

COUPE ^{ID}_E FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERES CONFISEURS

Sur la voie de l'excellence
SAVEURS • PIÈCE ARTISTIQUE • TECHNOLOGIE



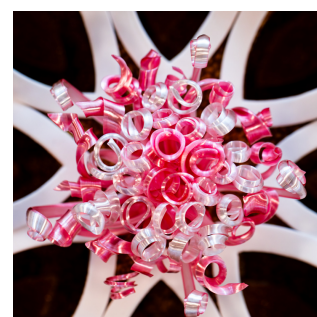
13

mars

2027



Créée et organisée par



La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours créé et organisé par l'**Académie Française du Chocolat et de la Confiserie**, ouvert aux jeunes de moins de 23 ans ou 25 ans le jour du concours si en cours de formation. Il a pour objectifs :

L'excellence, la créativité, la maîtrise du métier

1 coupe

3 médailles : Or, Argent et de Bronze récompensent les 3 meilleurs prestations d'ensemble

7 prix :

- **Le Prix "Confiserie"** distingue la meilleure dégustation de bonbon de sucre plein "à cœur souple"
- **Le Prix "Bonbon Chocolat"** distingue la meilleure dégustation de barre chocolat de 25g
- **Le Prix "Présentation"** récompense les qualités techniques et esthétiques du buffet de présentation
- **Le Prix "Technologie"** valorise le meilleur dossier de technologie
- **Le Prix "Première Marche"** met à l'honneur le jeune de moins de 20 ans en cours de formation, le mieux classé
- **Le Prix "La Plus Belle Bonbonnière"** honore la création la plus remarquable
- **Le Prix "Avion"** met en lumière la création artistique la plus éminente intégrée à la pièce de vitrine

La compétition est un défi personnel : dépasser ses limites, affirmer sa personnalité, progresser professionnellement, vivre des émotions fortes, comme la réussite ! Bravo à vous, cependant rester humble, car l'excellence est un chemin long et exigeant. La rigueur quotidienne est essentielle. En cas d'échec, analyser sereinement pour progresser. Nos aînés, nos académiciens et maître d'apprentissage vous accompagnent pour partager leur expertise et vous aider à grandir.

Bravo à tous !

Philippe Bel

Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

*Jean-Charles
Batthazard*

Président du Jury

Nicolas Hétéau

Président de l'Académie
Française du Chocolat
et de la Confiserie

Règlement de la

COUPE ID **FRANCE**
JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs a pour but d'offrir aux jeunes l'occasion d'exprimer leur talent et de profiter de ce tremplin pour progresser dans leur métier.

Article 1

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie organise la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Elle pourra se faire assister par des partenaires associés.

Article 2

Cette compétition est ouverte aux jeunes chocolatiers confiseurs de toutes nationalités et de tous pays, de moins de 23 ans le jour du concours, titulaire ou en cours de formation d'un diplôme de qualification professionnelle (CAP, BEP, BTM, BAC Pro) ou équivalent étranger, ou 25 ans le jour du concours si en cours de formation.

Article 3

Chaque concurrent devra souscrire aux épreuves imposées :

• **Présenter une pièce de vitrine uniquement en chocolat, esthétique, contemporaine**, sur le thème :

« Les 100 ans de la première traversée aérienne de l'atlantique »

Le début du XX^{ème} siècle a été marqué par des évolutions technologiques et des exploits sportifs qui ont permis une croissance accrue de notre mode de vie. L'aventure aérienne en est un parfait exemple. Laissez libre cours à votre créativité au service du monde aéronautique des années folles.

Pièce artistique :

- Votre pièce artistique sera obligatoirement être accompagnée d'un panonceau indiquant l'intitulé de l'œuvre. La pièce sera présentée sur un support, alimentaire ou non, sans vitrine, et ne dépassera pas 60 x 60 cm de base et 120 cm de hauteur.
- Pas de limitation d'utilisation de chocolat de couleur tant que les normes en vigueur sont respectées. Scintillants interdits.
- Le candidat doit **obligatoirement intégrer une maquette d'avion, découpage manuelle des pièces avant montage**. Une photo du candidat entrain de découper ses éléments de montage sera mise en valeur à côté de la pièce sur le buffet, présentation en cadre au libre choix du candidat.
- Les découpes mécaniques (style jet d'eau) sont limitées à 10% de la totalité des décors et interdites pour le montage de l'avion imposé.
- Sucre d'Art est autorisé à hauteur de 500g maximum sur la pièce de vitrine.
- Un prix spécial "Avion" sera décerné au plus bel avion intégré dans la pièce de vitrine.

Bonbon chocolat :

- Réaliser 50 barres chocolat de 25g, **finition non moulée**, composées de :
- Un praliné extra fin noisette de filière française
 - Une compotée d'agrumes
 - Un sablé friable
 - Enrobage chocolat lacté
 - Finition libre en lien avec le thème
 - Possibilité d'envoi au candidat de noisettes de Duras, Lot et Garonne, sur demande à l'organisation.

N.B. les intérieurs peuvent être moulés mais l'enrobage, quant à lui, reste un enrobage classique manuel ou mécanique, au choix du candidat.
Un prix sera décerné : le Prix "Bonbon Chocolat".

Confiserie :

- Réaliser 1kg500 de bonbons sucre cuit plein « à cœur souple ».
- Liberté totale au candidat dans le choix des fruits en respectant la législation en vigueur concernant l'utilisation des arômes et huiles essentielles
 - Coque dure et cœur souple, deux textures sont attendues
 - Le process de fabrication sera expliqué ainsi que le choix des ingrédients et la méthode d'aromatization dans le dossier de technologie
 - Présentation : libre dans sa forme
 - Finition : en papillote
- Un prix sera décerné : le Prix "Confiserie".

Bonbonnière :

- Réaliser une bonbonnière en nougatine et pastillage.
- **Forme libre mais en rapport avec la thématique.**
 - Taille maximale 25 x 25 cm et hauteur 8 cm maximum hors décor
 - Sucre d'art autorisé mais limité à 20 % de la totalité des décors
 - Les découpes "mécaniques" (style jet d'eau) sont limitées à 10% de la totalité de la bonbonnière
 - Un prix sera décerné à "La Plus Belle Bonbonnière".

Pour la présentation sur le buffet :

- 10 barres chocolatées seront mises en valeur sur un petit présentoir chocolat à côté de la pièce artistique
- La bonbonnière accueillera entre 20 et 30 bonbons sucre cuits emballés
- Barres chocolat et bonbons sucre cuit seront, chacun, présentés par un petit panonceau comportant : dénomination du produit, composition et possibles allergènes.

Pour la dégustation :

- 10 barres chocolatées seront déposées sur le plateau dégustation numéroté, fourni par l'organisation, et sera accompagné de leur fiche technique en format A5.
- 10 bonbons sucre cuit emballés seront déposés sur le plateau dégustation numéroté, fourni par l'organisation, et sera accompagné de leur fiche technique en format A5.

N.B. Le restant de barres chocolat et de bonbons sucre cuit seront rangés dans des boîtes blanches anonymes avec une étiquette comportant : dénomination du produit, composition et possibles allergènes. Les boîtes sont amenées par le candidat, l'organisation fournira le numéro de candidat à coller sur les boîtes à l'installation du candidat.

Ces bonbons et chocolats seront mis en dégustation lors du buffet de remise des prix.

- **Présenter, par écrit, la raison de votre participation, à apporter le 13 mars 2027.**
- **Répondre à un questionnaire** sur les connaissances du métier sur place le 13 mars 2027.
- **Rédiger un dossier de technologie** concernant vos fabrication. Un formulaire détaillant les points demandés vous sera envoyé à votre inscription. **Il devra être envoyé à l'Académie avant le 25 février 2027.**

Les 12 meilleurs dossiers de technologie seront sélectionnés d'office pour la « Prix Saveurs ». Les suivants seront goûtés sur place afin que les 3 meilleurs rejoignent les 12 déjà retenus sur le buffet du jour

Article 4

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs se déroulera dans le cadre de la Séance Publique de l'Académie, le

13 mars 2027
à l'École de Paris des Métiers de la Table
17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris

La réception des pièces et des éléments du concours se fera sur place, à partir de 8h. Les concurrents devront assurer le transport de leurs pièces par leurs propres moyens.

Article 5

Le vainqueur sera désigné par un jury composé d'Académiciennes et d'Académiciens, de membres partenaires, de professionnels associés et du dernier vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Le lauréat recevra la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs et la **médaille d'or** symbolisant sa victoire. Le second recevra la **médaille d'argent** . Le troisième la **médaille de bronze** . Le **Prix "Bonbon Chocolat"** distingue la meilleure dégustation de barre chocolat de 25g. Le **Prix "Confiserie"** distingue la meilleure dégustation de bonbon de sucre cuit "à cœur souple". Le **Prix "Présentation"** récompense les qualités techniques et esthétiques du buffet de présentation. Le **Prix "Spécial Avion"** met en lumière la création artistique la plus éminente intégrée à la pièce de vitrine. Le **Prix "La Plus Belle Bonbonnière"** honore la création la plus remarquable.

Le **Prix "Technologie"** valorise le meilleur dossier de technologie. Le **Prix "Première Marche"** met à l'honneur le jeune de moins de 20 ans en cours de formation, le mieux classé. Chaque concurrent recevra un diplôme en témoignage de sa participation. Seul le Diplôme de Technologie pourra être attribué à une même personne en plus d'un autre prix. Tous les autres prix seront attribués à une personne différente afin d'encourager le travail d'un maximum de candidats et d'éviter les cumuls de récompense. Le jury est souverain, ses décisions sont indiscutables, les résultats complets et les classements individuels ne seront pas dévoilés, mais un entretien avec le président de jury pourra être sollicité afin de comprendre les fabrications à améliorer dans le but de progresser.

IMPORTANT : Lors de la proclamation sur scène des résultats et de la remise des prix, **tous les candidats devront obligatoirement porter une tenue professionnelle : veste et pantalon sans aucun logo ou mention publicitaire sauf, éventuellement, le nom du candidat.**

Le lauréat de la Cabosse d'Or du Salon du Chocolat à Vannes est automatiquement inscrit à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs sous réserve de satisfaire aux conditions prévues à l'article 2 du règlement.

Article 6

L'attention des participants est attirée sur la nécessité de présenter **une pièce qui soit transportable. Les finitions sur place sont interdites.** Seules les réparations dues à des incidents de transport sont acceptées. Les casses possibles n'excluent pas la participation aux prix de dégustation chocolat et confiserie. La bombe de froid est interdite.

Article 7

Les organisateurs de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs déclinent toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte ou le vol des objets exposés tant pendant le transport que durant l'exposition au public. Les réalisations resteront la propriété de leurs auteurs. Les candidats consentent à ce que l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie utilise à titre gracieux, sans limitation de durée, l'image de leurs pièces artistiques sur tous types de support (papier, numérique, internet, réseaux sociaux, revues, journaux, plaquettes, brochures, livres, vidéos, etc.) dans le dessein de promouvoir les actions de ladite Académie.

Article 8

Les inscriptions sont à adresser à :

Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

64 rue de Caumartin, 75009 Paris

academie@chocolatiers.fr

www.academiefrancaiseduchocolatetdelaconfiserie.fr

au plus tard le 6 février 2027

Le nombre des concurrents est limité à 20 places. Les décisions du jury seront sans appel. Le fait de participer à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs implique de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses. Le vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ne pourra se présenter une seconde fois. Toutes précisions et modalités de participation seront confirmées à chaque candidat avec accusé de réception de son inscription.



à remplir sur le site de l'Académie : www.academiefrancaiseduchocolatetdelaconfiserie.fr

ou à retourner

par mail : academie@chocolatiers.fr

ou par courrier : **Académie Française du Chocolat et de la Confiserie , 64 rue de Caumartin, 75009 Paris**

et joindre la copie de votre diplôme ou un certificat de scolarité du centre de formation

au plus tard le 6 février 2027

Prénom :

Nom :

Adresse :

.....

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Date de naissance :

Nationalité :

Adresse mail :

Adresse Instagram si vous possédez un compte :

Adresse Facebook si vous possédez un compte :

Adresse LinkedIn si vous possédez un compte :

Nom et adresse de l'entreprise dans laquelle vous exercez :

.....

.....

Prénom et Nom du responsable :

Téléphone : Mail :

Nom et adresse de l'établissement de formation :

.....

.....

Prénom et Nom du responsable :

Téléphone : Mail :

Intitulé de la pièce :

S'engage à concourir et à respecter le règlement.

Date et signature :

Nos Partenaires 2026

OR



ARGENT



BRONZE



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



mon pari GOURMAND
• depuis 1957 •



UN VOYAGE
AU CŒUR DE LA DÉCOUVERTE

