

Dossier de présentation



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE



64, rue de Caumartin, 75009 Paris - Tél 01 42 85 18 20 -
academie@chocolatiers.fr
www.academiefrancaiseduchocolatetdelaconfiserie.fr

Qui sommes-nous?

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie est une autorité morale gardienne de la tradition, de l'évolution et d'une éthique professionnelle en chocolaterie et confiserie.

Elle s'est fixée pour missions :

- de développer et de soutenir les valeurs de qualité et d'excellence ;
- d'assurer la défense et la promotion du chocolat et de la confiserie de tradition française ;
- d'encourager les jeunes en décernant chaque année la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs ;
- d'entreprendre toute action propre à la pérennité des métiers de la chocolaterie et de la confiserie.

Pour cela, l'Académie développe ses relations avec les pouvoirs publics, les organisations professionnelles et les médias.

Elle organise des sessions de travail et des événements propres à servir ses missions.

Elle prend position et diffuse ses avis sur l'évolution des définitions de produits, et des problématiques d'actualité qui mettent en jeu l'éthique.

Le mot de la présidente



Katherine Khodorowsky

*"La passion du savoir
au service des saveurs"*

En s'inspirant de la vénérable Académie Française fondée en 1635 pour la défense et la préservation de la langue française, notre Académie s'est donnée les mêmes missions à propos de la chocolaterie et de la confiserie.

40 Académiciennes et Académiciens de culture et d'expertises complémentaires ont été élus par leurs pairs pour partager leurs réflexions en respectant des valeurs.

En misant sur cette intelligence collective, ils sont **les gardiens du Temple de la gastronomie sucrée française reconnue à travers le monde.**

Ils sont fiers de son Histoire, de sa créativité et de son évolution.

Ils valorisent l'engagement de nos artisans qui perpétuent et développent savoir faire et tours de mains. Ils observent avec bienveillance l'évolution de ce patrimoine tout en veillant à la pérennité de ses racines : une ganache, un praliné, un fruit confit, un calisson... sont des recettes qui doivent être respectées pour préserver la mémoire du goût.

Ils persuadent les jeunes qu'une formation en apprentissage sera le plus utile passeport pour vivre leur passion.

Ils leur ouvrent les portes de l'excellence en organisant le premier concours de leur carrière, la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs aujourd'hui incontournable.

Si vous partagez ces valeurs et ces engagements, découvrez par la lecture de ce dossier ce qu'est l'Académie.

Comme on ne réussit une recette qu'avec de bons ingrédients, on ne mène des combats qu'avec des gens passionnés.

Composition de l'Académie

40 Académiciens

Des « sages » indépendants élus par leurs pairs, des femmes et des hommes d'univers différents aux compétences complémentaires ayant un dénominateur commun, le chocolat et la confiserie : professionnels de renom (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), historiens, écrivains, médecin nutritionniste, agronomes, universitaires...

Des Membres Associés

Véritables partenaires composés d'entreprises, d'associations, d'organisations professionnelles qui désirent appuyer l'action de l'Académie. Ces membres ne participent pas aux travaux mais sont informés et peuvent être consultés.

Les travaux de l'Académie

L'Académie a entrepris divers travaux, dont voici les principaux:

Encyclopédie

La réalisation de l'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie définissant tous les mots utilisés en chocolaterie et en confiserie (Editions du Musée ChocoStory - 2015).

Journée mondiale du cacao et du chocolat

Le 1er Octobre : coordination de la Journée mondiale du cacao et du chocolat qui soutient le travail des planteurs de cacao et met en avant le savoir-faire des chocolatiers.

Défense du savoir-faire

Le maintien des traditions et du savoir faire au cœur de nos préoccupations avec entre autres la défense du véritable chocolat traditionnel auprès du Parlement européen, contre la Directive européenne autorisant d'autres matières grasses végétales que le beurre de cacao dans le chocolat.

"Pur beurre de cacao"

La création du logo « Pur beurre de cacao » aujourd'hui diffusé par la Confédération nationale des chocolatiers confiseurs artisans, avec l'agrément de la D.G.C.C.R.F.

Règlementation

L'étude de projets de réglementations de l'administration, sur les produits de chocolaterie confiserie, tels que le praliné, les pâtes de fruits, les caramels, les nougats, le chocolat cru, les crus de cacao... La position de l'Académie sur les minima de qualité est régulièrement communiquée auprès de la D.G.C.C.R.F. en concertation avec les institutions représentatives de la profession.

"Chocolats et Friandises"

L'élaboration collective d'un ouvrage de référence destiné au grand public, intitulé "Chocolats et Friandises" (Editions Dormonval - 2001).

Cacao fin

L'étude d'une définition du cacao fin aromatique en liaison avec l'ICCO.

Communication

La diffusion de communiqués de presse réguliers qui permettent à l'Académie d'être une référence morale et savante au gré de l'actualité...

Le Prix de l'Académie "Guy Urbain"

L'Académie remet chaque année, lors de sa Séance Publique annuelle, un Prix à une personne physique ou morale qui, par ses écrits, ses actions ou ses interventions, permet ou a permis de faire connaître et de valoriser la chocolaterie et la confiserie françaises d'excellence. Ce Prix est un hommage à Guy Urbain, fondateur de l'Académie en 1998.

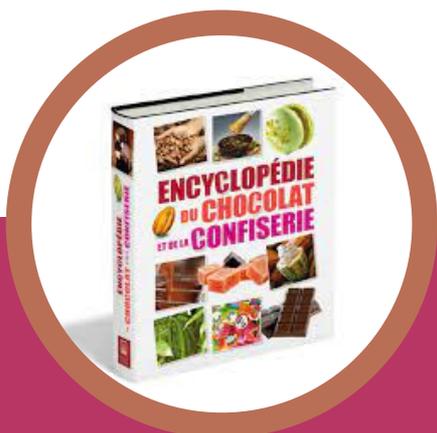
Les lauréats viennent de tous milieux.

Les Académiciens ne peuvent recevoir ce Prix.

Ont reçu ce Prix :

- 2000 - Le Professeur Christian Cabrol
- 2001 - Le Sénateur Michel Pelchat et le Député Jean Yves le Déaut
- 2002 - L'écrivain Académicien Erik Orsenna
- 2003 - Le journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud
- 2004 - Le pâtissier Gaston Lenôtre
- 2005 - Les planteurs de cacao du monde
- 2006 - Les chercheurs agronomes du CIRAD
- 2007 - L'École de Paris des Métiers de la Table
- 2008 - le Salon du Chocolat Chocoland®
- 2009 - Madeleine Lombard, créatrice du concours MOF Chocolatier
- 2010 - Le Sénateur Jean-Pierre Raffarin
- 2011 - Eddy Van Belle, fondateur des Musées du Chocolat à Bruges, Paris et Prague
- 2012 - La World Cocoa Foundation
- 2013 - La Solidaire du Chocolat
- 2014 - L'ICCO
- 2015 - L'association USAID Pérou.
- 2016 - L'European Candy Kettle Club
- 2017 - Patrick Poirrier
- 2018 - L'Équateur, pays producteur
- 2019 - Le calisson d'Aix en Provence

L'encyclopédie : une première mondiale



**3100 chroniques
savoureuses**

**1248 pages richement
illustrées**

3100 chroniques

**Editions :
Belcolade - Puratos /
Choco-Story/
mjPublishing**

Prix public : 90 €

De A à Z, de l'Abaisse... au Ziste, jamais auparavant un ouvrage n'a rassemblé en 1248 pages toutes les connaissances spécifiques à la chocolaterie et à la confiserie: culinaires, culturelles, économiques, géographiques, historiques, juridiques, nutritionnelles, professionnelles, scientifiques, techniques...

Cette Encyclopédie est le fruit de 10 années de travaux et de recherches de la part des membres élus de l'Académie Française du chocolat et de la confiserie, sous la direction éditoriale de Nikita Harwich, professeur à l'Université.

Cet ouvrage de référence régale les gourmets, complète les connaissances des artisans comme des industriels des métiers de bouche, instruit les futurs professionnels en cours de formation, explique des tours de mains aux amateurs éclairés, étonne les curieux en quête de culture.

À mettre entre toutes les mains, pour aiguïser la gourmandise tout autant que la connaissance...

Cette Encyclopédie a pu être éditée grâce au partenariat du Musée Gourmand du Chocolat CHOCOSTORY de Paris, et du groupe Puratos-Belcolade.

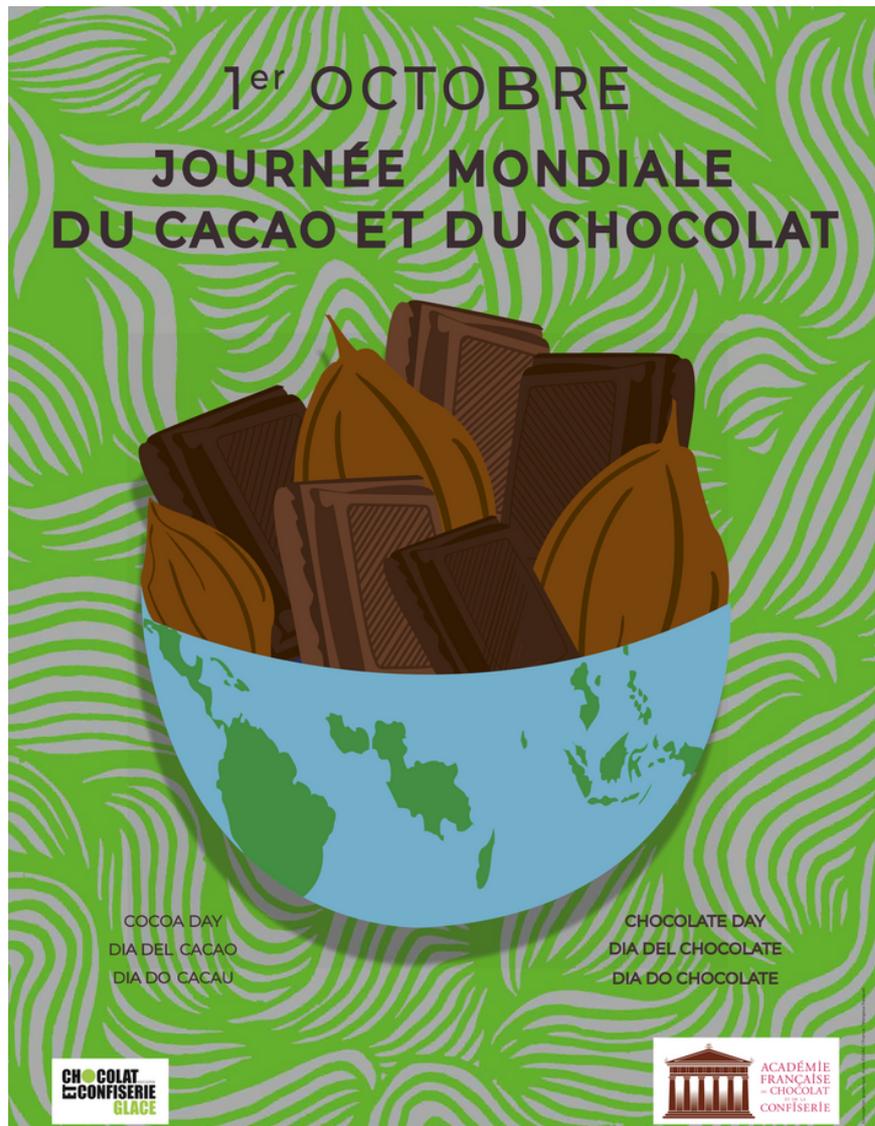
La Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat

La Journée Mondiale du Chocolat et de la Confiserie est maintenant reconnue à travers le monde grâce à l'initiative de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

Les institutions, les entreprises et les artisans peuvent organiser chaque année des événements le 1er octobre destinés tant aux professionnels qu'aux consommateurs.

L'objectif est de faire prendre conscience:

- * des effets de la mondialisation sur la filière cacao et la vie quotidienne des planteurs à travers le monde;
- * des impératifs environnementaux, sociaux et équitables liés à la consommation du chocolat.



La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est l'événement majeur des jeunes talents du chocolat de demain.

Organisée par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie depuis 2007, Elle a pour but de **valoriser le travail des jeunes en formation ou en entreprise**. Elle est le révélateur de la maîtrise de nos jeunes et se veut un tremplin pour leur avenir professionnel .

Cette épreuve qui s'adresse aux jeunes de moins de 25 ans est très complète. Un dossier de technologie accompagne les réalisations d'un bonbon chocolat et d'une confiserie imposés, le tout présenté dans un buffet composé d'une pièce de vitrine à thème et d'un présentoir mettant en valeur les productions. La beauté des produits est essentielle, la maîtrise des techniques de chocolat artistique sublime les créations mais le goût est primordial et donc la dégustation est un critère déterminant de la victoire finale ! La médaille d'or de la Coupe de France est remise au plus complet de ces jeunes artistes du goût.

La participation à la Coupe de France marque à jamais la vie des jeunes chocolatiers confiseurs participants, c'est un **symbole d'enthousiasme et de dépassement de soi, une rencontre avec les autres jeunes professionnels de sa génération, un plaisir de s'accomplir à travers son métier passion**, Elle se veut pour certains un premier pas vers l'excellence et restera à jamais la vitrine de son savoir faire devant ses pairs.

COUPE DE **FRANCE**
DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Que deviennent les lauréats de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ?

2007

Le vainqueur **Julien MERCERON** alors au Plaza Athénée va poursuivre sa jeune carrière « À la mère de famille » puis au Ritz avant d'ouvrir sa propre entreprise à Nantes en 2019 l'« Esthète ». **Bastien DANGELSER**, médaille de bronze, restera chef pâtissier chez Mulhaupt avant d'ouvrir la « Cabosse » à Illfurth dans son Alsace de cœur. **Maxime OLLIVIER**, coupe saveurs, après des passages dans les grandes maisons parisiennes, ouvre sa boutique à Issy les Moulinaux et remporte la « Toque d'Or » de la pâtisserie en 2021. **Bastien DELAPIERRE** deviendra formateur en chocolaterie et Gabriel MEROUR est l'actuel formateur des BTM Chocolatier de Clermont Ferrand.

2008

Paul CHAUVAUX, vainqueur 2008, est depuis 2020 installé à « Le Palais » en Morbihan. **Maxime GOURLAIN**, son dauphin, est l'actuel chef pâtissier du « Four Seasons » de Londres. 2008 sera également l'année de la première participation d'un certain **Yvan CHEVALIER**.

2009

La Médaille d'or 2009 est **Alexis DAGUET** actuellement second à la Maison du Chocolat à Paris, **Julien DECHENAUD**, médaille d'argent, après un passage chez Jean Paul HÉVIN et Patrick ROGER s'installe à Vincennes dans sa propre chocolaterie. **Nicolas MORIN**, médaille de bronze, après 10 ans à la Maison du Chocolat est depuis 2016 le chef chocolatier « À la Reine Astrid ».

Seconde participation d'un nommé **Yvan CHEVALIER**.

2010

Johan GIACHETTI, le vainqueur, est l'actuel chef chocolatier du Bristol à Paris, **Maxime PAPIN** a ouvert sa boulangerie pâtisserie chocolaterie à Challans. **Loic GINESTES**, non placé sur le podium, a représenté la France aux Olympiades des métiers, il est maintenant installé à la Roche sur Yon sous l'enseigne de « L'Arbre à sucre ». Troisième participation et toujours pas de podium pour **Yvan CHEVALIER** qui remporte le World Chocolate Master France en 2013 et devient MOF Chocolatier en 2019!

Que deviennent les lauréats de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ?

2011

Jeremy FAGES, médaille d'or 2011, est reconnu pour ses sculptures en chocolat, il est à la tête de sa propre chocolaterie à Toulouse et vient d'obtenir l'« Awards des croqueurs de chocolat » 2021. **Yohan DUTRON**, son dauphin, est toujours à l'école Valrhona où il est maintenant chef démonstrateur. **Yazid ICHEMRAHEN**, troisième, est devenu champion du Monde de desserts glacés en 2014 à Rimini. **Paul OCCHIPINTI**, non classé, devient ... MOF Chocolatier en 2019.

2012

Quentin CIAVARELLA n'est pas classé mais il est maintenant le formateur des BTM chocolatier de Ploufragan qui fournit régulièrement les podiums de la Coupe de France de ces 10 dernières années.

2013

Rémi POISSON, second de la CFJCC, est actuellement formateur à l'École Valrhôna. Plusieurs non classés se sont distingués : **Maxime GUERIN** est maintenant formateur/démonstrateur chez Elle&Vire, **Baptiste VILLEFRANQUE**, après plusieurs postes dans des palaces parisiens, intègre le Peninsula Hôtel de Hong Kong, **Yoann LAVAL** remporte le Trophée Pascal Caffet en 2015 et devient Vice-Champion du Monde de Chocolaterie WCM 2018. 2013 est également la première participation de **David COLLÉ**, petit apprenti en 1 ère année de CAP.

2014

Pierre GABORIT, médaille d'argent, est maintenant chocolatier Torréfacteur chez Alain DUCASSE Chocolat à Paris. Seconde participation de **David COLLÉ**...

2015

Simon BIENVENU est maintenant Consultant/Formateur indépendant en pâtisserie chocolaterie, **Léo TATON** chef chocolatier à « Éclat de Chocolat » dans le Maconnais, **Benjamin CHARRIER**, non classé après 2 participations a participé à plusieurs concours avant d'ouvrir sa propre chocolaterie en 2021. Troisième participation de **David COLLÉ**...

Que deviennent les lauréats de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ?

2016

Maxence SAVOUREL, après un passage de plusieurs années à Londres, rentre dans sa région nantaise pour ouvrir sa propre chocolaterie à RIEUX en 2021. **Corentin TORRES**, son dauphin, est quant à lui installé depuis 2017 à Marseille. Quatrième participation de **David COLLÉ**. Toujours pas de récompense...

2017

Fabien PONDAVEN remporte le Trophée Bruno LE DERF et sa dauphine **Eve BEAUVAIS** remporte la World Chocolate Master Junior France la même année. Enfin, pour sa cinquième participation, **David COLLÉ** se place enfin sur le podium.

2018

Dylan OLLIVIER est actuellement chef chocolatier chez Laurent LE DANIEL, MOF Pâtissier, alors qu'**Etienne MULHAUPT** est chef pâtissier chez Jean Paul HÉVIN, MOF Pâtissier. **David COLLÉ** pour sa 6ème et dernière participation reste sur la 3ème marche du podium, il poursuit actuellement son art de la sculpture sur chocolat. **Maxence BOITEL** remporte le prix artistique il reviendra en 2021...

2019

Dani PIERARD, alors encore en CAP Chocolatier remporte le titre, il est actuellement chocolatier chez Franck KESTENER, MOF Chocolatier. **Killian PEREZ** quant à lui est formateur à l'ENSP à Yssingaux et **Camille CHAZELLE** est chef pâtissier de la maison ARIBERT à Saint Martin d'Uriage. **Julien LOEIL** a participé à la sélection de l'équipe de France 2022 pour la Coupe du Monde Junior 2023 et **Basile BAS** est pâtissier chocolatier chez le MOF Philippe RIGOLLOT.

2020

L'année noire du Covid, la Coupe de France est annulée pour le plus grand désespoir des jeunes chocolatiers inscrits, l'Académie a tenu à mettre à l'honneur ces jeunes au travers d'une vidéo montage des photos des œuvres déjà réalisées par les candidats pour rendre hommage à Notre Dame de Paris.

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs en 2021

Excepté lors du 1er confinement qui nous a imposé de reporter nos activités, l'Académie ne s'est jamais arrêtée de travailler et n'a rien annulé en période de pandémie. En 2021, malgré des conditions sanitaires draconiennes et les écoles fermées, nous avons pu organiser notre Coupe de France grâce à l'accueil de l'École de Paris des Métiers de la Table. Neuf jeunes apprentis venus de toute la France ont bravé le couvre-feu sanitaire pour présenter leurs réalisations, dont des pièces artistiques sur le thème de Georges Brassens. C'était pour ces jeunes une fenêtre d'espoir que de rencontrer de grands professionnels dans cette période démoralisante.



Romain LE CLINFF remporte cette édition à huis clos, il est actuellement chocolatier chez Vincent GUERLAIS, Maxence BOITEL est de retour pour une seconde place, il est actuellement à la chocolaterie COLAS à Maule et Émilie DAHER, toujours chez DUCASSE, intègre le staff de l'équipe de France pour la préparation de la prochaine Coupe du Monde de Pâtisserie. Melvyn MARTIN, remporte cette même année le Trophée Bruno LE DERF, après l'obtention de son BTM Chocolatier, il intègre l'équipe du MOF Pâtissier Stéphane GLACIER afin de préparer un BTM Pâtissier...



- 1 Patrick LASSEIGNE/ Marsac/ Chef Chocolatier
- 2 Nico REGOUT/ Bruxelles/ Experte en Cacao
- 3 Marcel BONNIAUD/ Lyon/ Pâtissier Chocolatier
- 4 Jean-Charles BALTHAZARD/ Laxou/ Président de l'ANFP
- 5 Jean-Paul HEVIN/ Paris/ M.O.F. Pâtissier Confiseur
- 6 Jean-Pierre BENSÄÏD/ Marseille /Consul Honoraire de São Tomé & Principe
- 7 Sophie ASSEMAT/ Montpellier/ Chercheur analyste sensorielle
- 8 Rémi HENRY/ Colombes/ Confiseur Chocolatier
- 9 Lise LUKA/ Genève / Experte neurosciences cognitives, spécialiste du chocolat
- 10 Christophe MEYER/ Strasbourg/ Chef Pâtissier Chocolatier
- 11
- 12 Stéphane HENRIO/ Vannes/ Créateur du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie à Vannes
- 13 Gilles MARCHAL/ Paris/ Chef Pâtissier
- 14 Peggy VAN LIERDE/ Bruxelles/ Directrice de Choco Story Brussels
- 16 Franck MORIN/ Donzière/ Chocolatier
- 19 Xavier CONRAUX/ Beauvais/ Confiseur Chocolatier
- 21 Thierry PAPERREUX/ Montpellier/ Chocolatier Confiseur
- 22 Philippe BEL/ Montbrison/ M.O.F. Chocolatier Confiseur
- 23 Alain URBAIN/ Bois Colombe/ Les Éditions de la Confiserie
- 25
- 26
- 29 Éric GLATRE/ Épernay/ Historien et écrivain
- 32 Richard SEVE/ Lyon/ Maître Chocolatier Pâtissier
- 33 Serge COUZIGOU/ Biarritz/ Chocolatier Confiseur
- 34 Edouard HIRSINGER/ Arbois/ M.O.F. Chocolatier Confiseur
- 35 Victoire FINAZ/ Paris/ Chocologue®
- 36 Daniel GIRAUD/ Valence/ M.O.F. Pâtissier Confiseur
- 37 Katherine KHODOROWSKY/ Paris/ Historienne et sociologue de l'alimentation
- 38 Jean-Paul BURRUS/ Strasbourg/ Chocolatier
- 39 Michel BAREL/ Montpellier/ Expert en Cacao
- 40 Jean-Paul BRANLARD/ Levallois/ Docteur d'État, Maître de conférences Droit Alimentaire

Membres associés de l'Académie en 2022



10 raisons de soutenir l'Académie :

1

Pour protéger la mémoire du patrimoine sucré de la France.

2

Pour consolider la place de la chocolaterie et de la confiserie dans la gastronomie française.

3

Pour veiller à la pérennisation des recettes ancestrales et qui sont notre histoire et qui sont notre Histoire

4

Pour que les choses aient le goût de ce qu'elles sont.

5

Pour soutenir les travaux, réflexions et propositions des Académiciens, bénévoles indépendants qui ont signé une charte de valeurs.

6

Pour accompagner des prises de position favorisant une éthique sociale, équitable et environnementale dans la filière cacao.

7

Pour convaincre les jeunes sur le chemin de l'excellence.

8

Pour favoriser l'apprentissage, formation basée sur la transmission du savoir et des gestes.

9

Pour valoriser le travail des artisans, artistes créateurs de plaisirs bons pour la santé et le moral.

10

Pour soutenir financièrement une association qui ne bénéficie, par souci d'indépendance, d'aucune subvention institutionnelle.

Devenir Membre Associé

Les différents types de partenariats existants

OR

Avantages offerts par l'Académie

- Votre logo sur tous les supports de communication de l'Académie (Invitation , règlement d'inscription de la Coupe de France, Cartons d'invitation etc..)
- Votre logo sur le site internet + lien vers votre site
- Une publication sur la page Facebook de l'Académie
- Mise en avant lors de la Séance Publique et de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ainsi que toutes les manifestations organisées par l'Académie.

Cotisation Partenariat Or : 1500€ / an.

ARGENT

Avantages offerts par l'Académie

- Votre logo sur le site internet + lien vers votre site
- Mise en avant lors de la Séance Publique et de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs
- Votre logo sur les supports de communication d'un événement au choix.

Cotisation Partenariat Argent : 850€ / an.

BRONZE

Avantages offerts par l'Académie

- Votre logo sur le site internet + lien vers votre site

Cotisation Partenariat Bronze : 500€ / an.

Formulaire de partenariat

NOM DE L'ENTREPRISE :

Adresse du siège social :

Adresse du site internet :

Nom du correspondant de ce partenariat:

Fonction :

Adresse professionnelle :

Téléphone ligne directe :

Adresse mail :

CHOIX DU PARTENARIAT : OR / ARGENT / BRONZE

Nous contacter :

Adresse postale :

64, rue de Caumartin,
75009 Paris

Adresse Email:

academie@chocolatiers.fr

Site internet :

www.academiefrancaiseduchocolatetdelacnfiserie.fr

Facebook :

[@AcademieFrancaiseChocolatConfiserie](https://www.facebook.com/AcademieFrancaiseChocolatConfiserie)

Personnes de contact:

Présidente :

Katherine Khodorowsky

Tél. 01 43 20 46 48

presidente.acad.chocolat@gmail.com

Secrétariat :

Laurence Jegou

academie@chocolatiers.fr

Présidents de l'Académie :

- Jean-Pierre Richard de 1998 à 2001
- Guy Urbain de 2002 à 2004
- Serge Couzigou de 2005 à 2009
- Xavier Conraux de 2010 à 2017
- Katherine Khodorowsky depuis 2018