



3^{ème} édition

École du Goût - **HALL 5 Stand 5L80**

Mercredi 12 Mars 2014 Conférences & Dégustations

9h30 - 18h15

Présentation des gagnants des 2 PRIX
Journée Chocolat à croquer et chocolat chaud

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 - 15h15

« De la fève à la tablette » et dégustations de chocolats « terroirs et cépages », par Nico Regout, Le Cercle du Cacao.

3

15h30 - 16h30

« Qualité du mélange des fèves de cacao et goût de sa tablette de Chocolat de Madagascar », par un Chocolatier de France, Michel PANARIELLO de la Maison PUYRICARD dirigée par Tanguy ROELANDTS.

4

16h45 - 17h30

« Techniques de dégustation du chocolat chaud par les 5 sens et le goût, fait main avec les chocolatières d'Esprit Porcelaine », Michèle DUMAIN d'Esprit Porcelaine et Véronique Anastasie.

