



## TROPHÉE DES ESPOIRS DE LA CHOCOLATERIE

### RÈGLEMENT 2026

**Le Trophée des Espoirs de la Chocolaterie est organisé par les Chocolatiers et Confiseurs de France (CCF) en partenariat avec le Club des Chocolatiers Engagés et le Club des Croqueurs de Chocolat.**

Il s'agit d'un concours par équipe destiné aux premières années de BTM pour encourager le travail collectif et sensibiliser à l'importance d'un approvisionnement responsable ; les ingrédients utilisés pour le concours sont issus de filières durables, équitables, sourcés en circuit court ou issus d'une agriculture raisonnée.

Ils seront fournis directement par la CCF par le biais de ses partenaires couverturiers, membres du Club des Chocolatiers Engagés.

**Les créations de chaque équipe seront soumises à la dégustation du Club des Croqueurs de Chocolat. Ce jury d'experts remettra son prix à trois finalistes sur la scène du Salon du Chocolat de Paris. Les vainqueurs apparaîtront dans le Guide des Croqueurs de Chocolat.**

Ce trophée collectif permet de donner une vitrine aux CFA et à la transmission des savoir-faire. Une manière de mobiliser les apprentis pour porter haut les couleurs de leur CFA, qui pourra ainsi valoriser son palmarès.

#### **INSCRIPTIONS**

Chaque CFA souhaitant participer au concours engage **une (ou plusieurs) équipe(s) de trois à quatre jeunes**. Le CFA devra soumettre un dossier d'inscription avant le 13 mars.

Cette candidature devra répondre aux consignes, en respectant la date d'envoi des créations avant le 13 mai 2026.

*La CCF se réserve la possibilité de ne pas prendre en compte toute inscription qu'elle jugera comme étant incomplète.*

#### **CONSIGNES**

Chaque équipe recevra 5kg de chocolat et des purées de fruits pour réaliser :

- 10 ganaches noir enrobage noir
- 10 ganaches fruits enrobage noir
- 10 ganaches bicouche enrobage noir
- 10 pralinés enrobage lait (60% minimum fruits secs)

**Les enseignants peuvent accompagner les élèves mais ne doivent en aucun cas produire avec eux. Une fiche détaillée (fournie par le concours) devra accompagner les réalisations.**

**Les équipes devront expliquer leurs recettes et communiquer leur vision de l'approvisionnement responsable.**

Les réalisations seront envoyées **avant le 13 mai** à :

**Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France**

A l'attention de Laurence Lorenzon

64 rue de Caumartin

75009 Paris

(*précisions pour la livraison code #4907 puis fond de cour 2468 RDC*)

Contact : 06 13 84 30 22

## LA DOTATION

Les finalistes devront se présenter au Salon du Chocolat de Paris **le vendredi 30 octobre 2026** pour connaître l'équipe gagnante (des billets d'entrée seront attribués aux candidat(e)s ainsi qu'à leur accompagnant formateur).

- **Des trophées seront remis au premier, deuxième et troisième, avec une dotation de chocolat de couverture et autres lots remis par le(s) partenaire(s).**
- **Une formation d'une journée avec Régis Bouet sur le travail et la compréhension du beurre de cacao sera offerte à l'équipe gagnante par les Chocolatiers Engagés.**
- **Une formation théorique d'une journée de technologie sur les ingrédients alimentaires avec Sandrine Kault-Perrin chez Louis François.**
- **Une séance de sensibilisation à l'approvisionnement durable et équitable sera offerte aux trois équipes finalistes par la CCCF.**

Des publications sur le trophée et les vainqueurs seront faites sur les différents supports de communication de la CCCF.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

**Questions techniques :**

Raoul BOULANGER - [contact@chocolatiers.fr](mailto:contact@chocolatiers.fr)

**Organisation :**

Laurence LORENZON - 06 13 84 30 22 – [llorenzon@chocolatiers.fr](mailto:llorenzon@chocolatiers.fr)

**Jury / Club des Croqueurs de Chocolat :**

Michel COTTET – 06 80 18 16 59 - [michel@viachocolat.com](mailto:michel@viachocolat.com)