



**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 **Panorapresse**  
par  **ouest  
france**



**communication@ac-normandie.fr**  
(communication@ac-normandie.fr)



**29 octobre 2025**

## OF\_61\_OK\_ALENÇON\_C'EST LA MEILLEURE JEUNE PÂTISSIÈRE NORMANDE

1



**Normandie - C'est la meilleure jeune pâtissière normande**

[Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, mercredi 29 octobre 2025](#)

---

## Normandie - C'est la meilleure jeune pâtissière normande

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, mercredi 29 octobre 2025, 323 mots

À Alençon (Orne), Angèle Chapenoire, 17 ans, a remporté hier la sélection régionale du concours du Meilleur apprenti pâtissier.

Dix jeunes venus de toute la Normandie ont rivalisé hier au 3ifa d'Alençon (Orne), pour la sélection régionale du concours Meilleurs Apprentis de France – Pâtissier. Sept heures d'épreuve, un thème : *Le littoral, entre mer et terre*. Angèle Chapenoire, du centre de formation et d'apprentissage (CFA) du Val-de-Reuil (Eure), a décroché le titre et représentera la Normandie au concours national.

Une finale nationale en ligne de mire

Originaire de Pont-Audemer (Eure), Angèle n'a que 17 ans et déjà l'assurance d'une professionnelle : « **Je n'y allais pas pour battre les autres mais pour me dépasser moi-même.** »

Pourtant, chez les Chapenoire, on n'est pas pâtissier de famille : ses parents sont poissonniers. « **Je n'ai jamais été très scolaire. À la maison, on faisait quelques gâteaux, puis à l'équitation, quand on tombait, on devait en préparer un pour les autres.** » La passion naît là, entre goût du sucre et défis personnels.

Titulaire d'un CAP pâtisserie, aujourd'hui en spécialité chocolat, Angèle s'est imposée par la rigueur de son travail : « **Ce concours, c'est une motivation supplémentaire.** »

Son buffet mêlait esthétique et recherche gustative. Dans sa tarte, le wakamé est intégré avec une recherche poussée : « **J'ai voulu aller au-delà du thème, marier les plantes marines aux fruits, créer des saveurs qu'on ne connaît pas.** »

De 7 h 15 à 14 h 30, la jeune pâtissière n'a pas levé les yeux du plan de travail. « **C'est long sur la fin, la fatigue arrive, mais on n'a pas envie que ça s'arrête car on veut soigner les détails.** »

La jeune Normande représentera la Région à la finale nationale prévue en avril 2026 à Arcachon. Et plus loin ? Son rêve est de « **travailler dans une grande maison : Grolet, Pierre Hermé... Et un jour, ouvrir ma propre pâtisserie** ».

Jean-Christophe BUCHOT.



Angèle Chapenoire, meilleure apprentie pâtissière normande, représentera la Région lors du concours national en 2026. © Ouest-France