

FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL SENS & CHOCOLAT 2016

CONCOURS du PRIX NATIONAL DU BONBON DESIGN & GOÛT CHOCOLAT du Venezuela

Thème : Saint-Valentin Enrobage et/ou Fourrage chocolat du Venezuela



Le DESIGN ? LA QUALITÉ et LE GOÛT à la finale en bouche ?
DESIGNER chocolatier : apparence vision et perceptions sensorielle, choix des matières premières, créativité et maîtrise des techniques design à l'enrobage et au fourrage, en lien aux résultats de la qualité gustative, des goûts en bouche de l'extérieur à l'intérieur...

BONBONS en compétition présentés à EUROPAIN Intersuc Espace Design **Vitrine réfrigérée**

ARTISANS des métiers de bouche CHOCOLATIERS FINALISTES

1. Philippe **BEL** MOF Chocolatier
2. Rémi **HENRY**
3. Didier **FOURREAU**
4. Jacques & Philippe **LIONNETON** MOF Boulanger
5. Veruska **POCHON**
6. Franck **DAUBOS**
7. Anne-Françoise **BENOIT**
8. Denis **MATYASY**
9. Sébastien **FERRY**
10. Arnaud **LARHER** MOF Pâtissier

REMISE DU PRIX LUNDI 8 FEVRIER 15H30 5E104-110

Programme www.planetgout.com

