

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - ANNONCE DES RÉSULTATS

Finale du Meilleur Apprenti Pâtissier de France 2026




 Crédit photo : Thierry Caron



 www.patisseriefrancaise.fr

 contact@confederationdelapatisserie.com

 01.40.89.96.70 - Nathalie BOHBOT

 confédération des pâtissiers -2,5 K

 Patisserie.artisanale - 11 K Followers

47ÈME

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE PÂTISSIER

ÉDITION 2026

Arcachon, le 21 avril 2026 – La grande finale du Meilleur Apprenti de France Pâtissier s’est tenue avec succès le mardi 21 avril 2026 au Lycée des Métiers Condorcet à Arcachon.

Ce prestigieux concours, qui récompense l’excellence et le savoir-faire des jeunes talents de la pâtisserie, a une fois de plus été marqué par une compétition intense et un niveau exceptionnel.

15 candidats, finalistes des sélections régionales, se sont confrontés à partir d’un sujet technique et créatif de haut niveau, conçu sous l’impulsion du Président du jury, Pierre Mirgalet.

Le parrain de cette édition était Michel Belin, et le parrain junior Yannis Petesic (Lauréat 2025).

Durant cette finale, les candidats ont dû réaliser des créations techniques et artistiques au sein des laboratoires du Lycée des Métiers Condorcet, sous le regard attentif d’un jury prestigieux composé de grands noms de la pâtisserie, qui a désigné les lauréats de cette édition 2026.

LES 6 ÉPREUVES DE LA FINALE DES MAF REALISES EN 8 HEURES ÉTAIENT :

- **1 tarte de 20 cm de diamètre et 12 tartelettes individuelles**
- **20 madeleines au citron**
- **2 entremets pour 6 personnes (18-20cm de diamètre), composés d’un biscuit noisette et d’une mousse chocolat**
- **Un croquembouche sur le thème : « Le phare du Cap Ferret »**
- **500 g de grignotage à base de chocolat**
- **Une pièce chocolat / nougatine, d’un poids de 300 g (± 10 %), sur le thème « Le littoral »**

LA NOTATION DES CANDIDATS EST FONDÉE SUR TROIS ÉLÉMENTS :

- **Le travail**
- **La dégustation des pâtisseries réalisées**
- **L’esthétique des pâtisseries réalisées.**



1ER PRIX

LAURÉAT 2026 : ENZO CHANTRE RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Laurent Le Daniel (Président de la Confédération), Pierre Mirgalet (Président du Jury), Enzo Chantre (Lauréat 2026), Virginie Aubert (AG2R La Mondiale), Yannis Petesic (Lauréat 2025), Michel Belin (Parrain).

1er Prix - Lauréat 2026 : ENZO CHANTRE. Issu des qualifications de la région Auvergne-Rhône-Alpes, son maître d'apprentissage et employeur actuel est Rémi Montagne, et le CFA fréquenté est l'IFP43.

2EME PRIX

AUGUSTIN PANNELIER- RÉGION BRETAGNE



De gauche à droite : Pierre Mirgalet (Président du Jury), Augustin Pannelier (2e Prix), Julien Marguerite et Dan Phong (Les Vergers Boiron).

2ème Prix : AUGUSTIN PANNELIER. Issu des qualifications de la région Bretagne, son maître d'apprentissage est Olivier Labbé, son employeur actuel est Alexandre Stephan, et le CFA fréquenté est le Lycée des Métiers Saint-Joseph.

3EME PRIX

NATHAN HANSS - RÉGION GRAND-EST



De gauche à droite : Anne-Sophie Varnier, Pierre Mirgalet (Président du Jury), Nathan Hanss (3e Prix) et Erwan Caumartin (Cacao Barry).

3ème Prix : NATHAN HANSS. Issu des qualifications de la région Grand Est, ses maîtres d'apprentissage sont Julien Katzmann (pâtisserie) et Raoul Boulanger (chocolaterie), son employeur actuel est Thomas Heterlé, et le CFA fréquenté est le CFA Bernard Stalter.

PRIX DÉGUSTATION

MARGAUX BONAVENT- RÉGION AUVERGNE- RHÔNE-ALPES



De gauche à droite : Pierre Mirgalet (Président du Jury), Sandrine Perrin (Louis François), Margaux Bonavent (Prix dégustation), Gaëtan Fiard (Andros), Yannis Petesic (Lauréat 2025).

Prix Dégustation : MARGAUX BONAVENT. Issue des qualifications de la région Auvergne-Rhône-Alpes, ses maîtres d'apprentissage sont Fabrice Grand (pâtisserie) et David Munari (chocolaterie), ses employeurs actuels sont Mme Chamagnès et Mme Bollard Catherine.



2EME PRIX : AUGUSTIN PANNELIER- RÉGION BRETAGNE



3EME PRIX: NATHAN HANSS - RÉGION GRAND-EST



PRIX DÉGUSTATION : MARGAUX BONAVENT- RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



UN JURY D'EXCEPTION

JURYS DE DÉGUSTATION



Desty Brami



Philippe Bel



Patrick Philipp



Arnaud Marquet



Pierre Mathieu



Maxime Raiffé



Luc Dorin



Mickaël Marsollier

JURYS DE TRAVAIL



De gauche à droite : Arnaud Larher, Emmanuel Ryon, Serge Cranger, Thierry Bamas, Jean-Michel Perruchon, Yann Brys, Michel Belin (Parrain), Franck Osmont, Olivier Bajard et Pierre Migalet (Président du Jury).

JURYS DE PRÉSENTATION



De gauche à droite : Muiel Aublet, Pierre Mirgalet, Pierre Leriche, Yannis Petesic.

COMMISSAIRES



De gauche à droite : Jean-Michel Tachon, Yann Sabot, Philippe Guilbert, Antoine Perez.

JURYS NOTATION



De gauche à droite : Jean-Claude Huger, Julie Decamps et Nicolas Longein.

PÊLE-MÊLE DES CRÉATIONS DES FINALISTES



