



COMMUNIQUE DE PRESSE  
6 février 2026

## Concours de pâtisserie Apprentis d'Auteuil x Nina Métayer Saison 2

**6 février 2026.** Un an après le succès de sa première édition, le concours de pâtisserie Apprentis d'Auteuil x Nina Métayer se remet en cuisine pour une saison 2 prometteuse !

### Au programme du jour J :

- + Quatre jeunes accompagnés de leur éducateur (dans le rôle du commis de cuisine !) prêts à relever le défi
- + Un dessert, le Saint-Honoré, revisité aux couleurs d'Apprentis d'Auteuil pour ses 160 ans
- + Un jury présidé par la meilleure cheffe pâtissière du monde et marraine de la fondation Nina Métayer.



Sébastien Dubois-Didcock / Apprentis d'Auteuil

## Rendez-vous le 6 février 2026

**Ils sont quatre apprentis** en pâtisserie-boulangerie à venir des établissements professionnels d'Apprentis d'Auteuil\*, quatre jeunes passionnés à se préparer avec leur coach, leur binôme éducateur à cette épreuve.

**Ils seront quatre jeunes** à concourir le jour J, quatre à redoubler d'audace, de créativité et de ténacité pour convaincre le jury.

**Un seul décrochera le premier prix**, mais tous sortiront grandis de cette expérience inédite.

### Au programme du 6 février

- 8h30 : accueil à l'Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse, 40 rue Jean de la Fontaine, 75 016 Paris
- 9h : pesée et mise en place
- 10h : démarrage de l'épreuve
- 13h : déjeuner au restaurant d'application
- 14h : délibérations du jury
- 15h : remise des prix et goûter

### A gagner :

+ Pour le lauréat : **une semaine de stage dans l'atelier de Nina Métayer** [La Délicatiserie](#).

+ Pour tous : un moment exceptionnel auprès de la meilleure pâtissière du monde, qui partagera sa passion, ses conseils, ses valeurs de ténacité, de créativité et de confiance en soi. Mais aussi : des tabliers brodés et des livres dédiés par Nina Métayer.

\* Sainte-Thérèse (Paris, 75), Saint-Michel (Priziac, 56), Château des Vaux (La Loupe, 29) et Daniel Brottier (Bouguenais, 44).

---

*« La jeunesse a besoin de repères. Nina Métayer est une figure inspirante pour les jeunes d'Apprentis d'Auteuil : une femme de talent et d'engagement, qui leur donne confiance et l'envie de rêver grand ! »*

**Jean-Baptiste de Chatillon, directeur général de la Fondation Apprentis d'Auteuil**

---

---

*« Dans mon métier, le plus important c'est la transmission, et je suis heureuse de le faire auprès des jeunes de la fondation. Mon propre parcours scolaire n'a pas toujours été facile, mais j'ai eu la chance de faire des rencontres décisives. J'espère que je pourrai à mon tour les inspirer, leur donner confiance en eux et leur dire qu'ils peuvent atteindre l'excellence. »*

**Nina Métayer, marraine de la Fondation d'Apprentis d'Auteuil.**

---

## Une saison 1 sous le signe de la réussite (et du CDI !)

Se dépasser, se découvrir, se professionnaliser, avancer dans sa carrière : tels sont les objectifs du concours. Un concours qui mène à de belles histoires de vie !

En 2025, **Christine Doceul**, apprentie passionnée de pâtisserie au lycée professionnel Apprentis d'Auteuil de Bouguenais était la première à décrocher le prix... et un stage d'une semaine dans l'atelier de Nina Métayer La Délicatiserie.

Son professionnalisme, son envie d'apprendre et de réussir ont convaincu la meilleure pâtissière du monde : Christine a été embauchée en CDI dans la boulangerie-pâtisserie Le Fournil à La Rochelle.



© Emmanuel Ligner / Apprentis d'Auteuil

## Une saison 2 sous le signe des 160 ans de la fondation...

Le 19 mars 2026, Apprentis d'Auteuil – qui accompagne plus de 40 000 jeunes et 9 000 familles fragilisés – célèbre les 160 ans de sa création. Le 6 février 2026, les quatre jeunes participants redoubleront de créativité et d'audace pour créer le gâteau officiel de cet anniversaire : un Saint-Honoré aux couleurs rouge de la fondation.

## ... et de l'inauguration d'un nouveau laboratoire de pâtisserie

Le concours permettra aussi de mettre en lumière le tout **nouveau laboratoire de pâtisserie de l'Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse, Paris 16, inauguré le 13 octobre 2026, au cœur du site historique de la fondation dans le 16e arrondissement de Paris.** Cinq postes de travail, four à sole, laminoir chambre de pousse... tout a été créé pour favoriser l'expertise et l'excellence des jeunes accueillis.



## COMMUNIQUE DE PRESSE

6 février 2026

### Aperçu des formations en hôtellerie, restauration et alimentation de la fondation

Pour former des professionnels avec un savoir-être et un savoir-faire, les établissements d'Apprentis d'Auteuil proposent de multiples diplômes :

#### BAC PRO

- Commercialisation et services en restauration
- Métiers de l'hôtellerie-restauration
- Boulanger-pâtissier
- Cuisine
- Métiers de l'alimentation

#### CAP

- Assistante technique en milieux familial et collectif
- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Boulanger
- Cuisine
- Pâtissier
- Agent polyvalent de restauration

#### MC

- Employé barman
- Cuisinier en desserts de restaurant
- Employé traiteur

#### BP

- Arts du service et commercialisation en restauration
- Arts de la cuisine
- 

#### Dispositif d'insertion

- [SKOLA Restauration](#)

### À propos d'Apprentis d'Auteuil

Depuis près de 160 ans, Apprentis d'Auteuil, fondation catholique reconnue d'utilité publique, agit pour permettre à des jeunes confrontés à des difficultés de devenir des hommes et des femmes debout.

Nous accueillons, éduquons, formons et insérons plus de 40 000 jeunes. Nous accompagnons également 9 000 familles dans leur rôle éducatif. Avec 430 établissements et dispositifs, la fondation est présente sur tout le territoire français, dans l'Hexagone et en outre-mer. Les jeunes lui sont confiés par leur famille ou par l'Aide sociale à l'enfance. La fondation dispense également 90 formations professionnelles dans 12 filières. A l'international, Apprentis d'Auteuil a choisi d'agir en partenariat. La fondation mène des actions dans 36 pays aux côtés de ses 70 partenaires locaux. Chaque année, près de 15 000 jeunes et familles dans le monde bénéficient de ces programmes.

[www.apprentis-auteuil.org](http://www.apprentis-auteuil.org)

### Contacts presse

Florence Martin-Paulmier	<a href="mailto:florence.martin-paulmier@apprentis-auteuil.org">florence.martin-paulmier@apprentis-auteuil.org</a> 07.61.29.58.70
Morgane Joffredo	<a href="mailto:morgane.joffredo@apprentis-auteuil.org">morgane.joffredo@apprentis-auteuil.org</a> 07.62.19. 67.07