EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
À Paris, le 17 mars 2025

ALIÉNOR CAVIGGIA REMPORTE LA COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS 2025

Deux ans, deux victoires pour l'École de Paris des Métiers de la Table ! Après Baptiste Garcia en 2024, Aliénor Caviggia – apprentie à l'EPMT en BTM Chocolatier-Confiseur - s'impose à son tour en remportant la 18e Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs, organisée le 15 mars 2025 à l'école par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie. En apprentissage à La Maison du Chocolat, elle a su allier excellence technique et créativité pour convaincre le jury et décrocher ce titre prestigieux.

Un univers chocolaté entre rêve et précision

Avec sa création **"Fabrique Onirique"**, Aliénor plonge le spectateur dans une **usine à chocolat imaginaire**, inspirée de *Charlie et la Chocolaterie*. Engrenages sculptés, tuyaux enchevêtrés et arabesques inspirées de l'**Art Nouveau** donnent l'illusion d'une fabrique en mouvement, où le chocolat semble prendre vie. "*J'ai voulu capturer cet* ***équilibre entre maîtrise technique et imagination****, où chaque engrenage tourne au rythme du chocolat*", explique **Aliénor**.

Au-delà de cette pièce artistique, Aliénor a fait preuve d'une **précision technique exemplaire**. Ses **bonbons moulés en chocolat noir 70 %** marient une ganache fluide et une compotée de fruits, tandis que ses **caramels aux éclats de fruits**, délicatement présentés en bonbonnière de nougatine, illustrent une parfaite maîtrise des textures et des saveurs.

Une formation exigeante aux côtés des meilleurs

En apprentissage à **La Maison du Chocolat**, sous la direction de **Nicolas Cloiseau**, Meilleur Ouvrier de France, Aliénor a perfectionné son savoir-faire dans un environnement où chaque détail compte. "*La chocolaterie exige une* ***précision extrême et une exigence permanente****. Aliénor a su* ***assimiler cette rigueur et repousser ses limites****, une vraie satisfaction pour nous*", souligne **son maître d'apprentissage, Gabriel Lamarre**.

L'EPMT, un vivier d'excellence pour les chocolatiers de demain

Deux années consécutives, deux lauréats : **l'EPMT s'impose comme un véritable tremplin pour la nouvelle génération de chocolatiers**. "*La chocolaterie est un métier où* ***chaque geste doit être maîtrisé au millimètre près****. Ces concours permettent à nos apprenties et apprentis de développer une précision technique et une créativité essentielles pour s'imposer dans ce domaine d'exception*", explique **Ismaël Menault,** Directeur Général de l'EPMT.

Félicitations à **Aliénor** pour cette victoire remarquable, qui marque une nouvelle étape dans son parcours, avec la volonté d'explorer à l'avenir – parallèlement à la préparation de nouveaux concours - encore plus la **chimie du chocolat** pour innover et repousser les limites de son art.

À propos de l'EPMT : Depuis plus de 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.