



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 15 octobre 2025

« L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie dévoile son nouveau logo »

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie présente sa nouvelle identité visuelle, marquant une étape importante dans son histoire. Cette évolution modernise son image tout en préservant son patrimoine et ses valeurs fondatrices depuis 1998.

Le nouveau logo conserve les couleurs blanc et marron, symboles de pureté, d'équilibre et de chocolat, valeurs clés du savoir-faire sucré français.

Le temple, élément central du logo, incarne la mission des Académiciens : protéger, enrichir et transmettre un patrimoine et un savoir-faire.

« Ce nouveau logo est force de symbole pour notre transition vers de nouveaux défis, incarnant notre engagement à allier respect des traditions et ouverture vers l'avenir de la chocolaterie et de la confiserie françaises. » — Nicolas Héteau, Président de l'Académie.

Des éléments nouveaux porteurs de sens

Le nouveau logo s'enrichit de détails qui renforcent l'identité et le rayonnement de l'Académie :

Le logo comporte :

- Un bandeau tricolore soulignant l'ancrage français et la reconnaissance de l'institution.
- La date de création, 1998, figure dans le fronton du temple.
- Des cabosses et confiseries illustrant les univers de l'Académie.
- Six piliers : Passion, Excellence, Transmission, Partage, Expertise et Éthique.

Entre tradition et modernité

À travers ce nouveau logo, l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie réaffirme son rôle de référence morale et technique dans la défense du patrimoine sucré français, tout en s'inscrivant dans une démarche d'ouverture, d'évolution et de modernité.

Partenaires

Merci aux partenaires qui soutiennent l'Académie Française du chocolat et de la confiserie.

PARTENAIRES OR



PARTENAIRES ARGENT



PARTENAIRES BRONZE



L'Académie, gardienne du savoir et moteur d'avenir

Forte de 27 ans d'expertise, l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie :

- Préserve la tradition et promeut une éthique professionnelle exigeante
- Soutient la qualité et l'excellence de la chocolaterie et confiserie françaises
- Encourage les jeunes talents (Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs)
- Ouvre le débat sur les transformations de la filière pour transformer les défis en opportunités d'innovation

