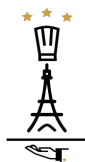




ACADÉMIE  
FRANÇAISE  
DU CHOCOLAT  
ET DE LA  
CONFISERIE



EPMT  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE

*Communiqué de presse du 25 avril 2024*

\*\*\*\*\*

## COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

**Samedi 20 avril 2024**  
**à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)**

Venus de toute la France, 13 jeunes chocolatiers confiseurs âgés de moins de 24 ans, ont participé à la Coupe de France 2024. Leur pièce artistique avait pour thème cette année « **Hommage à Marie Curie** ».

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 que les jeunes lauréats de ce concours sont désormais repérés pour être recrutés par les plus prestigieuses maisons de notre gastronomie sucrée.
- ⇒ 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 :
- **Nicolas Viollet** pour la dégustation *de pâtes d'amande fourrées au fruit, finition candi*.
  - **Richard Sève** pour la dégustation des *bonbons de chocolat bicouche praliné croustillant et ganache vanille*.
  - **Nicolas Bernardé** pour les pièces artistiques.

Aux côtés des Académiciens, faisaient aussi partie des jurys : **Nicolas Cloiseau**, Meilleur Ouvrier de France, **Pierre Marcolini**, chef pâtissier chocolatier belge, **Maxime Falempin**, chef de production à la Chocolaterie de l'Opéra, **Raoul Boulanger**, responsable formation au sein de la Confédération des Chocolatiers ; ainsi que **Serge Granger**, Meilleur Ouvrier de France accompagnés d'**Emmanuel Bourasseau** formateur en chocolaterie et de **Régis Mascot** conseiller en entreprise, tous trois nouvellement élus à l'Académie.

*Palmarès du concours :*

CFJCC 2024	N° Candidat	Nom	CFA/Écoles	Entreprise
Médaille d'Or	1	Baptiste GARCIA	EPMT	Brach Paris / Paris (75)
Médaille d'Argent	9	Melvyn MARTIN	CEPAL	Yvan Chevalier Chocolat / Rennes (35)
Médaille de Bronze	8	Nicolas BERTHET		SARL Bamas / Bayonne (64)
Prix Présentation	9	Melvyn MARTIN	CEPAL	Yvan Chevalier Chocolat / Rennes (35)
Prix Saveurs	2	Téo CROS	UFA Roosevelt	Chocolaterie Caprices / Mulhouse (68)
Prix Technologie	12	Raphaël DELAMARE	Compagnons du Devoir	Pâtisserie Gross / Rosheim (67)
Meilleur Jeune	14	Justin DUBOIS	IMT de Grenoble	Carré Noir / Albertville (73)
Lettre Motivation	3	Justine BISCUIT		L'Épis Curien / Lyon (69)

**Contacts presse :**

**Katherine Khodorowsky** => [presidente.acad.chocolat@gmail.com](mailto:presidente.acad.chocolat@gmail.com)

**Jean-Charles Balthazard**, président du Jury => [jeancharlesbalthazard@gmail.com](mailto:jeancharlesbalthazard@gmail.com)

**Photos** envoyées sur demande à **Laurence Jegou** => [academie@chocolatiers.fr](mailto:academie@chocolatiers.fr)

Les Membres Associés à l'Académie ont offert de nombreux cadeaux aux jeunes participants : Barry Callebaut, Chocolaterie de l'Opéra, Chocolaterie Weiss, Domachoc, Hydroprocess, Le Cercle du Cacao, Louis François, Maison Lejeune, MAPA, Mon Pari Gourmand, Pépinière et Noisetiers de Guyenne, Sève Maître Chocolatier Pâtisserie, Thibault Bergeron, Thierry Papereux Chocolatier.