



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE



EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

Communiqué de presse

Le 400^{ème} anniversaire de Molière célébré lors de la

COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Samedi 26 mars 2022

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

Venus de toute la France, 20 jeunes chocolatiers confiseurs âgés de moins de 23 ans, ont participé à la Coupe de France 2022. Ils ont trouvé l'inspiration de leur pièce artistique dans l'œuvre de Jean-Baptiste Poquelin dit Molière, dont la critique de la société de l'époque a une réelle modernité.

Ce concours a pour objectifs :

- de sensibiliser les jeunes à l'excellence, dès leur formation ;
- de leur offrir l'occasion d'affirmer leur personnalité, leur esprit d'initiative, leur volonté de progrès dans leur vie professionnelle ;
- de les inciter à bien prendre en compte les bases du métier, les technologies qui s'y attachent tout en respectant les savoir-faire traditionnels.

- ⇒ **Ismaël Menault**, directeur général de l'EPMT, s'est félicité des valeurs partagées avec l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, en soutenant et encourageant les jeunes dans leur formation.
- ⇒ **Katherine Khodorowsky**, présidente de l'Académie, a souligné l'excellence de l'équipe pédagogique de l'EPMT, partenaire du concours. Elle a conforté les jeunes inscrits :
 - « *Les meilleurs professionnels de France qui ont constitué les Jurys souhaitent pouvoir vous passer, un jour, le relais. Restez vous-même, soyez fiers de votre créativité, assumez vos choix, c'est votre grande richesse.* »
- ⇒ L'Académicien président du Jury **Jean-Charles Balthazard** a souligné l'importance de ce concours comme première marche d'un parcours d'excellence. Ont présidé les jurys :
 - **Jean-Paul Hévin** pour la dégustation *des nougats aux fruits secs et fruits séchés présentés en papillote*.
 - **Stéphane Bonnat** pour la dégustation *des bonbons de chocolat bicouche : intérieur pâte d'amande aromatisée ou non, d'un praliné noisette*.

Aux côtés des Académiciens, faisaient aussi partie des jurys les **Meilleurs Ouvriers de France** suivants : **Stéphane Glacier**, nouvellement élu à l'Académie, **Nicolas Cloiseau**, **Nicolas Bernardé** et **Serge Granger**.

Palmarès du concours :

CFJCC 2022	N° Candidat	NOM Prénom	CFA	ENTREPRISE
Médaille d'Or	12	GIROD Mathieu	IMT - 38	Chocolaterie Hawecker - Chateaufort
Médaille d'Argent	15	BOURSIER Alexis	CMA 86	ID Sucré - Saint Berthevin
Médaille de Bronze	10	BEVAN Steven	CFA Plougragan - 22	Chocolaterie Le Mauz - Pontivy
Prix de Présentation	16	MOLINIER Laura	ESM Muret - 31	Chocolaterie Excellence - Marssac sur Tarn
Prix Saveurs	13	CARON Florian		Edwart - Vitry S/Seine
Prix de Technologie	16	MOLINIER Laura	ESM Muret - 31	Chocolaterie Excellence - Marssac sur Tarn
Meilleur Jeune	18	REYMOND Thibault	Institut des Métiers - 63	Chocolaterie Philippe Bel - Andrézieux Bouthéon
Lettre de Motivation	7	MARTIN Melvyn	CEPAL - 54	Pâtisserie Monclin - Vouziers
	14	CHALTÉ Camille	Lycée Charles de Foucauld - 67	

Contacts presse :

Katherine Khodorowsky => presidente.acad.chocolat@gmail.com

Jean-Charles Balthazard, président du Jury => jeancharlesbalthazard@gmail.com

Nathalie Argand-Brun, responsable de la communication de l'EPMT => n.argand-brun@epmt.fr

Photos envoyées sur demande à **Laurence Jegou** => academic@chocolatiers.fr