

Confiserie : 13ème Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs



Le 26 mars 2019, devant plus de 200 professionnels de la gastronomie sucrée, l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie a organisé sa Séance Publique annuelle au siège parisien de l'AG2R La Mondiale sous la présidence de Katherine Khodorowsky.

A cette occasion, un Jury présidé par Jean-Charles Balthazard, académicien et Nicolas Cloiseau, M.O.F. et directeur de La Maison du

Chocolat, a remis les prix de la 13ème Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs.



Les Lauréats de la Coupe de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs 2019 -
©Dominique Santrot

La 13ème coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs s'est tenue le 26 mars 2019 dans le cadre de la séance publique annuelle de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, à Paris.

Le Jury, présidé par l'Académicien **Jean-Charles Balthazard** et l'invité d'honneur **Nicolas Cloiseau**, M.O.F., directeur de La Maison du Chocolat a remis les prix suivants à 7 lauréats.

- Médaille d'Or : **Dani PIERARD**, Servigny lès Sainte Barbe (Moselle)
- Médaille d'Argent : **Killian PEREZ**, Paris (Ile de France)
- Médaille de Bronze : **Camille CHAZELLE**, Saint Georges en Couzan (Loire)
- Coupe de la Présentation Artistique : **Camille CHAZELLE**, Saint Georges en Couzan (Loire)
- Coupe Saveurs : Dani PIERARD, Servigny lès Sainte Barbe (Moselle)
- Diplôme de technologie : **Dani PIERARD**, Servigny lès Sainte Barbe (Moselle)
- Diplôme « Première Marche » des moins de 20 ans : **Eva SAUTRON**, Clermont Ferrand (Puy de Dôme)



Dani Pierard, Médaille d'Or, présente sa pièce - ©Dominique Santrot

Dans son discours d'ouverture de la séance, la présidente Katherine Khodorowsky a aussi rappelé l'unique philosophie de l'Académie: mettre du sens dans ses actions et dans ses positions en toute indépendance.

Ainsi, l'Académie

- puise le meilleur de la tradition pour accompagner le meilleur de la modernité ;
- développe et soutient les valeurs de qualité et d'excellence ;

- assure la défense et la promotion du chocolat et de la confiserie de tradition française.

La Présidente a aussi annoncé la création d'une Commission Éthique, chargée de diffuser la position de l'Académie sur des sujets d'actualités délicats, controversés, faux ou à démystifier, concernant les filières cacao-chocolat et sucre. Les Académiciens Nico Regout et Michel Barel co-animent cette Commission.

Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

RELIRE

Académie Française du Chocolat et de la Confiserie 12ème Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs