



4^{ème} édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat

30 octobre 2025



**Valentin FEILLER, Artisan
boulangier à Laval (Pays de
la Loire), grand vainqueur du
Master National du Meilleur Pain
au Chocolat.**



C'est sur le salon du Chocolat, qui fête cette année ses 30 ans d'existence que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé le 4^{ème} **Master National du Meilleur Pain au Chocolat**.

Avec comme point d'orgue de la journée du 30 octobre avec **la remise du trophée par Madame Sarah El Haïry, Haute-commissaire à l'Enfance au grand lauréat** parmi 42 candidats, choisi par un jury d'experts réunis pour l'occasion.

Les créations ont été évaluées selon une grille de notation rigoureuse, portant sur les critères suivants :

- **Cuisson** : homogène, bien développée, avec une texture croquante.
- **Brillance** : reflet appétissant, signe d'une pâte bien travaillée.
- **Aspect visuel** : régularité de forme et harmonie générale.
- **Goût** : équilibre entre la pâte, le beurre et le chocolat.
- **Fondant** : texture fondante du chocolat à cœur.
- **Feuilletage** : finesse et régularité des couches, marque du savoir-faire du tourier.
- **Texture** : consistance générale en bouche.

Véritable star des viennoiseries, le pain au chocolat exige une parfaite maîtrise de la pâte levée feuilletée : une alchimie délicate entre croustillant doré et cœur fondant au chocolat.



Le Podium

1^{er} place : Valentin FEILLER de Laval
(53000 - Pays de la Loire)

- **2^e place** : Benjamin LEMARCHAND de Plessé
(44630 - Pays de la Loire)

- **3^e place** : Alexandre BOURMAUD de L'Oie
(85140 - Pays de la Loire)



Photo du podium

Le mot du Président :

« Le Pain au Chocolat, c'est un produit à part. Il y a le beurre, il y a le chocolat, 2 matières premières nobles. Il y a la cuisson, la régularité et la finesse du feuilletage, c'est donc un produit exigeant. Et puis c'est une vraie star dans les boulangeries. Le matin, l'après-midi...il est partout ! »

Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française



4^{ème} édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat

30 octobre 2025



LE PODIUM ET LES 10 FINALISTES

	RÉGION	CIVILITÉ	NOM	PRÉNOM	ENTREPRISE	ADRESSE	CP	VILLE
	PODIUM MASTER DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT 2025							
1 ^{er}	PAYS DE LA LOIRE	Monsieur	FEILLER	Valentin	LES ATELIERS FERNAND	20, Place Général Ferrie	53000	LAVAL
2 ^{ème}		Monsieur	LEMARCHAND	Benjamin	BOULANGERIE LEMARCHAND	12, rue Michel Manoll	44630	PLESSÉ
3 ^{ème}		Monsieur	BOURMAUD	Alexandre	O DÉLICE D'ALEX	24, route Nationale	85140	L'OIE
	FINALISTES DU MASTER DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT EX AEQUO							
Finaliste	GRAND EST	Monsieur	THOUET	Cyril	KARCHER ET CO	4, rue du Général Rampont	67240	BISCHWILLER
Finaliste	NOUVELLE AQUITAINE	Monsieur	CAPGRAS	Vincent	BOULANGERIE GRAIN	43, rue Capdeville	33000	BORDEAUX
Finaliste	NOUVELLE AQUITAINE	Monsieur	BOUDARD	Kévin	SAVEURS ET CROQUANTS	2, rue d'Angleterre	33720	PODENSAC
Finaliste	AUVERGNE RHÔNE ALPES	Monsieur	BERNARD ALLIES	Anthony	LA MANUFACTURE	25, avenue des Nîmes	07300	TOURNON-SUR-RHÔNE
Finaliste	AUVERGNE RHÔNE ALPES	Monsieur	AUPOIX	Florian	LES CO'PAINS D'ANTAN	43, cours Franklin Roosevelt	69006	LYON
Finaliste	BRETAGNE	Monsieur	RONCELAY	Loïc	AUX BLÉS D'OR	6, rue de l'Eglise	35770	VERN-SUR-SEICHE
Finaliste	CENTRE VAL DE LOIRE	Monsieur	CHARON	Pierre	LA NOTE SUCRÉE	114, avenue Georges Clémenceau	45140	SAINT-JEAN-DE-LA-RUELLE
Finaliste	ILE DE FRANCE	Monsieur	FOURMONT	Basile	DES RACINES ET DU PAIN	1, Place du Panorama	92140	CLAMART
Finaliste	ILE DE FRANCE	Monsieur	BEUCHET	Anthony	LE FOURNIL D'AUTREFOIS	85, rue de la République	91150	ETAMPES
Finaliste	HAUTS DE FRANCE	Monsieur	DEJONGHE	Samuel	BOULANGERIE DEJONGHE	51, route d'Andres	62730	LES ATTAQUES



Membres du Jury et Candidats du Master du Meilleur Pain au Chocolat 2025