

CAP chocolaterie : cette élève de Val-de-Reuil vise le titre de Meilleur Apprenti de France



Lou Berthelot est en première année de BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur au CFAie de Val-de-Reuil. Photo Agathe Caudron/Paris Normandie

Lou Berthelot s'est qualifiée pour la finale nationale du concours MAF en *chocolaterie* confiserie. Un beau parcours pour l'apprentie du CFAie de Val-de-Reuil qui a appris à aimer sa filière.

Dans *le laboratoire de chocolaterie* du CFAie (Centre de formation d'apprentis interconsulaire de l'Eure) de Val-de-Reuil, début octobre 2025, on sent que Lou Berthelot a un caractère bien trempé.

« J'ai dit c'est mort, j'arrête », confie la jeune apprentie de 20 ans, dès les premières minutes d'interview, en évoquant ses débuts en *chocolaterie*. « Honnêtement, quand je suis arrivée en CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) *chocolaterie*, je n'aimais pas du tout ! »

La soif d'apprendre et une place en finale du MAF

Elle se remémore les fois où son patron lui demandait *de* réaliser des bonbons : « Je me mettais à pleurer, parce que je n'arrivais pas à obtenir *le* résultat que je voulais. »

Mais rapidement, « au bout *de* deux mois », l'habitante *de* Beuzeville a commencé à s'entraîner pour apprendre les bases du métier, sans jamais lâcher. « Après, c'est du travail... » La jeune Euroise a « dû enchaîner les heures supplémentaires ». « Je n'arrêtais pas : je finissais *le* travail, j'allais manger rapidement et je retournais au travail ! »

On apprend encore plus *de* techniques quand on participe à un concours. »

Lou Berthelot, Apprentie au CFAie de Val-de-Reuil

Sa formatrice au CFAie, Marion Lemonnier, *le* confirme : « Elle est très assidue et très travailleuse. Le concours étant au mois *de* septembre, elle a bossé beaucoup pendant ses vacances sur son temps personnel, et a une très belle évolution ! »



L'apprentie participera à la finale nationale du concours MAF en chocolaterie confiserie, qui aura lieu mardi 28 octobre 2025 à Paris. Photo Agathe Caudron/Paris Normandie

Toutes ces heures d'entraînement ont fini par payer : Lou s'est lancée dans les concours. Avec *le* soutien *de* son entreprise, la boulangerie Saint-Héliér à Beuzeville, l'apprentie sait réaliser un caramel parfait et les chocolats *de* Noël et *de* Pâques. « On apprend encore plus *de* techniques quand on participe à un concours. »

C'est pourquoi, celle qui est aujourd'hui en première année *de* BTM (Brevet technique des mé-

tiers) Pâtissier confiseur glacier traiteur « pour faire *de* la pâtisserie plus élaborée », s'est lancée dans *le* concours « un des *Meilleurs Apprentis de France* » (MAF) en *chocolaterie* et confiserie. La sélection régionale s'est déroulée *le* 18 septembre 2025, et Lou entre maintenant dans la dernière ligne droite : la finale nationale, qui se tiendra mardi 28 octobre 2025 à Paris. « Ça va être intense ! »

Le *chocolat* : tout un art

La statue en *chocolat*, qu'elle va présenter, trône d'ailleurs sur l'un des chariots du laboratoire. Mais la pièce est encore loin d'être terminée... « Je peux la faire au moins une quinzaine *de* fois, elle ne sera jamais pareille ! »

Son présentoir en *chocolat* noir va supporter des bonbons *de* couleur orange, fabriqués avec « une ganache semi-liquide aux agrumes ». « Le thème est *le* même que pour la sélection régionale : les femmes *de* l'Histoire », explique la jeune apprentie en pointant du doigt sa future œuvre *de* 60 centimètres *de* haut, qui doit rester secrète jusqu'au concours... « Pour ma part, j'ai choisi *de* représenter Joséphine Baker en danseuse. »



Lors de la sélection régionale, Lou avait déjà présenté une pièce en chocolat représentant Joséphine Baker. Photo CFAie de Val-de-Reuil

Espérons donc que la sixième femme à rejoindre *le* Panthéon porte chance à Lou Berthelot, pour qui les résultats et la remise des prix auront lieu *le* lendemain du concours, lors du Salon du *chocolat* et *de* la pâtisserie !