

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...

