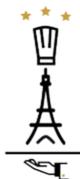


ACADÉMIE  
FRANÇAISE  
DU CHOCOLAT  
ET DE LA  
CONFISERIE



EPMT  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE

*Communiqué de presse du 10 mars 2023*

\*\*\*\*\*

**Séance Publique de l'Académie**  
et  
**Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs**  
*Samedi 18 mars 2023 de 15 h à 17 heures*  
*à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)*  
*17 rue Jacques Ibert 75017 Paris*

**Programme :**

• **Lancement d'une campagne d'information internationale**

*« Du cacao au chocolat : quel bilan carbone ? »*

En présence de nombreux professionnels de la filière et des Ambassadeurs des pays producteurs de cacao.

- Synthèse des travaux des Académiciens : présentation des réflexions et préconisations pour réduire l'empreinte carbone à chaque étape, de la plantation de cacao à la vente en magasin.
  - Présentation d'une affiche signée sur place par les professionnels, d'engagement à ne pas compromettre les besoins des générations futures et l'avenir du cacao.
- **Remise du Prix de l'Académie - Guy Urbain 2023 à Nicolas HÉTEAU**
- Chef pâtissier de la Présidence de l'Assemblée Nationale, pour son engagement à faire connaître la tradition des spécialités sucrées françaises lors des réceptions officielles.
- **Remise des Prix de la 16<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 du « *cacao des Aztèques* ».

*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'engager des actions pédagogiques d'information sur les enjeux environnementaux et sociaux de ces filières ;*
- *d'encourager les jeunes sur le chemin de l'excellence, en décernant chaque année la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs.*

*L'École 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, ancien chef des cuisines de l'Élysée, aujourd'hui Ambassadeur de France pour la gastronomie.*