre emblématique de Meilleure Apprentie de France Chocolaterie Confiserie, marquant une étape majeure dans son parcours professionnel.

Grâce à une constance dans l'esthétisme, le plaisir gustatif et la technique, la jeune lauréate a su se démarquer avec une création intitulée : "Le bouclier du martyr", véritable hommage à Jeanne D'arc.

Une finale placée sous le signe de la rigueur, du talent et de la féminisation du métier

Organisée mardi 28 octobre, à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), la finale nationale a réuni neuf talents dont huit jeunes femmes et un jeune homme. Cette prédominance féminine illustre l'évolution d'un secteur où la place des femmes ne cesse de croître, tant dans les ateliers que dans les concours d'excellence.

Durant sept heures d'épreuves, les finalistes ont réalisé une série de créations mêlant chocolaterie, confiserie, (bonbons moulés et bonbons gianduja, caramel tendre et pâte à tartiner...), présentation commerciale et composition artistique.

Sous le thème « **Femmes de l'Histoire** », choisi par le **président du jury Raoul Boulanger**, artisan-chocolatier et torréfacteur, les candidats ont puisé leur inspiration dans les destins de figures féminines marquantes — de Jeanne d'Arc à Joséphine Baker, en passant par Coco Chanel ou encore la Veuve Clicquot.

L'expression d'un savoir-faire maîtrisé et inspiré

À seulement 22 ans, Valentine COIFFARD incarne la nouvelle génération de chocolatiers-confiseurs.

Après deux années d'études en langues à l'université, elle a choisi de se réorienter vers une passion d'enfance : la pâtisserie. Ce virage réussi l'a conduite à décrocher un CAP Pâtissier, puis un CAP Chocolatier obtenu en 2025. Désireuse de perfectionner sa technique, elle poursuit aujourd'hui un BTM Chocolatier Confiseur, avec l'ambition d'enrichir sa formation par des expériences à l'étranger, dans la continuité d'un premier séjour Erasmus en Belgique.

Perfectionniste, déterminée et minutieuse, elle revendique une approche exigeante et sensible de son métier.



Pour cette édition 2025, Valentine a choisi de rendre hommage à Jeanne d'Arc, figure de courage et de conviction qui a inspiré plusieurs finalistes : trois d'entre eux ont consacré leur œuvre à la Pucelle d'Orléans, chacun à sa manière.

Valentine COIFFARD s'en distingue toutefois par une interprétation à la fois symbolique et épurée, intitulé « **Le bouclier du martyr** », métaphore de la force intérieure et de la persévérance.

Un niveau d'excellence salué par les professionnels

Chaque geste, chaque texture et chaque saveur ont été examinés par trois jurys indépendants — fabrication, dégustation et présentation —, réunissant des professionnels reconnus pour leur exigence et leur bienveillance.

Jury 2025

Président : Raoul BOULANGER

Fabrication : Quentin BAILLY, Jean-Paul HEVIN et Aurélien RIVOIRE

Dégustation : Philippe BEL, Justine GUERNÉ, MAF Chocolaterie Confiserie 2023, Nicolas HETEAU, Marjorie MIETTE, MAF Chocolaterie Confiserie 2024, Ken THOMAS et Edwin YANSANÉ.

Présentation : Nicolas BOTOMISY, Marc CHINCHOLE et Florence LESAGE.

« Ces jeunes ont déjà le niveau de véritables professionnels. Tous autant qu'ils sont, ils pourraient intégrer sans difficulté un atelier. Ce type de concours est un vivier unique pour les artisans et entreprises en quête de jeunes collaborateurs talentueux, efficaces et passionnés. »

souligne Nicolas BOTOMISY, Pâtissier Chocolatier et jury "Présentation" 2025.

Un titre prestigieux, symbole du savoir-faire français

Obtenir le titre de Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie est une reconnaissance d'excellence décernée par la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Ce concours, relancé en 2022, s'est imposé en seulement trois ans comme une vitrine du savoir-faire artisanal et de la relève de la profession. Il met en lumière la passion, la rigueur et l'esprit d'innovation d'une nouvelle génération de chocolatiers-confiseurs.

**Les créations des neuf finalistes,
dont celles de la lauréate Valentine COIFFARD,
sont à découvrir sur le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.
(Stand : L114 - 1er étage, Hall 5)**



Les Chocolatiers et Confiseurs de France représentent et défendent les 2 300 professionnels français pratiquant le métier de chocolatier, de confiseur et de biscuitier, artisans fabricants ou détaillants. Leur mission consiste à assurer la pérennité du métier de chocolatier-confiseur.

L'organisation professionnelle 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.

Photos, visuels, coordonnées des candidats ou toutes autres

NOS PARTENAIRES OR



AG2R LA MONDIALE



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



C2pack
Expérience Créative



NOS PARTENAIRES ARGENT



3D BAKERS BELCOLADE



LAFONT



UN VOYAGE
AU CŒUR DE LA DÉCOUVERTE