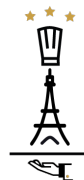




ACADÉMIE  
FRANÇAISE  
DU CHOCOLAT  
ET DE LA  
CONFISERIE



EPMT  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE

*Communiqué de presse*

\*\*\*\*\*

## Séance Publique de l'Académie et Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

*La Séance Publique annuelle de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie se tiendra le samedi 26 mars 2022 de 15 à 17 heures*

*à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)*

*17 rue Jacques Ibert 75017 Paris*

### Au programme :

- Trois courtes communications :
  - ***Quel goût du chocolat au 21<sup>ème</sup> siècle ?***  
*Enquête auprès des consommateurs de 40 pays*  
par Peggy van LIERDE, Directrice du Musée ChocoStory de Bruxelles
  - ***Les confiseries lyonnaises, patrimoine sucré de la Capitale des Gueules***  
par Marcel BONNIAUD, Maître pâtissier, chocolatier et confiseur
  - ***Présentation d'une Charte d'un chocolat responsable***  
par Élisabeth WELTI-BONNAT, Responsable des achats de fèves à la chocolaterie Bonnat
- **Remise des prix de la 15<sup>ème</sup> Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs**
  - Les jeunes inscrits de moins de 23 ans, en cours de formation, auront réalisé une pièce artistique de vitrine sur le thème de « ***Molière*** », dans le cadre de la célébration de son 400<sup>ème</sup> anniversaire.

***L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie*** est une autorité morale gardienne de la tradition, de l'évolution et d'une éthique professionnelle en chocolaterie et confiserie. Elle s'est fixée pour missions :

- ***de développer et de soutenir*** les valeurs de qualité et d'excellence ;
- ***d'assurer*** la défense et la promotion du chocolat et de la confiserie de tradition française ;
- ***d'encourager*** les jeunes sur le chemin de l'excellence, en décernant chaque année la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs.

***L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)*** est un centre de formation d'apprentis (CFA), au service des métiers de la table et dont l'objectif est la formation et l'insertion des jeunes par l'alternance. L'École propose, du CAP au MASTER, des parcours de réussite et d'excellence vers des métiers de passion. De nombreux grands noms de la gastronomie y ont été formés, comme Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée, aujourd'hui ambassadeur de France pour la gastronomie.

### Contacts presse :

- **Pour l'Académie :**
  - Katherine Khodorowsky, présidente => [presidente.acad.chocolat@gmail.com](mailto:presidente.acad.chocolat@gmail.com)
  - Jean-Charles Balthazard, président du Jury => [jeancharlesbalthazard@gmail.com](mailto:jeancharlesbalthazard@gmail.com)
- **Pour l'EPMT :**
  - Nathalie Argand-Brun, responsable de la communication => [n.argand-brun@epmt.fr](mailto:n.argand-brun@epmt.fr)