



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



1ère édition du Master du pain au chocolat – Paris, Salon du Chocolat

Paris, le 29 octobre 2022.

Le pain au chocolat et le fait maison sont à l'honneur avec ce concours qui lui sont entièrement dédiés.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé la première édition du Master du Pain au Chocolat le 29 octobre à l'occasion du Salon du Chocolat de Paris Porte de Versailles, sur la scène du Cacao Show.

Grand gagnant du concours, **Mickael Forcher** (Boulangerie-Pâtisserie Au Soleil à Poissy - Yvelines, Île-de-France) remporte le 1er prix.

2^{ème} **Christophe Dubois** (Aux Doubs Fournils à Saône -Doubs, Bourgogne-Franche-Comté)

3^{ème} **Léo Paumard** (Boulangerie-Pâtisserie Paumard, Cantenay-Épinard, Maine-&-Loire, Pays de la Loire).

Le palmarès a été proclamé le jour même, devant un public nombreux et conquis.

Ce concours, qui a réuni **38 candidats**, a pour objectif de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale, adhérentes à un groupement professionnel départemental défendant les savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie traditionnelle.

Après examen, les 6 membres du jury professionnel, présidé par Xavier Bordet, et 3 jurés journalistes ont départagé les meilleurs pains au chocolat. L'objectif a été de les sélectionner selon plusieurs critères : la cuisson, la brillance, l'aspect visuel, le goût, le fondant et le feuilletage. Ils ne les ont pas fabriqués sur place mais ont dû apporter 5 pains au chocolat.

Prisé au petit-déjeuner comme au goûter, le pain au chocolat est l'une des viennoiseries préférées des Français. Les candidats éligibles à participer doivent être issus d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie artisanale adhérente à un groupement professionnel départemental.

Le Master s'ajoute aux autres concours de la profession qui « *distinguent les meilleurs professionnels, mettent en avant les produits et sensibilisent l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production de qualité artisanale* », **déclare le président de la Confédération, Dominique Anract.** En outre, ce concours est voué à s'internationaliser et pourra être amené à se dérouler à l'occasion d'autres Salons du Chocolat à travers le monde. En effet, ce Salon du Chocolat est présent dans 17 pays tels que les Etats-Unis, le Japon ou la Chine. Une occasion de faire connaître le savoir-faire artisanal français et de mettre en lumière les talents des quatre coins du monde.

Contact presse : Anne Aldeguer Tél. : 01 53 70 16 25
aaldeguer@boulangerie.org



© Yacine Sadik

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 33 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC.



Siège social et secrétariat :
27, avenue d'Eylau – 75782 Paris Cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25 – Fax 01 47 27 15 77
www.boulangerie.org