



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



DOSSIER DE PRESSE

MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

4^{ème} édition

Le jeudi 30 octobre 2025 au Salon du Chocolat (Paris)



Le pain au chocolat, star du salon

Pour la 4^e année consécutive, le pain au chocolat sera à l'honneur au Salon du Chocolat, qui fête cette année ses 30 ans d'existence. L'événement se tiendra du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025, à la Porte de Versailles, à Paris.

Le jeudi 30 octobre, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organisera le Master National du Meilleur Pain au Chocolat. Point d'orgue de la journée : la remise du trophée au grand lauréat, choisi par un jury d'experts réunis pour l'occasion.

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.

Cette journée du 30 octobre célèbre l'excellence, entre respect des traditions et audace créative. Un rendez-vous gourmand à ne pas manquer, dans un cadre d'exception !

Pain au chocolat, kézako ?

Pain au chocolat (nom masculin) :

Spécimen feuilleté au cœur fondant, il se cache derrière sa double barre de chocolat noir. Dégusté du nord au sud, il change de nom selon l'accent local : « chocolatine » dans le Sud-Ouest, « pain au chocolat » ailleurs, mais il provoque partout la même réaction, un sourire béat et quelques miettes sur les genoux. Mi-craquant, mi-fondant, 100 % réconfortant, il règne en maître dans les vitrines, prêt à faire fondre petits et grands dès le petit déjeuner !

Sommaire

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
Paroles d'expert : Corentin Molina	4
Le règlement du concours	6
Interview Fabrice Pottier, vainqueur 2024	7
4 questions au Président du jury : Xavier Bordet	9



LA PAROLE AU PRÉSIDENT

Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat a lieu cette année encore au Salon du Chocolat.

C'est le bon endroit car c'est un salon à la fois professionnel et grand public. Contrairement à nos concours habituels, ici on touche directement le public. Il y a des stands, des démonstrations, des animations, c'est une belle vitrine pour notre profession !

Ce master est plus récent que le concours national du croissant ou de la baguette. Quelle place prend-il aujourd'hui ?

Au départ, c'était presque une opération de communication. On voulait mettre en avant ce produit, parfois un peu éclipsé par le croissant ou la baguette, mais ça a très vite pris. Il y a eu un engouement énorme. Aujourd'hui, c'est devenu un vrai concours, reconnu, attendu et avec un niveau très élevé.

Ce master semble séduire aussi bien les professionnels que le grand public. Vous le ressentez ?

Oui, la commissaire du salon nous a dit récemment qu'un sondage montrait que notre concours arrivait en tête des animations les plus appréciées. Le public a envie de découvrir les secrets du pain au chocolat. C'est un vrai succès sur les réseaux sociaux, aussi.

Un mot sur le produit en lui-même : pourquoi ce pain au chocolat mérite-t-il qu'on lui consacre un master à part entière ?

Parce que 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 !

Justement, peut-on dire que ce pain au chocolat évolue ?

Bien sûr. C'est aussi ça l'artisanat. Il y a une vraie diversité selon les régions, les matières premières, le climat, l'humidité. Certains artisans mettent un peu de miel dans la pâte, d'autres jouent sur le chocolat. Il y a de la création, de la personnalité. C'est tout ce qui manque dans l'industrie !

Et les matières premières, c'est un sujet sensible ?

Très. Tout a explosé : le beurre, les œufs, le sucre, la farine, le chocolat. C'est une vraie difficulté pour les artisans. Certains sont tentés de remplacer le beurre par de la margarine, mais ce n'est pas la voie que nous défendons. Un bon pain au chocolat, c'est du vrai beurre, un bon chocolat, et un savoir-faire. Quitte à augmenter le prix de quelques centimes, mais au moins, on garde la qualité !

Le concours a-t-il un impact direct sur la carrière du gagnant ?

Évidemment. Regardez Fabrice Poitier, le dernier vainqueur, il ne peut plus se déplacer sans ses pains au chocolat, il en a même apporté à la galette de l'Élysée ! Et depuis sa victoire, il a doublé sa production quotidienne. Il est très fier et à juste titre. C'est une vraie reconnaissance, mais aussi une vraie responsabilité.

Quel message adressez-vous aux candidats de cette édition ?

Je leur dis : faites ce que vous savez faire. Ne tentez pas des innovations au dernier moment. Travaillez proprement, faites un produit régulier, bien cuit, bien feuilleté. Il y a toujours une part de subjectivité dans le jury, c'est normal, mais ce sont les meilleurs qui gagnent. Il faut viser l'excellence, avec humilité.



PAROLES D'EXPERT

Corentin MOLINA

Chef boulanger au Bristol (Paris)

Parce que le métier de tourier est au cœur de la fabrication artisanale du pain au chocolat, nous avons interrogé Corentin Molina, jeune expert du feuilletage et champion de la viennoiserie française. Il nous parle de son métier, de sa passion pour le travail du tour et du goût de l'excellence

La viennoiserie, c'est votre spécialité ?

Oui, clairement. Pour moi, c'est le meilleur équilibre entre boulangerie et pâtisserie. Il faut de la fermentation, comme en boulangerie, mais aussi de la finesse, de l'élégance, de la technique, comme en pâtisserie. La viennoiserie, c'est vraiment l'une des disciplines qui demande le plus de précision et de régularité. C'est ce qui me plaît.

Quelles sont les qualités techniques nécessaires pour être tourier ?

Il faut avant tout une grande rigueur, une parfaite maîtrise des températures, des textures, du tourage. Le tourage, c'est cette étape où l'on incorpore le beurre dans la pâte, en alternant les couches. C'est une technique délicate, qui demande d'être très précis, car tout se joue à quelques degrés près. Une pâte trop chaude ou un beurre trop ferme, et le feuilletage est raté. La régularité est primordiale et le tourier doit vraiment avoir le coup de main.

On distingue plusieurs types de pâtes. Celle du pain au chocolat, c'est... ?

C'est ce qu'on appelle une pâte levée-feuilletée. Elle ressemble à une pâte feuilletée classique dans sa méthode de tourage, mais elle contient de la levure, donc elle fermente. Cette fermentation a pour but d'apporter du volume, du moelleux, mais surtout du goût ! C'est une pâte vivante, qu'il faut comprendre et respecter.

La viennoiserie, c'est autant le goût que le visuel ?

Les deux sont indissociables. Un beau pain au chocolat attire l'œil, mais il faut qu'il tienne ses promesses à la dégustation. Pour moi, tout commence par le choix des matières premières : une bonne farine, un excellent beurre, c'est lui qui va apporter ce goût recherché dans une viennoiserie. Le sourcing, c'est fondamental. Et ensuite, c'est la technique qui fait la différence

Corentin Molina, champion de la viennoiserie française

À seulement 25 ans, Corentin Molina s'est déjà hissé au sommet de la viennoiserie artisanale. Diplômé de toutes les formations possibles en boulangerie et pâtisserie, il affiche un parcours impressionnant, jalonné de concours prestigieux. Vice-champion de France de boulangerie en 2023, puis médaillé de bronze à la Coupe de France 2025, il a remporté cette même année l'IBA UIBC Cup à Düsseldorf, la compétition internationale de référence, en représentant la France. Aujourd'hui, ce passionné de viennoiseries a intégré la brigade du Bristol Paris en tant que chef boulanger et prépare la prochaine Coupe du Monde de la Boulangerie en janvier 2026.

Le métier de tourier, selon Corentin Molina

Le tourier, c'est celui qui maîtrise ce qu'on appelle le travail du tour. Concrètement, il s'occupe de tout ce qui touche aux pâtes feuilletées et levées-feuilletées. C'est lui qui prépare les bases techniques indispensables pour fabriquer les viennoiseries comme le pain au chocolat, mais aussi les galettes, les tartes fines, certaines pièces salées... » Encore peu connu du grand public, ce métier gagne en visibilité. Il faut dire que « C'est très spécifique, très technique. Il faut être rigoureux, connaître sa pâte, gérer les textures, les températures. Tout se joue à quelques degrés près !

Le métier de tourier est aujourd'hui reconnu par une certification. Qu'en pensez-vous ?

C'est une excellente chose. Cette certification officielle, c'est une vraie reconnaissance pour un métier très exigeant. Les premières sessions de formation ont montré que le contenu est solide, bien construit. C'est essentiel qu'on puisse se spécialiser et valoriser ces savoir-faire spécifiques.

Parlons maintenant de l'IBA UIBC Cup (Coupe Internationale de Viennoiserie et Boulangerie) à Düsseldorf. Quel défi remporté !

Oui, c'était un gros challenge. Avec mon coéquipier Yannis Thouy, on a eu à peine 3 mois pour préparer cette compétition internationale. On a choisi ensemble de présenter plus de 27 variétés de produits en moins de 8 heures, réparties sur 4 catégories. Yannis est spécialisé en pièces, c'était donc évident pour nous qu'il les prenne en charge. Pour les autres produits, on a travaillé notre réflexion ensemble, mais j'étais chargé de leur réalisation.

Que diriez-vous aux jeunes et au moins jeunes qui vont participer au Master National du Meilleur Pain au Chocolat ?

D'abord qu'il ne faut pas se décourager : avant d'en gagner un, j'en ai fait 8. (Sourire) Il faut du travail, de la régularité, mais aussi de la remise en question. Et puis surtout, il faut être bien dans sa tête, bien dans sa vie. C'est tout aussi important que la technique. Un homme heureux, c'est un professionnel performant. Il faut savoir s'aérer l'esprit, passer du temps en famille, pratiquer un sport. C'est ça aussi, se préparer pour un concours : garder l'équilibre et prendre du plaisir, c'est essentiel.

Les clés d'un pain au chocolat réussi par Corentin Molina

Le pain au chocolat, c'est une pâte levée-feuilletée, donc il faut travailler à froid. Si les textures ne sont pas maîtrisées, on n'obtient jamais un feuilletage net. » Mais le défi ne s'arrête pas là : « Il faut aussi un bon équilibre entre la pâte et le chocolat. Trop de pâte, c'est étouffant. Trop de chocolat, ça déséquilibre le tout. » Côté goût, le choix du bâton est essentiel : « J'utilise du chocolat noir à 55-57 % de cacao. Mais j'ai aussi une version plus gourmande avec un bâton de Gianduja enrobé de chocolat au lait : c'est plus fondant, plus onctueux. »

Tourier : un métier, enfin un diplôme !

Longtemps noyé dans les formations généralistes, le métier de tourier bénéficie désormais de sa propre reconnaissance officielle. Depuis septembre 2024, une mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » est inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP). Ce diplôme s'adresse aux titulaires d'un CAP boulanger ou pâtissier ainsi qu'aux professionnels expérimentés. Il valorise un savoir-faire précis : réalisation de pâtes levées ou feuilletées, fonçage, façonnage, tourage, mais aussi gestion des matières, respect des normes d'hygiène et optimisation de la production.



Corentin Molina au Bristol Paris

À 25 ans, Corentin Molina a rejoint depuis peu l'équipe du Bristol Paris en tant que chef boulanger : « Je viens de l'artisanat, j'ai travaillé dans toutes sortes de boutiques, en France comme à Londres, mais j'avais envie de découvrir autre chose. L'hôtellerie de luxe, c'est un univers d'excellence, proche de l'exigence d'un concours. » Établissement mythique de la rue du Faubourg Saint-Honoré, Le Bristol (palace 5 étoiles) incarne l'art de vivre à la française. « C'est une nouvelle étape. Et à 25 ans, je ne veux me fermer aucune porte ! »

Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat

Organisé pour la 4^{ème} année consécutive par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le Master National du Meilleur Pain au Chocolat récompense chaque année l'excellence boulangère autour de cette viennoiserie emblématique.

La date

L'édition 2025 se tiendra le jeudi 30 octobre, au cœur du Salon du Chocolat, à Paris, Porte de Versailles.

Le déroulement

Les candidats, tous issus d'entreprises adhérentes à la Confédération, devront déposer un lot de 5 pains au chocolat entre 8h et 9h30. Les produits, présentés dans un contenant neutre et fermé, devront être rigoureusement identiques, pur beurre, et peser entre 55 et 65 grammes après cuisson.

Le jury

Le jury sera composé de 10 professionnels boulangers-pâtisseries et de 2 consommateurs. Il sera présidé par Xavier Bordet, président de la région boulangère Auvergne – Rhône-Alpes et de la commission qualité, formation et innovation de la CNBPF.

Les créations seront 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.

La remise des prix

Les résultats seront proclamés à 15h sur la scène « Cacao Show » du Salon du Chocolat. Le lauréat recevra un trophée millésimé et les finalistes seront également mis à l'honneur.



Salon du Chocolat : 30 ans de passion cacaotée !

Pour célébrer ses 30 ans, le Salon du Chocolat revient avec une édition anniversaire entièrement repensée : un parcours immersif, près de 100 nouveaux exposants, des animations spectaculaires, et toujours le meilleur du cacao, du chocolat, de la pâtisserie et de la viennoiserie.

À ne pas manquer :

Le grand défilé-show revisité en comédie musicale | Jean-Paul Hévin, invité d'honneur 2025

Présence du trio de pâtisseries : Cédric Grolet, Jeffrey Cagnes et Yann Couvreur.

Le Master National du Meilleur Pain au Chocolat, organisé en direct sur le salon

Un événement incontournable pour les pros de la filière, les passionnés et les familles.

Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025

De 10h à 19h • A Paris, Porte de Versailles, Pavillon 5.1



L'INTERVIEW

Fabrice POTTIER

Lauréat du Master National
du Meilleur Pain au Chocolat 2024

Fabrice Pottier, 46 ans, est boulanger-pâtissier à Marcoussis (91). Formé chez un Meilleur Ouvrier de France, il dirige une équipe de douze personnes et cultive un goût affirmé pour les concours. En 2024, après plusieurs années de travail et d'essais, il remporte le Master National du Meilleur Pain au Chocolat. Artisan exigeant et passionné, il défend une vision engagée du métier, entre savoir-faire, rigueur et transmission.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de participer au Master National du Meilleur Pain au Chocolat ?

J'ai été formé chez Gérard Hée, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Pâtissier, qui m'a donné le goût des concours. J'en ai fait beaucoup, en direct face à des jurys ou en envoi de produits, y compris des concours artistiques. Ça m'anime.

Comment avez-vous organisé votre préparation en amont du concours ?

J'ai commencé un mois et demi avant le concours, avec des entraînements de 3 à 4 heures par jour, tous les jours. L'idée, c'était d'atteindre une régularité parfaite, de maîtriser les cuissons, les textures, les fermentations... Je voulais un produit homogène, impeccable.

Oui, les boulangers font leurs viennoiseries !

« On entend souvent que les boulangers ne font plus leurs viennoiseries. C'est faux ! » Fabrice Pottier est formel, pour participer aux concours, il faut attester qu'on fabrique soi-même. Et au quotidien, dans les fournils, les artisans sont nombreux à produire leurs croissants, leurs pains au chocolat, leurs brioches. Non seulement parce que c'est leur métier, mais aussi parce que le surgelé n'est plus un gain : « Aujourd'hui, prendre du surgelé, ça coûte cher. Ce n'est pas plus simple, ni moins cher. Et le goût n'est pas le même ! »

Une anecdote illustre bien cette réalité :

« J'ai un Carrefour Express à 5 mètres de ma boulangerie. Les clients ont le choix, mais ils savent faire la différence. C'est simple : c'est bon... ou ce n'est pas bon ! » La fabrication maison reste un engagement quotidien. Un choix de qualité, que les clients savent reconnaître. »



Selon vous, qu'est-ce qui a fait la différence face aux autres candidats ?

La régularité. Tous les pains au chocolat avaient le même poids, le même visuel. On aurait dit qu'ils sortaient d'une matrice. Et puis l'aspect brillant a joué. C'est le fruit d'un vrai travail sur la dorure et la cuisson.

Avez-vous conçu une recette spécifique pour cette épreuve ?

Non, c'est celle que je fais en boutique. Pas de secret magique. Une pâte de base, un bon beurre, une fermentation longue. Ce qui change, c'est le niveau d'attention, de minutie.

Quel a été l'impact de votre victoire sur votre boutique ?

Du jour au lendemain, on a doublé les ventes de pains au chocolat. Il faut suivre derrière, ce n'est pas simple, surtout quand les matières premières flambent : le beurre, le chocolat. On ne peut pas baisser la qualité, c'est ce que les gens attendent chez un artisan !

Le métier de boulanger est-il devenu plus difficile ces dernières années ?

Oui. Entre les hausses de prix, le manque de personnel et les contraintes de production, c'est un métier exigeant. On ne peut plus avoir de stock, tout se gère en flux tendu. Mais ça reste un métier de passion.

Vous semblez très attaché à la transmission. Pourquoi est-ce si important pour vous ?

C'est un devoir. J'aime partager, être juré, encourager. Mes équipes m'ont vu m'entraîner à 1 heure du matin, ça a du sens. On ne fait pas ça que pour soi, on le fait pour montrer l'exemple, donner envie aux jeunes. Plus qu'un métier, la boulangerie est un héritage, il faut le respecter...

Quel message souhaitez-vous faire passer à travers ce concours ?

Il faut savoir que derrière un concours comme ça, il y a un vrai travail. Ce sont des concours d'excellence. Les boulangers qui fabriquent eux-mêmes existent, ils sont nombreux, et ils méritent d'être valorisés !



Le podium 2024

Lors de la précédente édition, en 2024, le podium était entièrement francilien :

1^{ère} place :

Fabrice Pottier

Marcoussis - Essonne

2^{ème} place :

Sophie Jullien

Paris

3^{ème} place :

Yvan Stork

Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux
Seine-et-Marne





4 QUESTIONS À

Xavier BORDET

Président du jury du Master National
du Meilleur Pain au Chocolat 2025

Souvent perçu comme le cousin du croissant, le pain au chocolat cache une complexité technique bien à lui. À la tête du jury, Xavier Bordet décrypte les enjeux de cette épreuve : équilibre, justesse, gourmandise et innovation maîtrisée !

1. Deux stars, deux défis

Même pâte, mais un équilibre bien plus délicat

Le pain au chocolat repose sur la même pâte que le croissant, mais l'ajout du chocolat change tout. Le défi, c'est de trouver le bon équilibre entre feuilletage et garniture. Certains candidats fabriquent eux-mêmes leurs bâtons, d'autres testent des assemblages de chocolats pour avoir la bonne longueur en bouche. Il faut que le chocolat soit présent, sans dominer.

2. Le piège du "trop"

Vouloir en faire trop, c'est le danger

Le piège classique, c'est d'aller trop loin. Trop de chocolat, trop fort, trop amer... et le produit perd son équilibre. On a vu des candidats mettre 3 bâtons, avec un chocolat à 100 %, ce qui donne un goût sec, saturé, presque désagréable. À l'inverse, un produit trop doux, sans relief, passe inaperçu. Le bon candidat est celui qui vise le plaisir universel.

3. Un métier à part entière

Le métier de tourier mérite d'être reconnu

Longtemps, les touriers étaient dans l'ombre. Ni tout à fait boulangers, ni tout à fait pâtisseries. C'est pour cela que nous avons créé un diplôme spécifique avec la Confédération. Un bon tourier, c'est celui qui sait faire des pâtes feuilletées, levées, brisées. C'est un métier complet, technique et indispensable.

4. Le bon conseil aux finalistes

Innover en restant classique, voilà le vrai défi

Mon conseil ? Ne cherchez pas l'originalité pour elle-même. Travaillez sur l'équilibre, la maîtrise et la précision. Soyez innovants, mais restez fidèles à l'ADN du pain au chocolat. La difficulté, c'est de surprendre sans dénaturer. C'est ça, le vrai talent.





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

Service Presse
ÉQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél : 01 44 18 70 06



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE



boulangerie.org

