



Chloé BEURIER BOURNOT

Meilleure Apprentie de France Chocolaterie Confiserie 2026

Formée au CMA Formation – CFA Bernard Stalter, à Eschau (67), et en apprentissage chez *Erithaj* (67), Chloé BEURIER BOURNOT remporte le concours Un(e) des Meilleur(e)s Apprenti(e)s de France Chocolaterie Confiserie 2026.

Le résultat a été annoncé ce mercredi 28 octobre sur la scène du Cacao Show, au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris, au lendemain d'une finale réunissant huit candidats autour du thème « Les profondeurs des mers ».

De Nancy à Paris, un parcours récompensé

Victorieuse de la première sélection régionale organisée à Nancy le 24 juin dernier, face à sept autres candidat(e)s venu(e)s du Grand Est et du Doubs, **Chloé BEURIER BOURNOT** a poursuivi sa préparation pour défendre son travail en finale nationale. Elle y représentait son établissement, le CMA Formation – CFA Bernard Stalter, et son entreprise formatrice, *Erithaj* (67).

Cette distinction reconnaît le travail accompli au cours de son apprentissage et les efforts consacrés à sa préparation. Elle lui permet aujourd'hui de présenter son savoir-faire aux professionnels et au grand public réunis au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.



Une finale entre maîtrise technique et interprétation personnelle

Mardi 27 octobre, à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), les huit finalistes disposaient de 7 h 30 pour réaliser leurs produits de chocolaterie et de confiserie, ainsi qu'un montage commercial et un présentoir tout chocolat inspirés des profondeurs marines. **Nouveauté de l'édition 2026**, une spécialité de confiserie régionale complétait les réalisations attendues.

Sous le regard de trois jurys — fabrication, dégustation et présentation —, les candidats devaient conjuguer organisation, précision des gestes, équilibre des saveurs et des textures, tout en donnant une cohérence à l'ensemble de leurs créations.

Le jury de la finale 2026

Président : Raoul Boulanger, artisan chocolatier-torréfacteur à *Neuve-Chapelle* et à *Bischheim*.

Jury fabrication :

- Vianney Bellanger, maison Bellanger, *Le Mans*
- Stéphane Bonnat, maison Bonnat, *Voiron*
- Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France pâtissier 1993

Jury Dégustation :

- Nicolas Botomis, consultant international en pâtisserie et chocolaterie
- Kyoko Duchêne, cheffe chocolatière, maison Laurent Duchêne, *Paris* et *Vincennes*
- Camille Akoun et Magali Dupérey-Vidal, Club des Croqueurs de Chocolat
- Franck Morin, Chocolaterie A. Morin, *Donzère*
- Jeffrey Cagnes, chef pâtissier, *Paris*

Jury Présentation

- Mathieu Lerenard, Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur 2023, Chocolaterie Mathieu Lerenard, *Plan-les-Ouates, Suisse*
- Raphaël Marchetti, chef chocolatier, Cédric et la chocolaterie, *Paris*
- Valentine Coiffard, Meilleure Apprentie de France chocolaterie-confiserie 2025, maison Fink, *Poitiers*.

Le thème choisi par Raoul Boulanger invitait chacun à développer son propre récit, entre biodiversité marine, paysages abyssaux et légendes sous-marines. Une liberté d'interprétation à laquelle Raoul Boulanger, président du jury, a accordé une attention particulière :

« Au-delà de la maîtrise technique et des savoir-faire
que nous avons bien entendu évalués, j'ai été particulièrement attentif
à la manière dont chacun a su s'approprier le thème,
raconter une histoire et transmettre une émotion à travers ses réalisations. »

Raoul Boulanger, président du jury 2026

Une nouvelle ambassadrice pour la relève du métier

Organisé par les Chocolatiers et Confiseurs de France, en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Société Nationale des Meilleurs Apprentis de France, le concours rassemble les établissements de formation, les entreprises et les professionnels autour de la transmission des savoir-faire.

En distinguant **Chloé BEURIER BOURNOT**, cette cinquième édition met à l'honneur une jeune professionnelle engagée dans l'apprentissage d'un métier où la créativité se construit sur une solide maîtrise technique.

« À travers ces jeunes talents,
c'est l'avenir de la chocolaterie-confiserie française qui s'écrit avec audace et exigence. »

Thierry Lalet, président des Chocolatiers et Confiseurs de France

**Les réalisations de Chloé BEURIER BOURNOT
et des sept autres finalistes sont exposées
au fond de l'allée des Inspirations**

pendant toute la durée du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris .



À propos des Chocolatiers Confiseurs de France :

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.

Concours coorganisé par Les Chocolatiers Confiseurs de France et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



PARTENAIRES OR



AG2R LA MONDIALE



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



Expérience Créative



L'essence noble della frutta secca



SWITZERLAND



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



DEPUIS 1946



Imaginons le meilleur du chocolat™



FRANCE 1882

PARTENAIRES ARGENT



3D BAKERS



BELCOLADE



by HYDROPROCESS



UN VOYAGE
AU CŒUR DE LA DÉCOUVERTE



Créateur d'emballages depuis 1890

