

COUPE ^{DE} FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIER CONFISEURS

Sur la voie de l'excellence
SAVEURS • PIÈCE ARTISTIQUE • TECHNOLOGIE



21
mars
2026



Créée et organisée par



La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours créé et organisé par l'**Académie Française du Chocolat et de la Confiserie**, ouvert aux jeunes de moins de 23 ans ou 25 ans le jour du concours si en cours de formation. Il a pour objectifs :

L'excellence, la créativité, la maîtrise du métier

1 coupe

3 médailles : Or, Argent et de Bronze récompensent les 3 meilleurs prestations d'ensemble.

6 prix :

- Le Prix Saveurs distingue la meilleure dégustation des produits.
- Le Prix Présentation récompense les qualités techniques et esthétiques de la pièce artistique de vitrine.
- Le Prix de Technologie valorise le meilleur dossier de technologie.
- Le Prix « Première Marche » met à l'honneur le jeune de moins de 20 ans en cours de formation, le mieux classé.
- Le Prix « La Plus Belle Bonbonnière » honore la création la plus remarquable.
- Le Prix « Spéciale Peinture » met en lumière la création picturale la plus émérite intégrée à la pièce de vitrine.

La compétition est un défi personnel : dépasser ses limites, affirmer sa personnalité, progresser professionnellement, vivre des émotions fortes, comme la réussite ! Bravo à vous, cependant rester humble, car l'excellence est un chemin long et exigeant. La rigueur quotidienne est essentielle. En cas d'échec, analyser sereinement pour progresser. Nos aînés, nos académiciens et maître d'apprentissage vous accompagnent pour partager leur expertise et vous aider à grandir.

Bravo à tous !

Philippe Bel

Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

*Jean-Charles
Batthazard*

Président de l'ANFP
Président du Jury

Nicolas Hétéau

Président de l'Académie
Française du Chocolat
et de la Confiserie

Règlement de la **COUPE DE FRANCE** DES JEUNES CHOCOLATIER(S) CONFISEUR(S)

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 :

« Hommage à Claude Monet »

Les jardins de Monet, avec leurs nymphéas, iris et coquelicots, sont sources d'inspiration. En 2026, l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie rend hommage à Monet et à la peinture impressionniste.

Votre pièce artistique sera obligatoirement accompagnée d'un panneau indiquant l'intitulé de l'œuvre. La pièce sera présentée sur un support, alimentaire ou non, sans vitrine, et ne dépassera pas 60 cm X 60 cm de base et 120 cm de hauteur. Pas de limitation d'utilisation de chocolat de couleur tant que les normes en vigueur sont respectées. Scintillants interdits. Le candidat doit **obligatoirement intégrer une peinture ou un élément peint au "chocolat" sur chocolat**. Cela se fait en utilisant des chocolats ou beurres de cacao teintés avec des colorants alimentaires ou des pâtes colorantes. La peinture se réalise directement sur le chocolat au pinceau ou au couteau, comme un artiste peintre. Le candidat peut aussi utiliser la technique des "émaux". Toutes les techniques sont autorisées et peuvent être combinées sur la pièce finale. Les découpes mécaniques (style jet d'au) sont limitées à 10% de la totalité des décors. Sucre d'Art est non autorisé sur la pièce de vitrine.

- **Réaliser 1,5 kg de bonbon chocolat non moulé**, composé d'un "bicoche" : un gianduja extra fin noisette de filière française ; une ganache au parfum fleuri ; enrobage chocolat noir 70 % ; finition libre en lien avec le thème ; la table analytique de la ganache et son analyse seront incluses dans le dossier technologique. Possibilité d'envoi au candidat de noisettes de Duras (Lot et Garonne) sur demande à l'organisation.

- **Réaliser 1,5 kg de pâtes de fruits "association fleur et fruit"**. Liberté totale du candidat dans le choix des fruits et des fleurs tout en respectant la législation en vigueur. L'association sera expliquée dans son choix des ingrédients et méthode d'aromatization dans le dossier de technologie. Présentation : libre dans sa forme. Finition : candi parisien obligatoire.

- **Réaliser une bonbonnière en nougatine et pastillage en forme d'une fleur**. Taille maximale 25 cm X 25 cm et hauteur 8 cm hors décor. Sucre d'art autorisé mais limité à 20% de la totalité des décors. Les découpes mécaniques (style jet d'eau) sont limitées à 10% de la totalité de la bonbonnière.

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 1er mars 2026.**

Les 12 meilleurs dossiers de technologie seront sélectionnés d'office pour la « Prix 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 21 mars 2026

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 la **médaille d'argent**. Le troisième la **médaille de bronze**. Le **Prix Saveurs** sera attribué à la meilleure dégustation des produits. Le **Prix de la Présentation** sera attribué à la plus belle pièce de vitrine. Le **Prix Spécial "Peinture"** sera décerné à la plus belle peinture intégrée dans la pièce de vitrine. Le **Prix "La Plus Belle Bonbonnière"** récompensera la plus belle réalisation.

Le **Prix 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 Diplôme 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 d'encourager 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

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 1er mars 2026**

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.

BULLETIN D'INSCRIPTION

à remplir en lettres capitales

BULLETIN D'INSCRIPTION À RETOURNER AVANT LE 01/03/2026

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 :

Nos Partenaires

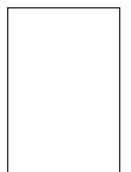
OR



ARGENT



BRONZE



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