



3^{ème} édition

École du Goût - HALL 5 Stand 5L80

Dimanche 9 Mars 2014 Conférences & Dégustations

9h30 - 18h30

Journée Design & Goût du Chocolat

1

11h30 - 12h15

« Qualité de leur sélection de fèves de cacao et goût de leurs Chocolats MENAKAO », par Cassam CHENAI, Chocolatier de Madagascar MENAKAO.

2

14h30 - 15h00

« Design & goût du Chocolat » avec des experts et professionnels, présentation du concours pour ce PRIX du Bonbon sur le thème de l'oeuf de Pâques fourré praliné et des critères d'évaluation sensorielle de la vision au goût, avec Véronique Anastasie

3

15h00 - 15h45

« Techniques de l'œuf et du fourrage chocolat praliné », avec son Bonbon présenté au PRIX Design & Goût, Rémi HENRY, chocolatier de France de l'ATELIER du CONFISEUR.

4

18h00 - 18h30

« Design : décor & emballage du chocolat », avec des experts du design et professionnels du packaging. Cartonier Pierre Lelong, cartonnages, boîtages de luxe, Jean-Christophe BOULARD de l'INDP Institut National du Design Packaging.

