

[Economie](#) > [Commerce - Artisanat](#)

Ces apprentis en première année de BTM chocolatier-confiseur à Clermont-Ferrand ont brillé à Paris

L'équipe de l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand a décroché la première place du Trophée des espoirs de la chocolaterie 2025, organisé à Paris.

Par Gaëlle Chazal

Publié le 05 novembre 2025 à 18h00



Novan Amblard, Anaïs Archambault, Clémence Arduini, Noah Claro-Abgrall, Loane Douroux, Fanny Gaillard, Marie-Anastasie Muczinski, Antonin Ramos et leur formateur Gabriel Merour ont décroché la première place
© locale

o

LA MONTAGNE



La Montagne.

Destiné aux apprentis de première année de BTM chocolatier-confiseur, ce concours collectif met en lumière les talents émergents du métier et valorise le savoir-faire transmis dans les centres de formation.

Les créations des jeunes chocolatiers ont été évaluées par le prestigieux jury du Club des croqueurs de chocolat, reconnu pour son exigence et sa passion du goût.

Quelle épreuve ?

Chaque équipe a reçu 5 kg de chocolat et des purées de fruits. Elle devait réaliser une série de ganaches et pralinés selon un cahier des charges précis : 10 ganaches noires, 10 ganaches lactées fruitées, 10 ganaches bicouches, 10 pralinés.

Les créations ont été élaborées à base de chocolats issus de filières durables et équitables fournis par les partenaires de la CCCF afin de sensibiliser les apprentis à l'importance d'un approvisionnement responsable.

Quels vainqueurs ?

L'équipe d'apprentis clermontoise, encadrée par son formateur Gabriel Merour, s'est distinguée par la finesse de ses textures, la justesse de ses associations aromatiques et la cohérence gustative de sa gamme de chocolats.

Elle était composée de Novan Amblard, Anaïs Archambault, Clémence Arduini, Noah Claro-Abgrall, Loane Douroux, Fanny Gaillard, Marie-Anastasie Muczinski et Antonin Ramos.

Les lauréats ont été honorés sur la scène du Salon du chocolat de Paris, le 31 octobre, devant de nombreux professionnels. En plus du trophée, l'équipe victorieuse bénéficie d'une formation exclusive d'une journée avec le maître chocolatier Régis Bouet, offerte par les Chocolatiers engagés, sur le thème du travail et de la compréhension du beurre de cacao.

Les trois équipes finalistes recevront également une séance de sensibilisation à l'approvisionnement durable et équitable animée par la CCCF.

Promotion