LE MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

DOSSIER DE PRESSE



2ème édition

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

SOMMAIRE

La parole au Président P3

Le pain au chocolat, l'une des icônes de la viennoiserie P4
Pain au chocolat ou chocolatine ?

Les secrets de fabrication du pain au chocolat P5
Le tourier, le magicien de la pâte feuilletée

Le Master national du Meilleur Pain au Chocolat P6

Interview du président du jury P7
Le pain au chocolat : succès mondial ?



EN CHANSON

En 1969, **Joe Dassin**, rend hommage à sa viennoiserie préférée, le pain au chocolat. Cette chanson, « Le petit pain au chocolat », écrite par le parolier Pierre Delanoë, rend hommage à ce délice chocolaté, mais aussi à la boulangerie française. **Un artisanat « So french » pour le plus français des chanteurs américains :**

« Tous les matins il achetait
Son petit pain au chocolat
La boulangère lui souriait
Il ne la regardait pas
Et pourtant elle était belle
Les clients ne voyaient qu'elle » ...

« Dans l'odeur chaude des galettes
Et des baguettes et des babas
Dans la boulangerie en fête
Un soir on les maria » ...



Lundi 30 octobre 2023
au Salon du Chocolat

LE PAIN AU CHOCOLAT À L'HONNEUR !

Pour la deuxième année consécutive, le pain au chocolat a les honneurs du Salon du Chocolat qui a lieu du 28 octobre au 1er novembre prochain, porte de Versailles, à Paris.

Au cœur de ce salon chocolaté renommé, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise son Master national du Meilleur Pain au Chocolat 2023.

C'est le lundi 30 octobre que le jury remettra son trophée à la viennoiserie lauréate.

L'occasion pour la Confédération de savourer le succès de cette œuvre d'art culinaire. En effet, qu'on l'appelle *« pain au chocolat »* ou *« chocolatine »*, sa confection exige une maîtrise parfaite de la pâte levée feuilletée afin de créer cette texture croustillante à l'extérieur et toute en tendresse moelleuse et beurrée à l'intérieur.

Rejoignez-nous au Master et succombez au talent de nos artistes boulangers-pâtissiers. **Laissez-vous convaincre par ce merveilleux mariage gustatif d'une pâte levée feuilletée beurrée avec une, deux ou trois barres de chocolat délicieusement fondues !**



Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Pourquoi la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a-t-elle décidé de lancer l'année dernière ce Master national du Meilleur Pain au Chocolat ?
Le but est de mettre en valeur le savoir-faire de notre profession, comme nous l'avons déjà fait pour la baguette, le croissant et la galette des rois car ce sont les 4 produits phares de la boulangerie française. Et puis, le pain au chocolat le méritait bien. Dans nos magasins, on vend presque autant de pains au chocolat que de croissants !

Immédiatement, les boulangers-pâtissiers ont-ils répondu présents à l'appel ?
Oui, nos sélections régionales ont été un succès. Les artisans ont joué le jeu dans tous les départements. Cette deuxième édition va vraiment confirmer l'engouement et le succès de notre initiative. C'est devenu un évènement et le but est que ce master devienne rapidement un concours international.

J'imagine que l'objectif est aussi de montrer que fabriquer un pain au chocolat est un véritable savoir-faire ?
Tout à fait, c'est vraiment un savoir-faire. La technique est complexe car ce n'est pas qu'une pâte levée ou qu'une pâte feuilletée, mais bien une pâte levée feuilletée. Il faut donc maîtriser la détrempe, la fermentation et le feuilletage grâce aux tours.

Effectivement, le grand public ne le sait pas toujours, mais la fabrication des pâtes est un métier à part entière, celui de tourier ?
Oui, dans beaucoup de nos boulangeries, il y a un tourier. C'est vraiment un métier à part entière avec un réel savoir-faire. Il y a d'ailleurs un CQP (certificat de qualification professionnelle) de tourier.

Y a-t-il autant de façons de faire un pain au chocolat qu'il y a d'artisans ?
Oui, il y a des variantes, même si pour ce master national, on essaie de cadrer les choses. Globalement, c'est une pâte à croissant avec des bâtons de chocolat, mais certains remplacent l'eau par le lait, certains y mettent des œufs, d'autres pas.
Les candidats sont libres de mettre les ingrédients qu'ils veulent pour avoir plus ou moins de fermentation, pour obtenir un goût plus ou moins prononcé. Chacun est vraiment libre de faire sa recette, et c'est ce qui est incroyable...

Un pain au chocolat, c'est un ou deux bâtons de chocolat ?
Il y a des boulangers qui en mettent un, d'autres en mettent deux, voire trois ! Cela dépend de l'équilibre que l'on souhaite donner à son pain au chocolat. L'équilibre est vraiment essentiel entre la fermentation, le goût du beurre et du chocolat.

Vous êtes plutôt « pain au chocolat » ou « chocolatine » ?
Effectivement, dans certaines régions, on appelle cela un « pain au chocolat » et dans d'autres une « chocolatine » sans que l'on sache vraiment pourquoi. Pour moi, c'est un « pain au chocolat », c'est une fierté !

Je plaisante un peu évidemment car, quand on me demande souvent quel est le vrai nom et je dis toujours : « le nom importe peu, ce qui est important, c'est qu'il soit fait maison et de très bonne qualité ! ».

Les viennoiseries sont importantes dans une boulangerie ?
Oui, ce sont nos stars le matin au petit déjeuner et dans l'après-midi au goûter, ou quand nos clients ont une petite fringale. Mieux encore, quand on voit de belles viennoiseries dans une boulangerie, on sait que c'est une maison qui est bien tenue ! En effet, c'est un savoir-faire complexe, pas facile à réaliser. C'est bien pourquoi peu de personnes font de la viennoiserie chez eux... il faut un véritable savoir-faire artisanal.

Le secret, c'est que les boulangers sont désormais aussi de vrais gestionnaires, ils ont appris à gérer les crises. Et je m'adresse aussi aux consommateurs, ils doivent être fidèles à leur boulanger, surtout dans les petits villages, afin que nous puissions continuer à leur offrir ce service de proximité essentiel, on l'a vu pendant la pandémie.

Pour finir, qu'avez-vous à dire à tous ceux qui vont participer à ce Master national du Meilleur Pain au Chocolat ?
J'ai envie de leur dire qu'il faut vraiment qu'ils s'appliquent car le niveau va être vraiment très élevé. Il faut aussi qu'ils profitent de cette journée car je crois que c'est une grande chance de pouvoir mettre en valeur son savoir-faire. Enfin, soyez volontaires car ce concours sera une grande fête !

LE PAIN AU CHOCOLAT, L'UNE DES ICÔNES DE LA VIENNOISERIE

L'histoire du pain au chocolat est étroitement liée à celle de la viennoiserie.



QU'EST-CE QUE LA VIENNOISERIE ?

La viennoiserie est un genre de pâtisserie originaire de Vienne, en Autriche. Son histoire remonte au XVIIe siècle lorsque les boulangers viennois ont perfectionné les techniques de fabrication de la pâte levée, de la pâte feuilletée, du laminage des pâtes, créant ainsi des spécialités telles que le croissant ou la brioche. Aujourd'hui, la viennoiserie englobe une variété de pâtisseries fines et croustillantes, faisant le bonheur des amateurs de douceurs du monde entier !

Quant aux pains au chocolat, disons-le franchement, l'origine est sujette à débat et n'est pas clairement établie. Cependant, on pense que ce délicieux produit est apparu en France au XIXe siècle grâce à un homme dont le nom résonne encore dans les boulangeries du monde entier : August Zang.

AUGUST ZANG

August Zang est un boulanger et pâtissier autrichien qui a joué un rôle clé dans l'introduction des viennoiseries en France. En 1839, il ouvre au 92 rue de Richelieu, dans le 2ème arrondissement de Paris, la Boulangerie Viennoise. C'est ainsi qu'il contribua au développement des produits viennois en France.

Si, au fil du temps, les viennoiseries ont conquis le monde entier, chaque pays a adapté ces délices à sa propre culture, créant une variété infinie de formes et de saveurs. C'est le cas de notre pain au chocolat national !

PAIN AU CHOCOLAT OU CHOCOLATINE ?

Êtes-vous plutôt « team pain au chocolat » ou « team chocolatine » ? A moins que vous préfériez les termes de « petit pain au chocolat » ou de « croissant au chocolat » ?

C'est un débat qui divise les consommateurs français, abondamment et drôlement relayé par les réseaux sociaux. Une chose est sûre, ces différents noms utilisés en France pour une même viennoiserie ont un très fort ancrage régional.

En effet, **si le terme « pain au chocolat » est employé sur la plus grande majorité du territoire français, la « chocolatine » est le nom choisi par le quart sud-ouest de la France.**

Certains de nos concitoyens ne tranchent pas puisqu'en région Hauts-de-France, mais aussi dans le Nord-Pas-de-Calais et une petite partie de la Somme et de l'Aisne, c'est l'appellation « petit pain au chocolat » qui est principalement utilisée. « Petit pain au chocolat » est aussi le nom de la viennoiserie chocolatée en Alsace et en Franche-Comté. Quant à eux, les lorrains parlent d'un **« croissant au chocolat »**.

LES SECRETS DE FABRICATION DU PAIN AU CHOCOLAT

Un pain au chocolat est confectionné à partir d'une pâte levée feuilletée.

QU'EST-CE QU'UNE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE ?

La pâte levée feuilletée est une technique de pâtisserie qui combine les qualités de la levée et du feuilletage pour créer une texture légère, croustillante et aérée.

La levée intervient grâce à l'utilisation de levure. Lorsque la levure réagit avec les sucres présents dans la pâte, elle libère du dioxyde de carbone, provoquant la montée de la pâte. Ce processus donne à la pâte sa texture moelleuse caractéristique.

Le feuilletage implique quant à lui l'alternance de couches de pâte et de beurre. Cette opération méticuleuse crée de multiples couches minces dans la pâte, générant un effet feuilleté lors de la cuisson.

Croissant et pain au chocolat, les deux viennoiseries stars françaises, ont donc en commun la fabrication d'une pâte feuilletée identique. C'est l'une des recettes essentielles que doit connaitre le tourier.

VOICI LES 8 ÉTAPES ESSENTIELLES POUR CONFECTIONNER DES PAINS AU CHOCOLAT :

1 / La préparation de la détrempe
Pour le tourier, la détrempe est le mélange pâteux qui est la base à la confection d'une pâte. Il vous faut mélanger la farine et le sel avant d'y ajouter l'eau froide ou le lait. Pétrissez ensuite jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 / Le repos de la détrempe
Filmée, la détrempe doit reposer au froid.

3 / Le tourage
C'est l'étape essentielle pour réussir la pâte feuilletée. Il faut maintenant étaler la pâte en rectangle sur un plan de travail légèrement fariné. Le beurre de tourage est alors placé au centre avant de replier la pâte sur le beurre.
Cette opération doit être répétée 2 autres fois afin d'obtenir 3 tours au total. A noter qu'entre chaque tour, il est important de laisser reposer la pâte au froid.

4 / L'abaisse finale
Il vous faut abaisser (aplatir) la pâte à la taille souhaitée, environ 3 mm d'épaisseur. Coupez ensuite des rectangles égaux pour confectionner les pains au chocolat.

5 / L'assemblage
Placez enfin votre ou vos barre(s) de chocolat à la base de chaque rectangle de pâte. Enroulez la pâte autour du chocolat de manière à former votre pain au chocolat.

6 / La finition
Il vous reste à disposer les pains au chocolat sur une plaque de cuisson sans oublier de les laisser reposer.

7 / La cuisson
Les pains au chocolat sont alors enfournés de 15 à 20 minutes dans un four à 180° C.

8 / Le refroidissement
Votre pain au chocolat doit enfin refroidir légèrement sur une grille.



LE TOURIER, LE MAGICIEN DE LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Nous devons la qualité de notre pain chocolat quotidien à un métier peu connu, celui de tourier et de tourière. En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, dans une boulangerie et une pâtisserie, le tourier prépare les diverses pâtes utilisées pour la réalisation des viennoiseries, des tartes et des autres produits de pâtisserie boulangère. Pâte feuilletée, briochée, brisée, sablée, levée ou non, le tourier maitrise l'ensemble de ces techniques artisanales.

C'est un métier que l'on apprend au niveau du CAP et/ou du BAC. Ce poste essentiel fait l'objet d'un CQP (certificat de qualification professionnelle) de tourier.

LE MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT



Organisé pour la 2ème année consécutive par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, ce master national vise à récompenser le meilleur pain au chocolat. Objectif ? Mettre en avant le savoir-faire artisanal !

LA DATE

Le master national aura lieu le lundi 30 octobre 2023 au Salon du Chocolat, à Paris.

LE DÉROULEMENT

Les participants seront au nombre de 43. Chacun, issu d'entreprises adhérentes à la Confédération, ils devront déposer un lot de 5 pains au chocolat entre 8h et 9h30, dans un contenant neutre et fermé.
Ces viennoiseries identiques devront être pur beurre et peser entre 55 et 65g après cuisson.

LE JURY

Ce même jour, un jury composé de 10 professionnels boulangers-pâtissiers et de 2 consommateurs évaluera les créations des participants.
Le président du jury sera cette année Xavier Bodet, boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la région boulangère Auvergne - Rhône-Alpes. (Cf Interview)

LE CHOIX DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Le jury évaluera chaque création selon une grille de notation rigoureuse, incluant les critères suivants : la cuisson, la brillance, l'aspect visuel, le goût, le fondant, le feuilletage, et la texture.

LA REMISE DES PRIX

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu dès 14h. Le lauréat recevra un trophée millésimé et les finalistes seront également honorés.

LES VAINQUEURS 2022

L'année dernière, pour la première édition de ce master, la boulangerie-pâtisserie « Au Soleil » à Poissy (78), représentée par Didier Ledemé et Mickael Forcher, a remporté le concours.

LES CRITÈRES

LA CUISSON :
Elle doit être uniforme, la couleur appropriée et la texture croquante.

LA BRILLANCE :
L'aspect du pain au chocolat doit être en surface, témoignant de la qualité de la pâte feuilletée.

L'ASPECT VISUEL :
L'apparence générale doit être homogène.

LE GOÛT :
L'équilibre des saveurs entre la pâte, le chocolat, et les autres ingrédients.

LE FONDANT :
La texture fondante du chocolat à l'intérieur.

LE FEUILLETAGE :
La qualité des couches feuilletées, attestant du savoir-faire du tourier.

LA TEXTURE :
La consistance générale de la viennoiserie.

LE SALON DU CHOCOLAT, ÉCRIN DU PAIN AU CHOCOLAT

Le Master national du Meilleur Pain au Chocolat, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ne pouvait pas trouver meilleur écrin que le Salon du Chocolat qui, pendant 5 jours, permet au public de rencontrer tous les acteurs de la filière du chocolat et du cacao : chocolatiers, chefs pâtissiers, confiseurs, producteurs de cacao, grandes marques, etc.

SALON DU CHOCOLAT
Du samedi 28 octobre au mercredi 1er novembre 2023
De 10h à 19h
Porte de Versailles, Parsi 15 - Pavillon 5

LA PAUSE PLAISIR

Le pain au chocolat est un aliment très énergétique. Cette pause plaisir vous apporte **280 calories pour un pain au chocolat de 70g**. Ami du petit déjeuner ou collation de l'après-midi, il renferme aussi des glucides complexes, du bon gras, des fibres, du magnésium, des vitamines B1 et B2, du phosphore, du calcium, du potassium et du fer.

POUR UN PAIN AU CHOCOLAT DE 70G :
280 Calories | 5g de protéines
33g de glucides | 14g de lipides

Cette délicieuse viennoiserie possède enfin un incroyable pouvoir, celui de déclencher une bonne dose d'endorphine dans notre cerveau, l'hormone du bonheur !

Xavier BORDET

Président du Jury du Master national du Meilleur Pain au Chocolat
Président de la Région boulangère Auvergne – Rhône-Alpes

“ UN BON PRÉSIDENT, C’EST UN PRÉSIDENT QUI A UN BON JURY ET CE SERA LE CAS ! ”

Xavier Bordet, vous serez le président du 2ème Master national du Meilleur Pain au Chocolat. Qui êtes-vous ?
Je suis maître artisan boulanger, j’ai 46 ans et je suis installé dans un village de 2 000 habitants du Puy-de-Dôme, Arlanc. Avec ma femme et les apprentis, nous sommes 10 à faire tourner la boulangerie. Je suis aussi président de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme et de l’Allier.

Avez-vous des spécialités dans votre région ?
Oui, car on est au cœur du pays du seigle. Nous confectionnons donc beaucoup de spécialités à base de farine de seigle. On a aussi la chance d’avoir des ramasseurs de myrtilles, on fait donc beaucoup de gâteaux et de tartes à base de ces myrtilles fraîches.

Revenons au pain au chocolat. Chez vous aussi, c’est une spécialité de choix ?
Ah, bien sûr ! Ça fait partie de nos plus grosses ventes avec les croissants, bien sûr. C’est un véritable produit d’appel. C’est important, surtout pour les jeunes, c’est un magnifique réconfort.

À quoi ressemble votre pain au chocolat ?
On est sur une base de pâte levée feuilletée classique. Je ne mets pas d’œufs, en revanche, dans le chocolat, je rajoute un peu de praliné. Cela amène un petit goût particulier, plutôt haut de gamme. Et je mets 2 barres de chocolat.

Qu’est-ce qu’un bon pain au chocolat ?
Un bon pain au chocolat, c’est d’abord un pain au chocolat qui a un joli volume, qui est bien feuilleté et qui a un aspect visuel brillant. C’est important, il faut qu’il donne envie d’être mangé ! Et après, en bouche, il faut que l’on sente bien le feuilleté, qu’il soit réalisé avec un beurre de qualité. Enfin, en arrière-goût, il faut ce petit goût de chocolat qui va venir jouer avec nos papilles !

Et maintenant, qu’est-ce qu’un bon président de jury ?
Un bon président, c’est un président qui a un bon jury et ce sera le cas !
Il y aura des Meilleurs Ouvriers de France, des boulangers, des représentants de la clientèle, etc. Il faut ensuite que l’on sache trancher, ne pas avoir peur de donner notre avis. C’est un concours d’excellence, ne l’oublions pas !

Comment va se passer la sélection du meilleur pain au chocolat ?
Nous allons d’abord qualifier les pains au chocolat au visuel, à l’œil. Cela peut surprendre, mais c’est exactement ce qui se passe dans un magasin. C’est l’aspect du pain au chocolat qui vous donne envie de l’acheter ou pas. Et quand nous aurons choisi au visuel les 12 meilleurs pains au chocolat, nous passerons à une dégustation à l’aveugle. Ainsi, l’aspect visuel ne pourra pas tromper notre palais !

Que souhaitez-vous dire aux 43 candidats qui vont participer à ce master national ?
Il est important qu’ils portent un soin tout particulier à leur produit. Il faut qu’ils fassent le pain au chocolat qu’ils font en boutique. Leur pain au chocolat devra avoir du caractère, sans rajouter de produits superflus comme de la vanille ou du miel. En effet, le but d’un master national comme celui-ci, c’est d’être sur une viennoiserie classique à la française, mais d’une excellente qualité !





LE PAIN AU CHOCOLAT : UN SUCCÈS MONDIAL ?

Le succès du pain au chocolat ne se limite pas aux frontières de notre pays. De nombreux pays ont adopté cette délicieuse viennoiserie, chacun y apportant sa propre touche distinctive. **Petit tour du monde de quelques-uns de ces délices chocolatés**, frères jumeaux ou cousins plus éloignés de notre viennoiserie tricolore :

Les Danois savourent le *chokoladebolle*, une version locale du pain au chocolat.

Les Portugais dégustent le *pão de chocolate*.

Les Allemands ont adopté le *Schokoladencroissant*.

Une viennoiserie similaire au pain au chocolat existe, elle est souvent appelée *chocolate croissant*.

En Italie, *la cornetto al cioccolato* se présente comme une variante du croissant au chocolat.

Dans les pâtisseries espagnoles, la *napolitana de chocolate* règne en maître, offrant une expérience proche du pain au chocolat.

Au Japon, c'est le *choco pan* qui fait fureur. Il s'agit d'un pain sucré fourré au chocolat.

Outre-manche, les pâtisseries chocolatées portent souvent le nom de *chocolate pastry* ou *chocolate twist*.



Equitable 10/23 - ©Photos : C. Hel, F. Vielcanet, Y. Sadik

MASTER NATIONAL DU PAIN AU CHOCOLAT

Contacts presse : information, interview, photos
Anne ALDEGUER, Directrice de la communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25

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

En partenariat avec AG2R LA MONDIALE

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

boulangerie.org

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française