



5ème Édition du Concours International des « Chocolats élaborés à l'origine » – AVPA Paris 2025

La 5ème édition du **Concours International des « Chocolats élaborés à l'origine »**, organisée par l'**AVPA** à Paris en 2025, confirme le succès croissant de cette initiative unique.

Près de **200 chocolats** ont été inscrits, témoignant de l'intérêt soutenu des producteurs et artisans chocolatiers des pays producteurs de cacao.

Cette année encore, plus d'une **vingtaine de pays issus d'Afrique, d'Amérique et d'Asie** ont participé. Le concours rassemble à la fois des planteurs transformant leur propre cacao sur place et des chocolatiers locaux engagés dans des circuits de coopération avec des producteurs, afin de proposer sur leur marché national et à l'international des **chocolats d'origine d'excellence**.

Les échantillons ont été répartis en plusieurs catégories, allant des chocolats noirs intenses aux créations fantaisies intégrant divers ingrédients.

Le **jury technique**, présidé par [Pascale Adeline](#), a procédé à une première sélection sur la base de critères organoleptiques exigeants, tenant compte des équilibres gustatifs, des textures et de la qualité de la transformation.

Le **jury gastronomique**, présidé par [Emmanuelle de Beauregard](#), s'est ensuite réuni pour évaluer les échantillons sélectionnés et attribuer les distinctions. Les membres du jury ont salué la diversité des origines, la richesse aromatique des chocolats, la créativité des producteurs ainsi qu'un **net progrès dans la maîtrise des textures et des équilibres**.

Enfin, le **Jury d'honneur**, [Chloé Doutre Roussel](#), a décerné deux "**Coups de Cœur**", venant distinguer des créations particulièrement remarquables par leur originalité et leur harmonie gustative.

Le **palmarès 2025** reflète la montée en qualité de la production à l'origine :

- **6 Médailles Gourmet Or**
- **18 Médailles Gourmet Argent**
- **23 Médailles Gourmet Bronze**
- **61 Médailles Gourmet**

Ces résultats mettent en lumière le travail remarquable de **producteurs engagés**, qui transforment le cacao à l'origine avec exigence, créativité et passion.

La **remise officielle des prix** s'est tenue lors du [Salon du Chocolat à Paris](#), le **29 octobre 2025**.

Remerciements

L'AVPA adresse ses **plus sincères remerciements** à l'ensemble des **producteurs présents** lors de la remise des prix, dont la passion et le dévouement font vivre ce concours.

Un chaleureux merci également aux **Ambassades des pays lauréats**, venues soutenir leurs producteurs et partager ce moment de fierté et de reconnaissance.

Nos remerciements vont aussi aux **membres des jurys technique et gastronomique** pour leur travail rigoureux, leur expertise et leur présence à la cérémonie.

L'AVPA tient à remercier tout particulièrement

[Virginie Legrand COMMUNICPASSION](#), **Ambassadrice AVPA**, pour l'animation inspirante de la **table ronde avec les producteurs** durant la remise.

Enfin, un grand merci à [Florence Delahaut](#) pour son « coup d'amitié » et à [Champagne Palmer](#), dont la présence et la **qualité d'excellence** ont contribué à la convivialité et à l'élégance de cet événement.