



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Dossier de presse

MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

5^{ème} édition

Le jeudi 29 octobre 2026 au Salon du Chocolat (Paris)



LE PAIN AU CHOCOLAT, TOUT UN ART !

Le jeudi 29 octobre 2026, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organisera la 5ème édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat, à la Porte de Versailles, à Paris.

Réunis à l'occasion du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, qui se tiendra du 28 octobre au 1^{er} novembre, les meilleurs spécialistes de cette viennoiserie emblématique tenteront de convaincre un jury d'experts et de décrocher le titre national.

Derrière son apparente simplicité, le pain au chocolat exige une parfaite maîtrise de la pâte levée feuilletée. Régularité, cuisson, feuilletage, goût et équilibre avec le chocolat : chaque détail compte pour obtenir une viennoiserie à la fois croustillante, fondante et savoureuse.

Cette nouvelle édition mettra ainsi en lumière la précision des gestes, l'exigence technique et la passion des artisans boulangers. La journée s'achèvera par la remise du trophée au grand lauréat 2026, dans le cadre gourmand et prestigieux du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.

BIEN PLUS QU'UN MASTER

Décrocher le titre de Meilleur Pain au Chocolat de France, c'est voir récompensés des mois de travail, de précision et d'exigence. Pour le lauréat, cette distinction nationale est une formidable reconnaissance de son savoir-faire et un puissant coup de projecteur sur son entreprise. La viennoiserie primée attire les curieux, fidélise les habitués et devient souvent un produit phare de la boutique. Bien plus qu'un classement, le titre fait rayonner un savoir-faire artisanal et toute une profession.



SOMMAIRE

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
Les 8 repères pour tout savoir	5
Interview Valentin Feiller, lauréat 2025	6
Le chocolat, tout est question d'équilibre	8
Interview Benjamin Lemarchand, 2 ^{ème} place 2025	9
Le règlement du Master 2026	11
Questions au président du jury Xavier Bordet	12

La parole au Président

DOMINIQUE ANRACT



Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat fête sa 5^{ème} édition. Le concours a semble-t-il trouvé sa place ?

Oui, vraiment. Le Salon du Chocolat est le bon endroit pour ce Master. C'est un événement à la fois professionnel et grand public, et nous avons finalement assez peu de concours qui permettent cette proximité. Cette année, nous serons installés dans un nouvel espace du Salon, le Choco'Live, un lieu très vivant où le Master sera particulièrement mis à l'honneur. Le public pourra voir l'envers du décor, échanger avec les professionnels et même déguster.

Un pain au chocolat peut sembler très simple. Pourtant, vous insistez sur sa technicité...

Oui, c'est un produit extrêmement difficile à réaliser. Il faut maîtriser le feuilletage, la fermentation, le dosage, mais aussi obtenir une vraie régularité. Avec

le beurre notamment, les températures extérieures peuvent avoir une incidence importante. Réussir à sortir le même produit quelles que soient les conditions demande beaucoup de maîtrise. C'est là que l'on voit le savoir-faire des grands professionnels.

Après 4 éditions, voyez-vous le niveau progresser ?

Bien sûr. Il y a d'abord les sélections départementales puis régionales avant d'arriver à la finale nationale, donc nous avons déjà de très beaux produits. Mais ce qui est intéressant, c'est de voir apparaître de nouvelles idées, notamment dans les pliages ou la manière de travailler le feuilletage. Finalement, ces concours constituent aussi une forme de recherche et développement pour la profession : un candidat arrive avec une nouvelle présentation ou une nouvelle façon de faire, les autres regardent, on échange et les idées circulent.

Les matières premières font-elles aussi la différence ?

Elles sont essentielles. Il y a le savoir-faire, bien sûr, mais aussi la farine, le beurre, les œufs et évidemment le chocolat. Même le choix des bâtons boulangers va beaucoup jouer sur le goût final. Et derrière ces matières premières, il y a aussi nos producteurs, nos agriculteurs et nos éleveurs. Le concours permet de mettre tout ce travail en valeur.

LE +

Le pain au chocolat du Président

J'aime d'abord le goût d'un bon beurre. Ensuite, tout est une question d'équilibre avec la fermentation. Il ne faut pas qu'elle soit trop présente, pour éviter trop d'acidité, mais il faut quand même la sentir un peu sur la langue. Cela montre que la viennoiserie a été travaillée assez longtemps. Ce qui est intéressant, c'est que deux boulangers qui utilisent exactement le même beurre ne vont pas forcément obtenir le même goût. La fermentation et la façon de travailler font toute la différence. Pour moi, un bon pain au chocolat, c'est donc un équilibre entre le beurre, la fermentation et le chocolat, avec ce côté très feuilleté et croustillant que j'aime beaucoup. Le pain au chocolat, c'est vraiment un produit magique, il n'y a pas d'artifice.

Le chocolat reste justement une matière première chère. Est-ce toujours une préoccupation importante pour les boulangers ?

Oui. Nous avons connu une période très compliquée avec le chocolat et les prix restent élevés, même si les dernières récoltes ont été meilleures. Les œufs restent également chers, le beurre demeure sur des niveaux élevés et les matières premières connaissent aujourd'hui des fluctuations beaucoup plus importantes qu'autrefois. Pourtant, les boulangers ne peuvent pas répercuter proportionnellement toutes ces hausses sur leurs prix de vente.

Enfin, que raconte ce concours au grand public ?

Qu'un bon pain au chocolat, ce n'est pas simplement une viennoiserie que l'on achète le matin. Derrière, il y a du fait maison, le choix des matières premières et une grande rigueur dans la réalisation. C'est tout le savoir-faire de l'artisan boulanger que l'on retrouve dans ce produit.

Et le pain au chocolat reste-t-il aussi populaire que le croissant ?

Le croissant garde évidemment une place très forte, notamment au petit-déjeuner. Mais le pain au chocolat n'est vraiment pas loin derrière. Il a aussi cette particularité de pouvoir accompagner le petit-déjeuner comme le goûter. Enfin, on arrive à des volumes très importants pour les deux produits.



LES 8 REPÈRES POUR TOUT SAVOIR

Doré, croustillant, fondant ! Derrière son apparente simplicité, le pain au chocolat demande du temps, de la précision et une parfaite maîtrise des gestes. De ses origines encore mystérieuses à la reconnaissance récente du métier de tourier, voici 8 repères pour mieux comprendre cette viennoiserie emblématique.

1 - Une naissance encore mystérieuse

À quelle époque le pain au chocolat est-il apparu ? Difficile de répondre avec certitude. Son histoire est liée aux viennoiseries autrichiennes popularisées à Paris par August Zang, qui ouvre en 1838 une « boulangerie viennoise », rue de Richelieu. Les artisans français s'approprient progressivement ces recettes et les transforment. Au début du 20^{ème} siècle, le beurre et la pâte feuilletée leur apportent cette « French touch » qui donnera naissance aux viennoiseries que nous connaissons aujourd'hui.

2 - Entre le pain et la pâtisserie

Le pain au chocolat appartient à la famille des viennoiseries, aux côtés du croissant, du pain aux raisins ou de la brioche. Plus riche que le pain et généralement moins élaboré qu'une pâtisserie, il emprunte au premier les mécanismes du pétrissage et de la fermentation et à la seconde la précision du feuilletage.

3 - Une pâte à double savoir-faire

La pâte levée feuilletée associe 2 techniques : la fermentation, qui permet à la pâte de prendre du volume, et le feuilletage, obtenu par la superposition de fines couches de pâte et de beurre. Le professionnel doit parfaitement maîtriser les 2 : une mauvaise fermentation ou un beurre mal incorporé auront immédiatement des conséquences sur le volume et la régularité du feuilletage.

4 - Le tourage, au cœur de la fabrication

Le tourage consiste à enfermer le beurre dans la détrempe, puis à abaisser et plier l'ensemble à plusieurs reprises. Chaque pliage, appelé « tour », multiplie les couches de pâte et de beurre. À la cuisson, la vapeur contribue à séparer ces différentes strates et à créer le feuilletage. La régularité du geste est donc essentielle.

5 - Le froid et le temps, 2 ingrédients invisibles

Les temps de repos sont aussi importants que les ingrédients. Entre les différentes étapes, la pâte est placée au froid pour se détendre et conserver une bonne tenue. Le beurre doit rester suffisamment souple pour être étalé sans casser, mais assez ferme pour ne pas se mélanger à la pâte. Quelques degrés ou un temps de repos insuffisant peuvent modifier le résultat final.

6 - De la fermentation à la cuisson

Une fois la pâte abaissée, découpée et façonnée, les pains au chocolat connaissent une dernière fermentation, appelée « apprêt » ou « pousse ». Elle doit être parfaitement maîtrisée : trop courte, la viennoiserie restera compacte ; trop longue, le feuilletage risque d'être fragilisé. À la cuisson, le pain au chocolat prend son volume, ses couches se séparent et sa surface se colore.

7 - Le tourier, maître des pâtes

Spécialiste du « travail du tour », le tourier maîtrise tourage, laminage, façonnage, fermentation et cuisson des pâtes feuilletées et levées feuilletées. Croissants, pains au chocolat, galettes, tartes fines ou produits feuilletés : son savoir-faire est essentiel au fournil comme au laboratoire. Un métier encore peu connu du grand public, alors qu'il exige une grande technicité.

8 - Un métier désormais reconnu par un diplôme

La spécialité bénéficie désormais de son propre diplôme national : le certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ». Créée en 2024, cette formation a connu sa première session d'examen en 2025. Une reconnaissance officielle pour un métier fondé sur la précision, la maîtrise des gestes et du temps.

VALENTIN FEILLER



Lauréat du Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2025

Valentin Feiller a choisi la boulangerie très tôt. Dès son enfance, il passe de nombreux moments dans la boulangerie de son oncle, en Sarthe. À 15 ans, un stage de 3^{ème} confirme cette vocation déjà bien ancrée. Il débute par un CAP de boulanger, poursuit avec un Brevet Professionnel, puis complète sa formation par une année en pâtisserie. Après un an passé en Écosse et plusieurs expériences en Mayenne, il ouvre à Laval sa première boulangerie, Les Ateliers Fernand. 4 mois plus tard, l'établissement participe à l'émission La Meilleure Boulangerie de France sur M6 et se qualifie jusqu'aux phases finales à Paris. 8 mois après l'ouverture, une 2^{ème} adresse voit le jour au sein des Halles de Laval. Habitué des concours départementaux et régionaux (croissant, baguette de tradition française, brioche ou galette), il participe en 2025 à sa première finale nationale. Une première participation couronnée par la victoire au Master National du Meilleur Pain au Chocolat.

Pourquoi est-il si important pour vous de fabriquer vos viennoiseries ?

Car la « fabrication maison » est l'essence même de l'artisanat. Elle permet de faire preuve de créativité et c'est un élément déterminant pour se distinguer de la concurrence, et principalement, des industriels. Au travers du choix des matières premières comme du procédé de fabrication, nos viennoiseries sont uniques et c'est bien la raison pour laquelle les consommateurs sont prêts à rallonger leur temps de trajet pour déguster ces gourmandises. C'est, donc, hyper important de tout faire maison. Cela prend beaucoup de temps, mais c'est le choix que nous avons voulu faire !

Comment avez-vous travaillé votre pain au chocolat pour le concours ?

La recette de base, je n'y touche jamais. Pour moi, elle est calée et actée. C'est celle que nous faisons tous les jours en magasin et nous avons de très bons retours des clients. Le travail pour le concours s'est plutôt fait sur les dimensions, la forme, le roulage et la position des bâtons de chocolat. Ce sont surtout les détails que j'ai cherché à régler.

Quelle est la particularité de votre recette ?

Je reste relativement simple dans le choix des matières premières. La règle de base, c'est d'avoir de bonnes matières premières. Je ne pars pas sur du miel ou sur des choses extravagantes. Ce sont des produits simples et nobles. Après, il faut un bon pétrissage, une bonne fermentation et beaucoup de rigueur, notamment sur les températures. Tout est millimétré.

Les fortes chaleurs compliquent-elles le travail ?

Oui, cela complique les choses. Quand il fait très chaud, nous essayons de commencer plus tôt, lorsqu'il fait encore un peu plus frais. Nous travaillons aussi à deux au moment de rouler les pains au chocolat. Une fois que le pâton est abaissé sur le plan de travail, il faut aller vite pour éviter qu'il ne remonte en température. Nous avons également la chance d'avoir un laboratoire climatisé.

Comment s'est passée la journée du Master ?

J'ai préparé les pains au chocolat la veille dans ma boulangerie, puis je les ai laissés fermenter toute la nuit avant de les cuire très tôt le matin. J'ai pris le train vers 6 heures (que j'ai failli louper) pour arriver

à Paris autour de 8 heures et les déposer directement. Ensuite, nous avons pu profiter du Salon et rencontrer les autres participants. Il y avait la compétition, bien sûr, mais c'était aussi une belle aventure humaine.

Quelle a été votre première réaction à l'annonce du résultat ?

Je me suis demandé comment j'allais réussir à fabriquer tous les pains au chocolat dès le lendemain ! On ne se rend pas compte de la répercussion et on n'est jamais vraiment prêt. Avant le concours, nous en vendions déjà beaucoup, mais, dès le lendemain, c'est devenu astronomique. Nous sommes passés d'environ 300 ou 400 pains au chocolat par jour à 1 000, parfois 1 200 le samedi et le dimanche. Malgré des journées

entières de production, nous étions parfois en rupture de stock dans l'après-midi !

Cette victoire a-t-elle également eu un effet sur votre équipe ?

Je leur dis qu'il y aura toujours quelqu'un de meilleur que soi. En revanche, le jour d'un concours, avec de la rigueur, de la persévérance, beaucoup de travail et surtout une immense passion, on peut réaliser un excellent produit et décrocher une victoire ou une place sur le podium. Les concours nous poussent à sortir de notre zone de confort. Ils nous obligent à nous remettre en question, à progresser sans cesse et apportent une dose d'adrénaline qui rend notre métier encore plus passionnant !

LE +

3 bâtons pour du chocolat à chaque bouchée

Pour le Master, Valentin Feiller a choisi de placer 3 bâtons de chocolat dans chaque viennoiserie. Son objectif : éviter les extrémités composées uniquement de pâte et garantir la présence du chocolat à chaque bouchée. Ce choix demande une grande précision au moment du façonnage. Chaque bâton doit être placé au bon endroit pour se retrouver, une fois le pain au chocolat roulé, à un niveau différent.



Les Ateliers Fernand

📍 20 Place Général Ferrié - 53000 Laval

📍 13 Place du 11 novembre - 53000 Laval

Le chocolat

TOUT EST QUESTION D'ÉQUILIBRE

Indissociable du pain au chocolat, le chocolat ne se contente pas d'apporter sa gourmandise. Son intensité, sa quantité, sa répartition et son comportement à la cuisson participent directement à l'équilibre de la viennoiserie. Face au beurre, au feuilletage et à la fermentation, il doit trouver sa juste place : suffisamment présent pour s'affirmer, sans jamais masquer les autres saveurs.

2 bâtons bien placés

Dans sa forme traditionnelle, le pain au chocolat renferme 2 bâtons disposés sur toute sa longueur. Ils permettent de répartir régulièrement le chocolat et d'en retrouver à chaque bouchée. Leur position participe également à la forme et à la tenue de la viennoiserie lors du façonnage.

Un chocolat adapté à la cuisson

Les bâtons de chocolat destinés à la boulangerie sont conçus pour résister aux températures du four. Ils doivent devenir fondants sans se liquéfier complètement, ni s'échapper de la pâte. Une fois refroidis, ils conservent suffisamment de tenue tout en restant agréables à la dégustation.



Une question d'équilibre

Le chocolat doit être suffisamment présent pour s'affirmer face au beurre et au feuilletage, sans pour autant prendre le dessus. Tout est affaire d'équilibre : la quantité, l'intensité, mais aussi la répartition du chocolat, participent pleinement à l'harmonie du pain au chocolat.

Le pourcentage ne dit pas tout !

Un chocolat noir affichant 55 % de cacao ne sera pas nécessairement plus doux ou moins aromatique qu'un chocolat à 65 %. Le pourcentage indique la proportion de produits issus du cacao, mais le goût dépend aussi de l'origine des fèves, de leur fermentation, de leur torréfaction et de la recette du fabricant.

Salon du Chocolat et de la Pâtisserie 2026

Du mercredi 28 octobre au dimanche 1^{er} novembre 2026, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie revient à Paris pour sa 31^{ème} édition. Pendant 5 jours, chefs, artisans, producteurs, experts du cacao et passionnés se retrouveront autour du chocolat et de la pâtisserie, avec une édition placée sous le signe du savoir-faire, de la transmission et de la création.

Au programme :

- Démonstrations de chefs pâtissiers et chocolatiers au Pastry Show,
- Rencontres avec les artisans et les acteurs de la filière,
- Ateliers autour du chocolat et de la dégustation,
- Sculptures, créations et tenues en chocolat,
- Animations, spectacles et nouveaux espaces,
- Un espace professionnel Choco'Lab dédié à l'innovation et au développement,

Et, le jeudi 29 octobre, la 5^{ème} édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat sur la scène Choco'Live.

Informations pratiques :

Du mercredi 28 octobre au dimanche 1^{er} novembre 2026
De 10 heures à 19 heures
Paris Expo - Porte de Versailles - Pavillon 5
<https://www.salon-du-chocolat.com/fr-FR>

Interview

BENJAMIN LEMARCHAND



2^{ème} place au Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2025

Originaire de Cherbourg, dans le Cotentin, Benjamin Lemarchand ne vient pas d'une famille de boulangers. Enfant, il hésite même entre 2 voies très différentes : la gendarmerie et la boulangerie. C'est finalement le fournil qui l'emporte. Après 4 ans et demi d'apprentissage en Normandie, un BEP puis un brevet professionnel, il rejoint Nantes, où il travaille pendant 8 ans comme ouvrier. En 2020, il s'installe à Plessé, en Loire-Atlantique, et prend la tête de la Boulangerie Lemarchand. Les concours jalonnent rapidement son parcours. Plusieurs récompenses départementales et régionales pour la baguette de tradition le conduisent à 2 finales nationales à Paris, sur le parvis de Notre-Dame. Il décroche également plusieurs médailles pour ses croissants. Au-delà du classement, il y trouve surtout un moyen de progresser. En 2025, cette exigence le mène à la 2^{ème} place du Master National du Meilleur Pain au Chocolat.

Avez-vous créé une recette spécialement pour le master ?

Non, je suis resté sur ce que je faisais déjà dans l'entreprise. Le but était vraiment de proposer le même pain au chocolat en boutique et au Master. Il fallait aussi respecter le coût d'un produit que l'on peut vendre tous les jours. J'ai gardé la même recette et le même procédé, mais j'ai travaillé tous les détails avec beaucoup plus de rigueur. Aujourd'hui, le pain au chocolat que nous vendons est exactement celui que j'ai présenté au Master.

Quelles sont les principales difficultés dans la fabrication d'un pain au chocolat ?

Il faut d'abord maîtriser la pâte, le pétrissage, sa température et sa texture. Il y a ensuite la fermentation, puis le travail du froid pour pouvoir effectuer le tourage. Il faut avoir de bonnes températures et des textures proches entre le beurre et la pâte. Enfin, il faut maîtriser l'apprêt, c'est-à-dire la dernière levée avant la mise au four. L'été, c'est beaucoup plus complexe. Le beurre ramollit plus rapidement et la pâte chauffe davantage pendant le pétrissage. Si je veux obtenir une pâte à la bonne température, il m'arrive de mettre la farine au congélateur. En hiver, c'est plus simple, car le beurre bouge beaucoup moins.

Quel a été votre principal moment de doute le jour du master ?

La grosse question, c'était vraiment la cuisson. J'avais apporté mes matières premières et j'ai tout fabriqué dans le fournil mis à disposition, avec du matériel que je ne connaissais pas. Or, tous les fours sont différents. Dans notre boulangerie, nous réglons notre pâte pour qu'elle réagisse correctement par rapport à notre propre four. Quand on utilise un autre équipement, c'est forcément différent. Le reste, on arrive généralement à le gérer, mais la cuisson peut tout changer.

Vous attendiez-vous à monter sur le podium ?

Pas du tout. À ce niveau-là, il y a tellement de bons boulangers que, lorsqu'on dépose ses pains au chocolat devant le jury, on ne sait absolument pas à quelle place on va terminer. On ne sait même pas si l'on va être sur le podium. Cette 2^{ème} place a donc été une très bonne surprise. Le fait que les 3 premières places reviennent aux Pays de la Loire était également très

beau. Ce sont des personnes que je croise dans les concours régionaux. Nous retrouver tous les 3 sur le podium national, c'était une vraie surprise et nous étions très contents.

Cette 2^{ème} place a-t-elle changé les ventes dans votre boulangerie ?

Oui, elle a amené de la curiosité. Les clients habituels étaient contents pour nous, mais ils connaissaient déjà le produit. En revanche, de nouvelles personnes sont venues le découvrir. Pendant 3 semaines ou un mois, nous avons vendu davantage de pains au chocolat, qui sont passés devant les croissants.

Qu'est-ce que les concours vous apportent dans votre métier ?

Il y a le côté compétition, bien sûr, mais aussi les rencontres et les échanges. À ce niveau-là, on retrouve généralement des boulangers de qualité. On peut discuter, récupérer quelques petits conseils et voir d'autres façons de travailler. Cela permet surtout de se remettre en question tous les jours et de chercher à corriger ses défauts. Derrière, on peut proposer en boutique des produits qui ne sont peut-être pas parfaits, mais qui sont déjà d'un bon niveau.

LE +

Un miel local pour plus de longueur en bouche

Dans son pain au chocolat, Benjamin Lemarchand utilise un miel produit localement autour de Plessé. Présent sans dominer, il apporte selon lui davantage de longueur en bouche et accompagne le chocolat noir sans le masquer. « Le miel est moins agressif qu'un sucre raffiné et vient légèrement corriger l'amertume du chocolat ! ». Un détail discret, mais suffisamment personnel pour donner au produit une part de son identité.



Boulangerie Lemarchand

📍 12 rue Michel Manoll - 44630 Plessé

LE MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le Master National du Meilleur Pain au Chocolat met à l'honneur l'une des viennoiseries les plus emblématiques du savoir-faire boulanger. Pour cette 5^{ème} édition, des artisans venus de toute la France tenteront de décrocher le titre de Meilleur Pain au Chocolat de France.

5^{ème} édition

5 édition et toujours la même ambition : valoriser l'excellence de la boulangerie artisanale à travers un produit populaire en apparence simple, mais particulièrement exigeant à réaliser.

Jedi 29 octobre 2026

La finale nationale se déroulera au cœur du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, à Paris Expo Porte de Versailles, dans le Choco'Live, le nouvel espace du Salon dédié aux animations et au savoir-faire.

5 pains au chocolat

Chaque candidat devra déposer, entre 8 heures et 9 heures 30, un lot de 5 pains au chocolat rigoureusement identiques. Les produits seront présentés dans un contenant neutre, fermé et dépourvu de tout signe permettant d'identifier le candidat ou son entreprise.

De 55 à 65 grammes

Les pains au chocolat devront être pur beurre et peser entre 55 et 65 grammes après cuisson. Tous les produits ne respectant pas cette fourchette de poids seront écartés du concours.

Une finale nationale

Les candidats, tous issus d'entreprises adhérentes à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, représenteront les différentes régions boulangères françaises. Une seule participation est autorisée par entreprise, afin que chaque boulangerie ne soit représentée que par un seul candidat lors de la finale.

Un jury présidé par Xavier Bordet

Les pains au chocolat seront dégustés et évalués à l'aveugle par un jury réunissant des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et des consommateurs.

Il sera présidé par Xavier Bordet, artisan boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la région boulangère Auvergne-Rhône-Alpes. Aucun signe distinctif ne permettra d'identifier les candidats ou leur entreprise au moment de la notation, garantissant ainsi l'impartialité du concours.

6 critères pour départager les candidats

Pour départager les candidats, le jury s'appuie sur 6 critères complémentaires. La cuisson doit être homogène et permettre au pain au chocolat de bien se développer tout en conservant une texture croustillante. La brillance de la surface, la régularité de la forme, le volume et l'harmonie générale du produit sont également pris en compte. À la dégustation, les jurés évaluent l'équilibre entre la pâte levée feuilletée, le beurre et le chocolat, ainsi que le fondant à cœur. Enfin, la finesse, la régularité et le développement du feuilletage témoignent directement de la maîtrise technique du candidat.

Le verdict

À l'issue de la dégustation et des délibérations du jury, les résultats seront proclamés vers 15h. Le vainqueur recevra le trophée millésimé du Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2026 et pourra faire valoir, pendant une année, le titre de Meilleur Pain au Chocolat de France. Les candidats classés aux 2^{ème} et 3^{ème} places seront également récompensés et mis à l'honneur lors de la remise des prix.

Ils étaient sur le podium en 2025

Lors de la 4^{ème} édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat :

1^{er} - Valentin FEILLER - Mayenne (53) - Laval

2^{ème} - Benjamin LEMARCHAND - Loire-Atlantique (44) - Plessé

3^{ème} - Alexandre BOURMAUD - Vendée (85) - L'Oie

Interview

XAVIER BORDET



Président du Jury du Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2026

Quel bilan tirez-vous de l'édition 2025 ?

Nous avons encore vu de très beaux produits, mais surtout des recherches intéressantes autour du chocolat. Nous avons demandé aux candidats de travailler davantage son goût, qui est quand même la signature d'un pain au chocolat. Certains sont allés vers des chocolats plus riches en cacao, du grué ou encore de la noisette. Cette personnalisation permet de donner une véritable signature au produit et au boulanger !

Les candidats peuvent-ils créer un pain au chocolat spécialement pour le concours ?

Oui, mais le produit présenté doit ensuite être vendu

dans l'entreprise jusqu'à l'édition suivante. Le concours doit rester lié à la réalité de la boutique. Il ne s'agit pas de réaliser un produit exceptionnel uniquement pour le jury, puis de ne plus jamais le proposer aux clients.

Pourquoi imposer un poids précis ?

Comme dans tout concours, il faut des règles pour comparer des produits similaires. Si certains pains au chocolat pesaient 50 grammes et d'autres 90 grammes, nous n'aurions pas la même texture ni la même onctuosité. Le poids permet de garantir l'équité, tout en laissant aux candidats une vraie liberté sur les matières premières et la personnalisation.

Quel est votre rôle de président du jury ?

Mon rôle est de superviser les jurés, de les coordonner et de faire en sorte que toutes les sensibilités soient représentées. Nous essayons d'associer des jurés expérimentés à des personnes qui le sont moins. L'objectif est avant tout de garantir l'équité entre tous les candidats.

Est-il plus difficile de fabriquer ou de juger ?

D'anciens candidats intégrés au jury nous disent souvent qu'il était plus facile de fabriquer que de juger ! Chaque note peut avoir des conséquences. Le juré a sa sensibilité, mais il doit aussi se demander si le produit plaira à une clientèle assez large et s'il pourra réellement être vendu en boutique.

Un très beau pain au chocolat est-il forcément très bon ?

Non. Quand un produit est très beau, notre subconscient crée déjà une attente. S'il n'est pas à la hauteur, on peut avoir tendance à le noter plus durement. À l'inverse, un produit moins spectaculaire peut surprendre par son goût. Le client entre dans une boutique parce que le produit est beau, mais il ne revient que s'il le trouve bon !

LE +

Penser au pain au chocolat... 4h plus tard !

Pour Xavier Bordet, le travail du candidat ne s'arrête pas à la sortie du four. Le transport et la conservation peuvent modifier la texture d'une viennoiserie, notamment lorsque le temps est humide ou que le contenant utilisé n'est pas adapté. « Une viennoiserie bien transportée doit rester croustillante. Quand on est sur un concours d'excellence, il faut s'adapter à l'excellence et penser aussi au mode de transport. Si le produit est dégusté 4h après, il faut faire en sorte qu'il soit aussi bon qu'au moment où il a été préparé. »



EQUITABLE - © Ph. CNBPF, Frédéric Vielcanet, Yacine Sadik, AdobeStock.

Contacts Presse

Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER

Directrice de la communication CNBPF

E-mail : aaldeguer@boulangerie.org

Tél : 01 53 70 16 25 / 06 23 30 20 26

Service Presse

ÉQUITABLE

E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr

Tél : 01 44 18 70 06



boulangerie.org

