



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE



EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

Communiqué de presse

Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs Samedi 15 mars 2025

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie organise la 19^e édition de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Cet événement s'adresse comme chaque année aux jeunes passionnés de moins de 23 ans ou moins de 25 ans le jour du concours si en cours de formation. Les candidats doivent cette année souscrire aux épreuves suivantes :

- Réaliser une pièce artistique de vitrine sur le thème
« *Charlie et la Chocolaterie* »
dont on célèbre le 20^{ème} anniversaire de la sortie du film ;
- Réaliser un *bonbon de chocolat moulé, couverture noire avec un intérieur ganache semi liquide et une compotée ou gelée de fruits* ;
- Réaliser un *caramel aux fruits avec éclats de fruits*.

⇒ **Informations** : Jean-Charles Balthazard : jeancharlesbalthazard@gmail.com

⇒ **Pour recevoir le règlement et s'inscrire** : academie@chocolatiers.fr

L'exposition des pièces, le travail des jurys et la remise des prix auront lieu lors de la Séance Publique annuelle de l'Académie

Le samedi 15 mars 2025
à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris

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 passionnants. De nombreux grands noms de la gastronomie y ont été formés, comme Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Élysée.