



Dans le cadre du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2016 A EUROPAIN - INTERSUC

Pays à l'honneur le Venezuela

TOUS LES JOURS 10h-17h AU HALL 5 > STAND 5D122

> COMPTOIRS CACAO & CHOCOLAT du Venezuela

Dégustations de fèves & chocolats BEAN TO BAR

- Présentation des 2 CONCOURS pour chaque : les 10 finalistes

+ PRIX International de la Tablette 'Grand Cru' du Venezuela Koma

+ PRIX National du Bonbon *DESIGN* & Goût Chocolat du Venezuela Vitrine OCF

* **RDV** d'Affaires gourmands : *Démo* couverture-tablette-beurre-poudre

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/rdv-d-affaires-gourmand/>

VENDREDI 5 FEVRIER

-13h30 LAB INTERSUC Démonstration *BEAN TO BAR* Torréfaction
Dégustations Tablettes 'Grand cru' en *BEAN TO BAR* du Venezuela

* 16-18h AU STAND **Mini Conférences** *BEAN TO BAR* et dégustations Espagnol-Anglais

Découvertes des variétés de cacao fins sur le goût de tablettes Grands Crus et experts

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/reservation-mini-conférences/>

SAMEDI 6 FEVRIER

-9h-12h Confédérations Artisanales AU STAND 5E104-5E110

FINALE JURY CONCOURS 10 Chocolatiers Prix International Tablette *BEAN TO BAR*

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/prix-international-de-la-tablette-venezuela-chocolatiers-pré-sélection/>

-14h30-15h45 PANEM AU STAND 4D12 Démonstration partenaire

Ganache chocolat du Venezuela Découverte TOUR Ganache réfrigérée

-16h LAB INTERSUC Démonstration *BEAN TO BAR* Conchage

Dégustations Tablettes 'Grand Cru' en *BEAN TO BAR* du Venezuela

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/programme-lab-intersuc/>

PROGRAMME détaillé www.planetgout.com



DIMANCHE 7 FEVRIER

-9h-12h Confédérations Artisanales AU STAND 5E104-5E110

FINALE JURY CONCOURS 10 Chocolatiers Prix National Bonbon *DESIGN*
<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/prix-du-bonbon-design-chocolatiers-pre-selection/>

-13h30 LAB INTERSUC Démonstration *DESIGN* Enrobage

Dégustations Bonbons 'Grand Cru' du Venezuela

-16h30-18h HYDROPROCESS STAND 5J28 Démonstration partenaire

DESIGN découpe chocolat du Venezuela Découverte CHEF CUT

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/programme-lab-intersuc/>

LUNDI 8 FEVRIER

15h15 Confédérations Artisanales AU STAND 5E104-5E110

REMISE des 2 PRIX aux Chocolatiers Tablette *BEAN TO BAR* + Bonbon *DESIGN*

Délégation Venezuela Institutionnels Professionnels MOF experts Partenaires Festival

MARDI 9 FEVRIER

-10h30- 12h LAB INTERSUC Démonstration *DESIGN* Fourrage

Dégustations Bonbons 'Grand Cru' du Venezuela

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/programme-lab-intersuc/>

*14h30-16h30 AU STAND **Mini Conférences** *BEAN TO BAR* et dégustations Espagnol-Anglais

Découvertes des variétés de cacao fins sur le goût de tablettes Grands Crus et experts

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/reservation-mini-conferences/>

* Réservez, à l'accueil ou en ligne (Places limitées 25p)

PROGRAMME détaillé

<http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/>

