



21^{ème} Festival National des Croquembouches

Compte rendu de Presse



PRESENTATION du CONCOURS

Le Festival National de Croquembouches a été créé en 2001 par Monsieur Daniel CHABOISSIER, en collaboration avec l'ANFP. Il s'est tenu au salon Européen à Paris jusqu'en 2007, puis a intégré les locaux de l'ENSP à Yssingeaux de 2010 à 2024 où il a fêté son 20^{ème} Anniversaire.

Lors de cette session 2024, Monsieur Daniel CHABOISSIER a transmis la charge d'organisation du festival à Jean-Charles BALTHAZARD, président délégué de l'ANFP. Parrainé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissier Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ce concours de croquembouches originaux est proposé aux jeunes professionnels de moins de 22 ans qui exercent leur activité chez un artisan pâtissier (chocolatier) ou boulanger pâtissier ainsi qu'aux élèves et apprentis (quel que soit leur âge) en formation (CAP – Mention Complémentaire – B.T.M. – BAC Pro) à l'heure du concours. Ils concourent par équipe de 2 candidats présentée par leur centre de formation ou leur(s) entreprise(s).

Le jury est composé d'un président (M.O.F. Pâtissier, Chocolatier ou Glacier) et de personnalités invitées parmi les grands professionnels des Arts Gourmands et les formateurs en centres ou lycées.

CONTENU du CONCOURS

Les équipes participantes doivent présenter un croquembouche original avec une thématique définie lors de la rédaction du règlement annuel. La pièce est constituée d'un minimum de 120 choux et d'un maximum de 150 choux ronds ou autres non garnis. (Taille environ 3 centimètres). Les choux seront apportés cuits par le candidat. La réalisation de tous les éléments de décoration de la pièce réalisée (fleurs, feuilles, ruban, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé, ajouré, pâte à sucre ou glace royale) et le montage au sucre cuit des différents éléments constitutifs de l'architecture du croquembouche (choux, nougatine, pastillage) se feront sur place. Seules les pièces en nougatine non décorées, et les pièces en pastillage non colorées (sauf dans la masse) pourront être apportées détaillées mais non assemblées. L'apport d'éléments décoratifs en sucre candi est toléré ; mais ne sera pas pris en compte dans la notation.

Remarque : *Le découpage des pièces en nougatine et pastillage à l'aide d'une machine de découpe par jet d'eau est autorisé et vivement recommandé avec dotation d'un prix « Découpes » par ChefCut/Hydroprocess.*

Pour la dégustation, 15 choux (Taille entreprise) sont garnis d'une crème pâtissière ou d'une crème mousseline réalisée sur place et parfumée avec de la pulpe ou de la purée de fruits (parfums apportés par les candidats) puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisé ou non. Ils seront présentés à plat sur un disque en nougatine simple et non décoré et accompagnés d'une fiche technique sur laquelle seront précisés la composition de la garniture et le ou les parfums utilisés et la composition de la nougatine.

Les équipes binômes disposent d'un temps de 3 heures 30 pour réaliser leur pièce.

Le nombre d'équipes est limité à 22, réparties sur le territoire national (métropole et outremer).



PRESENTATION du CONCOURS 2025

Le Festival National des Croquembouches 2025 a quitté le château de l'ENSP d'Yssingeaux pour retrouver ses origines parisiennes en se tenant pour la première fois à l'EPMT à Paris.

Le règlement du concours a été envoyé aux centres de formation et aux formateurs début septembre 2024. Deux laboratoires pouvant accueillir 16 équipes étaient prévues originellement, mais au bout de 15 jours seulement, 12 équipes étaient déjà inscrites.

Nous avons pu dédier un nouvel espace au concours permettant d'accueillir 22 équipes au total, les 22 places étaient réservées fin Octobre 2024.

Une liste d'attente de désistement a dû être mise en place.

Six équipes se sont désistées en décembre et janvier, elles ont été remplacées dans l'instant. La liste définitive des candidats a été validée à 22 équipes fin février 2025. Les habituels désistements de dernières minutes se sont révélés peu nombreux cette année et c'est donc 19 équipes qui se sont retrouvées le 22 mars 2025 à l'EPMT pour le 21^{ème} Festival National des Croquembouches.

Le thème de cette année 2025 était « L'univers de Jules Verne » cela a permis de mettre la créativité des jeunes en valeur à travers des pièces très inventives et magnifiquement structurées. La dégustation a été comme tout les ans source de remontées ou chutes au classement général des équipes, montrant ainsi la nécessité de l'harmonie du goût avec l'esthétisme et le prix de commercialisation permet de récompenser la pièce la plus apte à être « livrée » chez le client. Un prix spécial du jury a été décerné cette année sur proposition des Présidents de jury.

PRESENTATION du JURY 2025



Le jury 2025 était présidé par Monsieur Nicolas BERNARDÉ – MOF Pâtissier 2004 – Meilleur Chef du Monde 2005

Le jury Fabrication était présidé par Monsieur Stéphane GLACIER -MOF 2000, le jury était composé de :
 Monsieur Nicolas HETEAU, Chef Pâtissier de la présidence de l'assemblée nationale, Président de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie - Monsieur Arnaud MATHEZ, Artisan pâtissier, Le Jardin Sucré, Membre de la confédération des pâtissiers de France - Madame Isabel JOFFRE, membre ANFP, Formatrice pâtisserie à Montpellier, vainqueur de l'édition 2024 Monsieur Arnaud HURSTEL, Trésorier de l'ANFP, Formateur pâtissier/chocolatier au CFA d'ESCHAU en Alsace - Monsieur Emmanuel AVOND, Secrétaire adjoint de l'ANFP, Formateur pâtissier au CFA de Grenoble et de Monsieur David LEMAIRE, membre ANFP, Formateur pâtissier à Boulogne sur Mer.



Le jury dégustation était présidé Monsieur Serge GRANGER, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 1993 - Membre de l'Académie française du Chocolat et de la Confiserie, le jury dégustation était composé de :
 Madame Mélanie MATHEZ, Artisan pâtissière, Le Jardin Sucré, Membre de la confédération des pâtissiers de France
 Monsieur Alain COLOMB, Secrétaire général de l'ANFP, Formateur Pâtissier au CFA de Tulle
 Monsieur Martial TEYRASSE, membre du comité « concours » ANFP, Ancien Formateur à Clermont Ferrand
 Monsieur Jacky EGBERT, membre ANFP, Formateur Pâtissier Chocolatier au Mans
 Madame Valérie POLLET VIGUIER, organisatrice du Concours « Fruits de Talent » ANDROS CHEF, partenaire ANFP
 Madame Sandrine PERRIN, responsable du centre de formation et support technique de la société Louis François, partenaire ANFP.

Ces deux jury Fabrication et dégustation ont constitué le jury présentation accompagnées de Monsieur Maxime AUGUGLIARO, responsable commercial ChefCut / HYDROPROCESS.

PARTENAIRES du 21^{ème} Festival des Croquembouches





PALMARES 2025

PALMARES	N°Equipe	NOM Prénom	CFA/Ecole ou Entreprise	courriel	Téléphone
Médaille d'OR Puratos/PatisFrance	15	ESMAULT Chloé	Vincent GUERLAIS	esmault.chloe72@gmail.com	06 11 57 15 01
		LOPEZ Mathéo		matheo.lopez343202003@gmail.com	07 82 20 14 94
Médaille d'Argent Puratos/PatisFrance	12	LAFERE Matthias	E.B.P. Paris	lafere.matthias@gmail.com	06 27 84 42 59
		LE STRAT Tanguy		tanguy.lestrat@gmail.com	07 82 91 22 96
Médaille de Bronze Puratos/PatisFrance	20	BOUCHAREYCHAS Noé	FERRANDI - Paris	noe.bouchareychas@edu.ferrandi-paris.fr	07 82 82 06 46
		ROGER Hélène		helene.roger@edu.ferrandi-paris.fr	06 88 75 59 77
Prix Saveurs « Andros Chef »	19	PAGÉS Laudine	E.B.P. Paris	ljpgames@orange.fr	07 83 13 66 24
		DUTERTRE Jules		dutertre.jules@gmail.com	06 19 19 92 02
Prix Présentation « Décorelief »	21	HAEZEBAERT Paul	Maison LADUREE - Paris	paul.haezebaert15@gmail.com	07 82 88 13 71
		IENG Maxence		mieng@laduree.com	07 83 48 24 23
Prix « découpes » ChefCut/Hydroprocess	15	ESMAULT Chloé	Vincent GUERLAIS	esmault.chloe72@gmail.com	06 11 57 15 01
		LOPEZ Mathéo		matheo.lopez343202003@gmail.com	07 82 20 14 94
Prix « Commercialisation » Louis François	21	HAEZEBAERT Paul	Maison LADUREE - Paris	paul.haezebaert15@gmail.com	07 82 88 13 71
		IENG Maxence		mieng@laduree.com	07 83 48 24 23
Prix « Esprit d'Equipe » ANFP	04	BREHON Marguerite	Institut LYFE - Lyon	mbrehon@institutpaulbocuse.com	06 01 28 97 84
		FROMENT Jade		jfroment@institutpaulbocuse.com	07 68 83 95 51
Prix Spécial du Jury	02	DEBE Haoua	BO&MIE Le Lab - Clichy	haoua.debe@gmail.com	06 66 15 39 42
		DELICOURT Erwan		erwan.delicourt@gmail.com	07 50 98 44 63
Trophée de la Formation ANFP	12 et 19	E.B.P.		sPhillipot@ebp-paris.com	01 53 02 93 70

Le 21^{ème} festival des croquembouches était sous la présidence d'honneur de son créateur Monsieur Daniel CHABOISSIER et de son ami et complice secrétaire du concours de 2001 à 2024 monsieur André SAFFREY ainsi que par le Président de la confédération des Pâtisiers de France Monsieur Laurent LE DANIEL. L'organisation du Concours a été assurée par Monsieur Jean-Charles BALTHAZARD, président délégué de l'ANFP avec le soutien du responsable des partenaires ANFP Monsieur Hilaire LAHOZ, organisateur du CFAG 2026 qui se tiendra en Octobre à Nantes



Les trophées 2025 ont été réalisés par les apprentis ébénistes du CFA d'ESCHAU

PALMARES Détaillé 2025



Médaille d'OR
Puratos/Patisfrance



ESMAULT
Chloé

et

LOPEZ
Mathéo

Maison
Vincent
GUERLAIS

NANTES





**Médaille
d'Argent**
Puratos/Patisfrance



**LAFERE
Matthias**

Et

**LE STRAT
Tanguy**

E.B.P.

PARIS



**Médaille de
Bronze**
Puratos/Patisfrance



**BOUCHAREYCHAS
Noé**

Et

**ROGER
Hélène**

**École
FERRANDI**

PARIS





Prix
Saveurs
« Andros Chef »

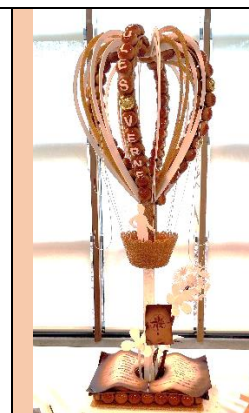


PAGÉS Laudine

et
DUTERTRE Jules

E.B.P.

PARIS



Prix
Présentation
« Déco Relief »

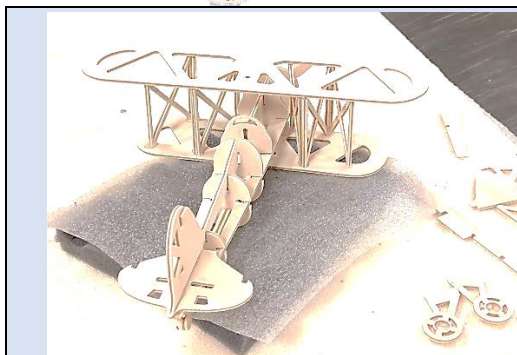


HAEZEBAERT
Paul

et
IENG Maxence

Maison
LADURÉE

PARIS



Prix
« **Découpes** »
ChefCut/Hydroprocess



ESMAULT
Chloé

et
LOPEZ
Mathéo

Maison
Vincent
GUERLAIS

NANTES






	<p>Prix Commercialisation « Louis François »</p> <p>LOUIS FRANÇOIS INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908</p>	<p>HAEZEBAERT Paul et IENG Maxence</p>	<p>Maison LADURÉE PARIS</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------



	<p>Prix Esprit d'Équipe</p> 	<p>BREHON Marguerite et FROMENT Jade</p>	<p>Institut LYFE LYON</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------



	<p>Prix Spécial du Jury Passionnément Artisan</p> 	<p>DEBE Haoua et DELICOURT Erwan</p>	<p>BO&MIE Le Lab CLICHY</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------



**4^{ème}
PLACE**

**LEROND Coralie
et
MARCHOCKI
Romain**

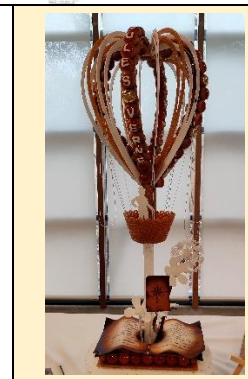
**Yan BRISS
Pâtisserie
Le Tourbillon**



**5^{ème}
PLACE**

**PAGÉS Laudine
et
DUTERTRE Jules**

**E.B.P.
PARIS**



**6^{ème}
PLACE**

**HAEZEBAERT
Paul
et
IENG Maxence**

**Maison
LADURÉE
PARIS**





**7^{ème}
PLACE**

**MATHIEU
Adrien
et
LEFORESTIER
Tymoté**

**CEPAL
NANCY**



**8^{ème}
PLACE**

**DEBE Haoua
et
DELICOURT
Erwan**

**BO&MIE
Le Lab
CLICHY**



**9^{ème}
PLACE**

**FERDI Sérine
et
RONCERET
Laura**

**E.P.M.T.
SAS FCP
Saulx les
chartreux
91160**



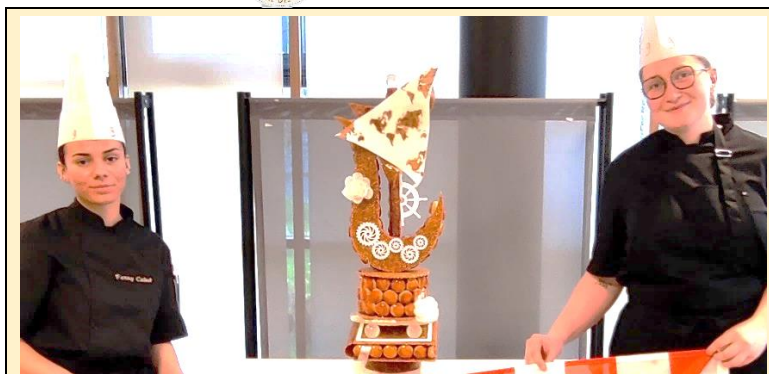
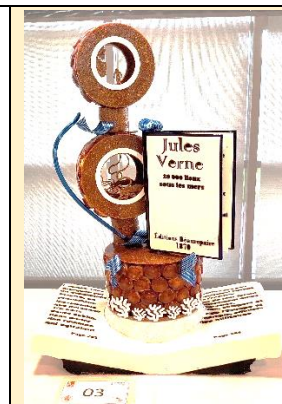


**10^{ème}
PLACE**

**BERNET Gabriel
et
RIGAULT Owen**

**Pâtisserie
LAC**

**06160
La Trinité**



**11^{ème}
PLACE**

**MOREY
Pauline
et
CABUT
Fanny**

**CMA
Formation**

**Gevingey
Jura**



**12^{ème}
PLACE**

**BERTHOME
Romane
et
ALLARD Pauline**

**VFA-MFR
Saint Michel
Mont mercure**

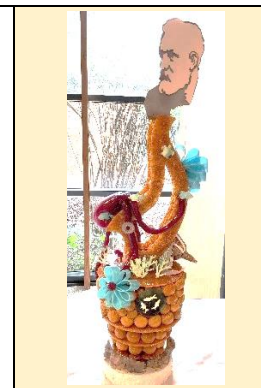




**13^{ème}
PLACE**

**BADUEL Evan
et
DEHIEU Mathéo**

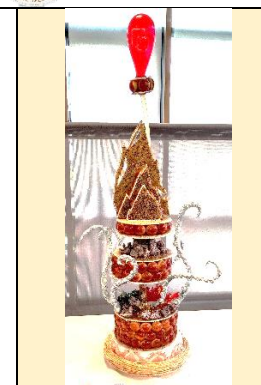
**CFA 13
vents
TULLE**



**14^{ème}
PLACE**

**COLAS Annaëlle
et
FEDER
Bartholomé**

**École
FERRANDI
PARIS**



**15^{ème}
PLACE**

**PENSATO
Mathis
et
DUTHEIL Ilhan**

**Lycée
Technique
SACRE-CŒUR
48200
St Chely
d'Apcher**





**16^{ème}
PLACE**

**SAUVONNET
Mathis
et
GILLE Nathan**

**CMA
Formation
Gevingey
Jura**



**17^{ème}
PLACE**

**ABAZINE
Aaliyah
et
DOUGLAS
Annabelle**

**Pâtisserie
Pierre
MATHIEU
BORDEAUX**


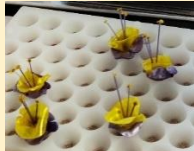


**18^{ème}
PLACE**

**BREHON
Marguerite
et
FROMENT Jade**

**Institut
LYFE
LYON**



		19^{ème} PLACE	FRANCOIS Aymerick et RUIZ Simon	E.P.M.T.	<p style="text-align: center;">Pièce Malheureusement cassée</p> 
----------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------	----------------------------------------------------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TROPHÉE de la Formation 2025



**E.B.P.
PARIS**



Le 22^{ème} Festival national des Croquembouches 2026 rendra Hommage à un Grand Monsieur de la Pâtisserie Française et surtout un formateur transmetteur de passion et de savoir Monsieur Claude BOURGUIGNON, mon Maître d'apprentissage, qui a formé plusieurs grands Noms de la pâtisserie Française dont Angelo MUSA – Christophe FELDER – Gilles MARCHAL – Frédéric BAU et d'autres illustres maître pâtisseries passés par son Laboratoire.

Je reste à disposition pour tout renseignement complémentaire ! Salutations cacaotées et gourmandes !

jeancharlesbalthazard@gmail.com

Jean-Charles BALTHAZARD