



## Communiqué de presse du 23 mars 2023

\*\*\*\*



## Samedi 18 mars 2023 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

Venus de toute la France, 23 jeunes chocolatiers confiseurs âgés de moins de 23 ans, ont participé à la Coupe de France 2023. Leur pièce artistique avait pour thème cette année "Les Aztèques et le cacao". 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.
- ⇒ 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 :
  - Xavier Conraux pour la dégustation des pâtes de fruits avec un intérieur liquide.
  - Franck Morin pour la dégustation des bonbons de chocolat bicouche avec une ganache infusée.
  - Philippe Bel pour les pièces artistiques.

Aux côtés des Académiciens, faisaient aussi partie des jurys les Meilleurs Ouvriers de France suivants : Nicolas Bernardé Stéphane Glacier et Serge Granger accompagnés de Jean-Marie Auzou nouvellement élu à l'Académie, Nicolas Berger et Aurélien Rivoire.

## Palmarès du concours :

CFJCC 2023	N° Candidat	Nom	CFA/Écoles	Entreprise
Médaille d'Or	8	Bonne Victor	CFA Ploufragan	Yvan Chevalier Chocolat / Vezin le Coquet (35)
Médaille d'Argent	23	Basso Perrine	CEPROC	Pâtisserie Tourbillon / Saulx les Chartreux (91)
Médaille de Bronze	9	Casano Antoine	Université des Métiers de l'Artisanat	Maison Landemaine / Montreuil (93)
Prix Présentation	16	Lequin Baptiste		Pierre Chauvet / Aubenas (07)
Prix Saveurs	15	<b>Tabert Marine</b>		Conservatoire de la Confiserie / Amboise (37)
Prix Technologie	22	Peignot Quentin	CEPAL Laxou	Fabrice Dumay / Marly (57)
Première Marche	14	Fontaine Julien	ISM Clermont Ferrand	Chocolaterie Mathieu / Mozac (63)
Lettre Motivation	23	Basso Perrine	CEPROC	Pâtisserie Tourbillon / Saulx les Chartreux (91)

## **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** => academie@chocolatiers.fr

Les Membres Associés : Barry Callebaut, Chocolaterie de l'Opéra, Chocolaterie Weiss, Manufacture Michel Cluizel, MAPA, Mon Pari Gourmand, Thibault Bergeron, Valrhona