

Simon Bienvenu remporte la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs 2015

La 9^{ème} Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs organisée par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie a eu lieu le 28 avril 2015 à Paris lors de la séance publique de l'Académie. C'est Simon Bienvenu originaire de Jouars Ponchartrain (78) qui a terminé premier. Il a devancé Léo Taton et Nicolas Ceroni respectivement médaillés d'argent et de bronze et 21 jeunes chocolatiers, de moins de 23 ans, qui ont concouru. L'épreuve consistait à réaliser une pièce artistique sur le thème "Dali, fou de chocolat", des bonbons de chocolat genre "palet or" à partir d'une infusion, enrobés manuellement et des pâtes de fruits glacées à base de légume(s).



Simon Bienvenu, Lenôtre / Plaisir,
Médaille d'or

DIPLÔME DES MOINS DE 20 ANS



Les lauréats 2015 entourés de André Boucher, Jean-Pierre Richard tous deux MOF et Xavier Conraux, Président de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

© Dominique Santrot



**Léo Taton, Éclat de Chocolat /
Charnay-lès-Mâcon,**
Médaille d'argent



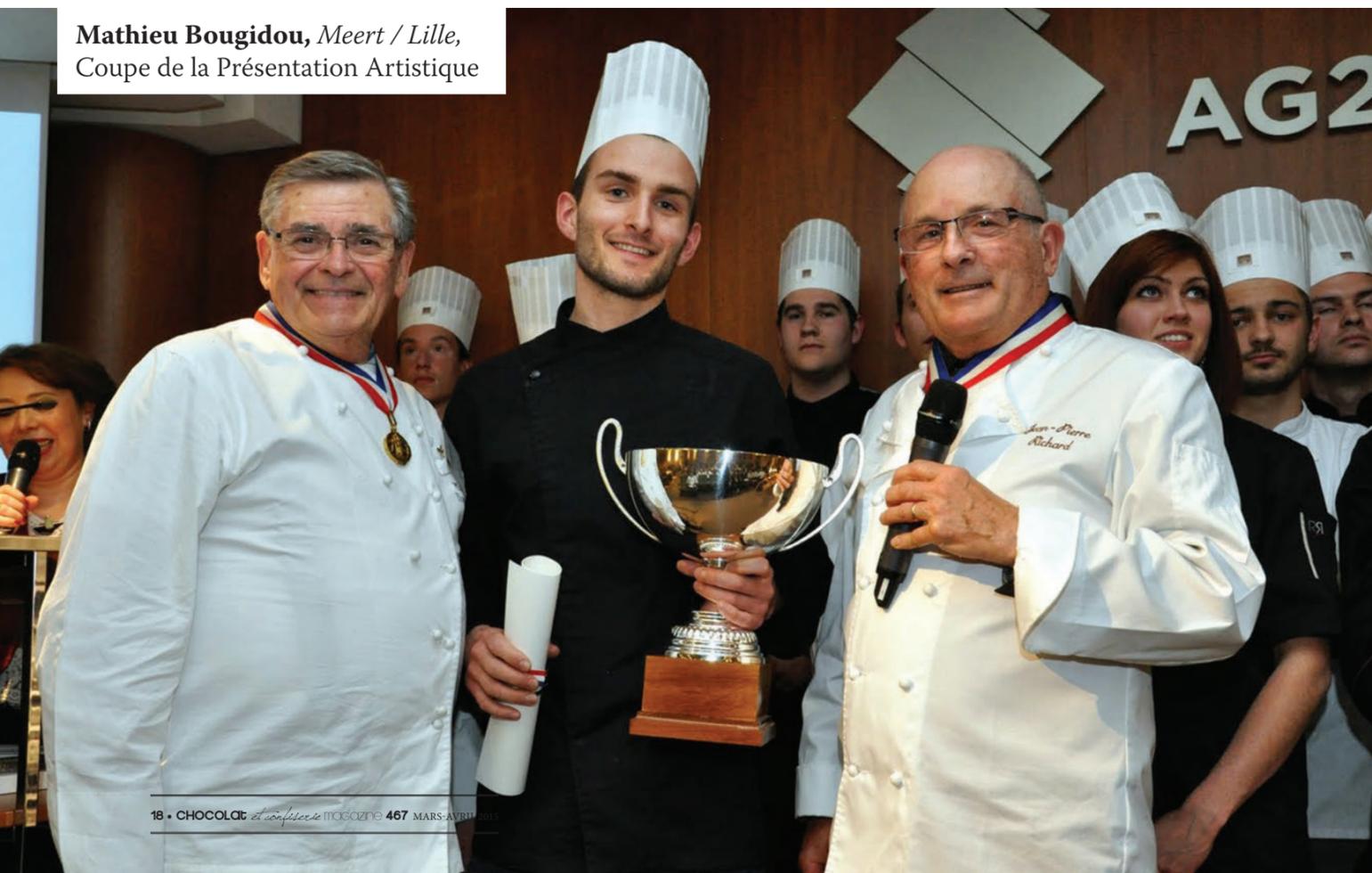
Nicolas Ceroni, Hawecker / Chateaufort,
Médaille de bronze

© Dominique Santrot



Jonathan Joubert, A la Mère de Famille / Nanterre,
Coupe Saveurs

DIPLÔME DE TECHNOLOGIE



Mathieu Bougidou, Meert / Lille,
Coupe de la Présentation Artistique

LE PALMARÈS 2015

	CANDIDAT	NOM DE L'ŒUVRE	ENTREPRISE	ECOLE	DATE DE NAISSANCE
Médaille d'Or	SIMON BIENVENU	<i>Dali fait le chocolat</i>	Lenôtre / Plaisir	EPMTTH	25/6/1995
Médaille d'Argent	LÉO TATON	<i>Le chocolatier fou</i>	Éclat de Chocolat / Charnay-lès-Mâcon	CECOF	6/6/1994
Médaille de Bronze	NICOLAS CERONI	<i>Dali fou de chocolat</i>	Hawecker / Chateaufort	CFA Avignon	23/3/1993
Coupe Saveurs	JONATHAN JOUBERT	<i>Dali à l'heure du chocolat</i>	A la Mère de Famille / Nanterre		6/8/1992
Coupe de la Présentation Artistique	MATHIEU BOUDIGOU	<i>La silhouette de Mae West</i>	Meert / Lille		9/7/1993
Diplôme de Technologie	JONATHAN JOUBERT	<i>Dali à l'heure du chocolat</i>	A la Mère de Famille / Nanterre		6/8/1992
Diplôme des moins de 20 ans	SIMON BIENVENU	<i>Dali fait le chocolat</i>	Lenôtre / Plaisir	EPMTTH	25/6/1995

LES AUTRES PARTICIPANTS

	CANDIDAT	NOM DE L'ŒUVRE	ENTREPRISE	ECOLE	DATE DE NAISSANCE
	MAXIME AVEL	<i>L'épreuve de l'amour du chocolat</i>	Christian Constant / Paris	EPMTTH	18/5/1994
	JOFFREY BASSEN	<i>Chocodalitissime</i>	Allex / Chalon-sur-Saône	CIFA	2/5/1996
	CORENTIN BONHOMME		Chocolaterie Bruno Saladino	IMT Grenoble / Lyon	16/10/1993
	STEPHEN BONNET	<i>L'envol des papillons !</i>	Pâtisserie Boucher / Saint-Amand-les-Eaux	CEFAM	2/10/1995
	ERWAN CARTIER	<i>Vénus Dali</i>	Le Chant du Pain / Brive-la-Gaillarde	CFA les 13 vents	4/11/1993
	BENJAMIN CHARRIER		Chocolats Carl / Saint-Dié des Vosges	Cepal Laxou	5/1/1996
	DAVID COLLÉ	<i>Dali à travers le surréalisme</i>	Déco Relief / Talant		16/3/1996
	BASTIEN DAVID	<i>Dali à l'heure du surréalisme</i>	Chocolats Colas / Maule	EPMTTH	11/3/1995
	ÉMILIE DEPOORTERE			Cepal Laxou	21/1/1997
	BENJAMIN DOUVRIIN	<i>Frénésie gourmande</i>	Pâtisserie Biston / Reims	CFA d'Arras	26/7/1994
	SANDRA GIRARD CARRABIN	<i>Certifica d'aptitude professionnelle</i>	Bernachon / Lyon	IMT Grenoble	16/2/1997
	MARCEAU GOURET	<i>Le monde de Dali</i>	La Part des Anges / Le Mans	CFA du Mans	14/5/1996
	ANNE KATRIN LE ROUX	<i>La racine carrée de Dali</i>	Chocolaterie du Luxembourg / Tucquegnieux	Cepal Laxou	30/10/1994
	THOMAS MACÉ	<i>Le paradoxe en chocolat</i>	Henri Le Roux / Landevant	CFMA Ploufragan	13/11/1996
	MELISSA MASMONTTEIL	<i>Le chocolat, Dali et ses folies</i>	Remy / Issoire	CFA du Mans	25/6/1996
	JULIA MUHLHAUS	<i>Dali, délires et chocolat</i>	Remy / Issoire	IMT Grenoble	13/1/1993
	YOANN NICOLARDOT		Pâtisserie Moulin / Cordes-sur-Ciel	CFA Rodez	25/11/1992
	DAMIEN RIZZELLI	<i>Dali, tout en chocolat</i>	Sébastien Lesage / Annecy	CFA de Belfort	8/8/1996
	ALLAN VAUTHIER	<i>Dali chocolaté</i>	Maison Viennet / Villers-le-Lac	CFA Eschau	11/8/1996

Dali les a rendu fous... fous de chocolat

Le concours a été d'un très haut niveau et de l'aveu même des jurés il a été bien difficile de sortir des 24 pièces réalisées, les œuvres gagnantes. Nous vous proposons de découvrir également les lettres de motivations des 3 médaillés ainsi que de vous présenter la totalité des travaux fournis.

Vous lirez combien ces jeunes sont passionnés, amoureux de leur métier et comment ils comptent sur ce type de concours pour se frotter aux autres, s'évaluer et mieux comprendre tout le travail qu'il leur reste à effectuer pour être sur la trace des aînés, et pourquoi pas rêver un jour du col "bleu blanc rouge". L'ensemble de la filière chocolatiers confiseurs peut-être fière de ses jeunes apprentis.

1 SIMON BIENVENU

Issu du milieu de la pâtisserie, j'ai été très vite attiré par le chocolat et décidais de faire un CAP de chocolatier confiseur.

J'ai eu un vrai coup de cœur pour cette matière si noble qui m'a permis de poser mes idées sur des pièces, de m'affirmer dans mes choix, de prendre du plaisir à la travailler et d'échanger autour de celle-ci.

Il y a deux ans, je suis venu à la coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs. J'ai été sous le charme des buffets qui avaient été réalisés et j'ai gardé dans un coin de ma tête l'idée qu'un jour moi aussi j'y participerai.

Aujourd'hui, je me sens prêt à affronter ce défi qui est avant tout personnel.

Un défi où il faudra me surpasser, apprendre encore plus de nos pères.

Je suis très heureux de participer à la coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs.

2 LÉO TATON

J'ai décidé de participer à ce concours car j'ai travaillé avec une personne, mon chef qui préparait les World Chocolate Master. C'était une expérience très enrichissante pour moi car il faut sans cesse innover, se surpasser et bien sûr travailler sans relâche pour avoir le résultat désiré. La coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs m'a déjà fait énormément progresser au niveau technologique puisqu'après de nombreux échecs il fallait que je comprenne mes erreurs afin d'évoluer et de ne pas le reproduire. Trouver de nouvelles saveurs comme la Baie de Sancho que j'ai utilisé pour mes palets or. Qui aurait cru un jour que je ferais une pâte de fruits "aux légumes" ?

Créer une pièce de ses propres mains est une grande satisfaction, étant donné le nombre d'heures de travail et d'acharnement. Si je me suis fixé ce challenge c'est dans un but précis : progresser et m'enrichir professionnellement afin de développer mes compétences dans un métier qui est devenu pour moi une passion !

3 NICOLAS CERONI

Madame, Monsieur, Je suis actuellement chez Monsieur Hawecker, Meilleur Ouvrier de France, en tant que 1^{ère} année BTM pâtisserie.

Je souhaite participer à la coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs pour parfaire mes connaissances en chocolaterie confiserie. Cette coupe sera pour moi l'opportunité de trouver un cadre stimulant en me confrontant à mes pairs et de rencontrer d'autres apprentis, formateurs et professionnels.

Par ailleurs ce concours représente une source d'inspiration intéressante et aussi pourra amener un partage de différentes techniques de travail entre les concurrents. C'est aussi une occasion pour moi de situer mon niveau, de progresser ainsi que de tester de nouveaux procédés qui me seront utiles dans mon travail. De plus, je profite de ne pas avoir d'examen à passer cette année pour pouvoir m'investir complètement et totalement dans ce concours. Veuillez trouver ci-joint mon dossier de technologie portant sur es productions.

Je vous prie d'agréer Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.



MÉDAILLE D'OR

. SIMON BIENVENU .

Dali fait le chocolat



MÉDAILLE D'ARGENT

. LÉO TATON .

Le chocolatier fou



MÉDAILLE DE BRONZE

. NICOLAS CERONI .

Dali fou de chocolat

Les lettres de modifications sont publiées sans modifications ni corrections.



© Dominique Santrot

COUPE SAVEURS

. JONATHAN JOUBERT .

Dali à l'heure du chocolat



© Dominique Santrot

COUPE DE LA PRÉSENTATION ARTISTIQUE

. MATHIEU BOUGIDOU .

La silhouette de Mae West



© Dominique Santrot

. STEPHEN BONNET .

L'envol des papillons !



© Dominique Santrot

. ERWAN CARTIER .

Vénus Dali



© Dominique Santrot

. BENJAMIN CHARRIER .



© Dominique Santrot

. MAXIME AVEL .

L'épreuve de l'amour du chocolat



© Dominique Santrot

. JOFFREY BASSEN .

Chocodalitissime



© Dominique Santrot

. CORENTIN BONHOMME .



© Dominique Santrot

. DAVID COLLÉ .

Dali à travers le surréalisme



© Dominique Santrot

. BASTIEN DAVID .

Dali à l'heure du surréalisme



© Dominique Santrot

. ÉMILIEN DEPOORTERE .



. BENJAMIN DOUVRIN .

Frénésie gourmande



. SANDRA GIRARD CARRABIN .

Certifica d'aptitude professionnelle



. MARCEAU GOURET .

Le monde de Dali



. JULIA MUHLHAUS .

Dali, délires et chocolat



. YOANN NICOLARDOT .

Dali, tout en chocolat



. DAMIEN RIZZELLI .



. ANNE KATRIN LE ROUX .

La racine carrée de Dali



. THOMAS MACÉ .

Le paradoxe en chocolat



. MÉLISSA MASMONTEIL .

Le chocolat, Dali et ses folies



. ALLAN VAUTHIER .

Dali chocolaté