



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

COUPE DE FRANCE
DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 17 mars 2025

CFJCC 2025 : Une édition placée sous le signe de l'excellence, de passion et de parité

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie (AFCC), créatrice de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs, a organisé le 15 mars 2025 la 18ème édition de cet événement à l'EPMT, mettant en valeur les talents de demain dans l'art du chocolat et de la confiserie.

Ce concours vise à :

- Sensibiliser les jeunes à l'excellence,
- Valoriser leur initiative et leur personnalité,
- Préserver les savoir-faire traditionnels tout en adoptant les technologies modernes et à venir du métier.

Cette compétition nationale a réuni 21 jeunes talents de moins de 25 ans, représentant une belle parité avec 11 femmes et 10 hommes et venant de toute la France ! Le thème de cette édition était « Charlie et la Chocolaterie », en hommage au 20e anniversaire de la sortie du film de Tim Burton.

Le palmarès 2025 :

🥇 Médaille d'Or :	Aliénor Caviggia – EPMT - La Maison du Chocolat
🥈 Médaille d'Argent :	Axel Le Coz – Les Compagnons du Devoir - Chocolaterie Hawecker
🥉 Médaille de Bronze :	Thomas Lasserre Todesco – EBP - Cheval Blanc Paris
🏆 Coupe Saveurs :	Mathéo Arcioni – Cepal de Nancy - Fabrice Dumay
🎨 Coupe Présentation Artistique :	Kéo Mouane – Cepal de Nancy - Chocolat By Fred
🎓 Diplôme de Technologie :	Thomas Lasserre Todesco – EBP - Cheval Blanc Paris
🎓 Diplôme Première Marche :	Yaël Fontanié – CMA Formation Rodez - Pâtisserie Pascual
📄 Lettre de Motivation :	Aliénor Caviggia – EPMT - La Maison du Chocolat

BRAVO A TOUS LES PARTICIPANTS pour leur engagement, leur créativité et leur passion. Ils ont brillamment marqué cette compétition ! **Photos disponibles sur demande**

Les impressions sur la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

- **Ismaël MENAULT**, Directeur Général de l'EPMT : “La chocolaterie est un métier où chaque geste doit être maîtrisé au millimètre près. Ces concours permettent à nos apprenties et apprentis de développer une précision technique et une créativité essentielles pour s'imposer dans ce domaine d'exception”,
- **Katherine KHODOROWSKY**, Présidente de l'Académie de 2018 à 2025 a souligné le fait que les jeunes lauréats de ce concours sont désormais repérés pour être recrutés par les plus prestigieuses maisons de notre gastronomie sucrée.
- **Nicolas HETEAU**, nouveau Président de l'Académie depuis 2025, est ravi de la parité des candidats et souligne les qualités de ce concours tremplin pour l'avenir des candidats.
- **Jean-Charles BALTHAZARD** Académicien et Président du Jury a souligné l'importance de ce concours comme première marche d'un parcours d'excellence.

Ont présidé les jurys :

- **Jean-Marc SCRIBANTE** pour la dégustation : « *Caramel aux fruits avec éclats de fruits* »
- **Maxime FALEMPIN** pour la dégustation : « *bonbons de chocolat moulé, couverture noire (70% minimum), intérieur ganache semi liquide et compotée ou gelée de fruits* »
- **Philippe BEL** (Meilleur Ouvrier de France) pour les pièces artistiques.

Aux côtés des Académiciens, faisait partie des jurys invités :

- **Neil CHIQUET**, Directeur de plantations de cacao en Équateur ;
- **Nicolas CLOISEAU**, Meilleur ouvrier de France ;
- **Baptiste GARCIA**, vainqueur de l'édition 2024 de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs.
- **Stéphane GLACIER**, Meilleur ouvrier de France ;
- **Pierre LETOURNEUX**, Chef pâtissier de de l'hôtel des finances ;

Remerciements spéciaux

L'ensemble Académiciens tient à remercier chaleureusement **Mme Katherine KHODOROWSKY** pour son implication et son soutien précieux, qui ont contribué au succès de cet événement.

Un grand merci également à **M. Ismaël MENAULT**, **Directeur Général de l'EPMT**, pour son accueil, son professionnalisme et son engagement en faveur de la transmission du savoir-faire artisanal.

Des chaleureux remerciements s'adressent à **l'EPMT, Cacao Barry, Chocolaterie de l'Opéra, Fleur Noire, Le Cercle du Cacao, Louis François, Maison Lejeune, Mon Pari Gourmand, Pépinière et Noisetiers de Guyenne, Saveurs et Délices et Weiss.**



*



*



Rendez-vous en 2026 pour une nouvelle aventure gourmande !