

Règlement de la **COUPE DE FRANCE** DES 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 Aztèques et le cacao** »

Votre pièce sera obligatoirement accompagnée d'un bristol indiquant l'intitulé de l'œuvre. Pas de limitation d'utilisation de chocolat de couleur tant que les normes en vigueur sont respectées. Un élément de la pièce sera obligatoirement sculpté et/ou modelé. Scintillants et dioxyde de titane sont strictement interdits. La pièce de vitrine non vernie, ne devra pas dépasser 60 cm X 60 cm pour la base et une hauteur maximum de 1m. Elle sera présentée sur socle à l'air libre. Les pièces présentées ne devront être réalisées qu'avec du chocolat et des produits de confiserie, à l'exclusion de toute armature non comestible. À la demande du jury ou à la réception des pièces, celles-ci pourront faire l'objet d'un sondage.

- **Réaliser 1,5kg de bonbons de chocolat bicouche, non moulé**, comportant obligatoirement **une ganache infusée**, finition et décor libres. La table analytique de la ganache ainsi que son analyse seront intégrées dans le dossier de technologie.

- **Réaliser 1,5 kg de pâtes de fruits** enfermant une perle ou autre **intérieur liquide** (alcool ou fruit), parfum(s) et finition libres, 12 pâtes de fruits seront présentées dans une bonbonnière, réalisée en nougatine et pastillage, coloré ou non. 12 carrés de cette même nougatine seront mis à la disposition du jury pour la dégustation. Les fiches techniques des chocolats et des pâtes de fruits seront présentées sur bristol en 3 exemplaires, un pour la vitrine, un pour le jury et un pour le buffet. Les chocolats et confiseries non présentés seront rangés dans deux boîtes neutres et anonymes munis d'une

étiquette précisant leur nom et leur composition. Ils seront mis sur le buffet à l'appréciation du public.

- **Présenter**, par écrit, la raison de votre participation.
- **Répondre** sur place à un questionnaire sur les connaissances du métier.
- **Rédiger** un dossier de technologie concernant vos fabrications. Un formulaire détaillant les points demandés vous sera envoyé à votre inscription. **Il devra être envoyé à l'Académie avant le 01 mars 2023.** Les 12 meilleurs dossiers de technologie seront sélectionnés d'office pour la « Coupe Saveurs ». Les suivants seront goûtés sur place afin que les 3 meilleurs rejoignent les 12 déjà retenus sur le buffet du jury.

Article 4

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs se déroulera dans le cadre de la Séance Publique de l'Académie, le **18 mars 2023**

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 9 h et se terminera au plus tard à 11 h. 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 correspondants, 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 une coupe ainsi que la médaille d'argent. Le troisième une coupe et la médaille de bronze. **Une Coupe Saveurs** sera attribuée à la meilleure dégustation des produits. **Une Coupe Présentation** sera attribuée à la plus belle pièce de vitrine. Un **Diplôme de Technologie** sera décerné au meilleur exposé. Le **Prix « Première Marche »** sera remis au meilleur jeune des moins de 20 ans en cours de formation. Chaque concurrent recevra un diplôme en témoignage de sa participation. Seul le Prix 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 de mettre en avant le travail d'un maximum de candidats et d'éviter les cumuls de récompense.

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.

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 à la Coupe Saveurs.

Article 7 - IMPORTANT

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, revues, journaux, plaquettes, brochures, livres, etc.) dans le dessein de promouvoir les actions de ladite Académie.

Article 8

Les inscriptions sont à adresser à :

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie
64 rue de Caumartin, 75009 Paris
academie@chocolatiers.fr
au plus tard le **01 mars 2023**

Les organisateurs se réservent la possibilité de limiter le nombre des concurrents. 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.

Sur la voie de l'excellence

SAVEURS • PIÈCE ARTISTIQUE • TECHNOLOGIE

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS



18 mars 2023



BULLETIN D'INSCRIPTION

BULLETIN D'INSCRIPTION À RETOURNER AVANT LE 01/03/2023
Accompagné de la copie de votre diplôme ou d'un certificat de scolarité du centre de formation (CAP en cours)

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Date de naissance : / / Nationalité :

Téléphone : Courriel :

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

Nom et adresse de l'établissement de formation :

Intitulé de la pièce :

S'engage à concourir et à respecter le règlement. Date et signature :

Organisée par



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

18
mars
2023

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours ouvert aux jeunes de moins de 25 ans. Il a pour objectifs :

- de sensibiliser les jeunes chocolatiers confiseurs 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 rattachent tout en respectant les savoir-faire traditionnels.

Tout concours est une compétition : on se bat contre soi-même en passant par des moments d'exaltation, de découragement, en mettant tous les atouts dans son œuvre et les différentes épreuves, afin d'être parmi les meilleurs... voire l'un des lauréats. Travailler au quotidien avec la rigueur de la qualité est la meilleure des préparations qui apportera la satisfaction du travail bien fait.

Les **3** coupes et médailles d'or, d'argent et de bronze récompensent les meilleures prestations d'ensemble.

- La « Coupe Saveurs » distingue la meilleure dégustation des produits.
- La « Coupe Présentation » récompense les qualités techniques et l'esthétique de la pièce artistique de vitrine.
- Le meilleur dossier de technologie se voit attribuer un **Diplôme Spécial**.
- Le jeune de moins de 20 ans en cours de formation, le mieux classé, se voit décerner un **Prix « Première Marche »**.

Lorsque le résultat escompté n'est pas atteint, et malgré la déception, il faut savoir analyser sereinement ce qui a péché. Les aînés et les maîtres d'apprentissage ont le devoir d'accompagner et de participer à ce bilan. Leurs conseils bienveillants font partie de leur mission de transmission du savoir.

Riche d'enseignements, la réussite est source de joie intérieure, pour soi comme pour son entourage. Il est cependant essentiel de rester humble, le chemin à parcourir vers l'excellence professionnelle sera encore long.

A vous les jeunes qui avez envie de concourir et de gagner :

Bon courage, bonne réussite, bel avenir à tous !

Philippe Bel

Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

Jean-Charles
Balthazard

Président de l'ANFP
Organisateur du concours

Partenaires



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT
ET DE LA CONFISERIE
64, rue de Caumartin
75009 PARIS