

Présentation des CHOCOLATIERs Français gagnants - 'French Winners AWARDS 2017'

Médailles d'OR – d'ARGENT et de BRONZE par catégorie de chocolat

de la FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017

Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

Gold: LE PETIT CHOCOLATIER (France) – BEAN-TO-BAR SAO TOME 73 % INCLUSION GRUE DE CACAO (**)

Silver: [A LA REINE ASTRID](#) (France) – Tablette Perou Poivre de Timut (**)

Bronze: [Bonnat Chocolatier](#) (France) – Chocolat fondant aux amandes (**)

Bronze: [Bonnat Chocolatier](#) (France) – Fraize- Chocolat Noir Fraize (**)

Tablettes de chocolat noir avec fourrage

Silver: [BENOIT CHOCOLATS](#) (France) – Caramandes®

'Tablettes de chocolat noir 'nues' (Juste le fourrage, sans la couverture d'enrobage)

Bronze: [Bonnat Chocolatier](#) (France) – Chocolat Noir au Praliné Noisettes (**)

Tablettes de chocolat au lait avec fourrage

Gold: [Jacques Bockel chocolatier créateur](#) (France) – Amandes Fleur de Sel

Tablettes de chocolat blanc aromatisées

Bronze: [Bonnat Chocolatier](#) (France) – Fraize- Chocolat Blanc Fraize (**)

Ganaches, palets, pralines avec ganache, truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

Gold: [Bello et Angeli – Les Chocolatiers](#) (France) – PIURA

Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache Tolita (**)

Silver: [GILLES CRESNO CHOCOLATIER](#) (France) – Ganache Araguani 72%

Silver: [PATRICK GELENCSEK CHOCOLATIER](#) (France) – ganache noire origine Pérou 75 % (**)

Silver: [Raoul Boulanger](#) (France) – Vietnam (**)

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache Upala (**)

Bronze: [Hasnaâ Chocolats Grands Crus](#) (France) – Ganache premier cru de Plantation 75% Madagascar

Bronze: [PASCAL LE GAC CHOCOLATIER](#) (France) – Ganache nature forte

Bronze: [PATRICK GELENCSEK CHOCOLATIER](#) (France) – ganache noire origine Madagascar 65 % (**)

Bronze: [Raoul Boulanger](#) (France) – Pérou (**)

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

Gold: [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – chocolat menthe fraîche

Silver: [Chocolat.T](#) (France) – Mexique

Silver: [CHOCOLATERIE VINCENT GUERLAIS](#) (France) – Caipirinha

Bronze: [Bello et Angeli – Les Chocolatiers](#) (France) – ADIAKE

Bronze: [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – chocolat basilic

Bronze: [PASCAL LE GAC CHOCOLATIER](#) (France) – Ganache à l'infusion de menthe fraîche

Bronze: [SAUNION 1893](#) (France) – KF (café)

Ganaches ou truffes au chocolat au lait

Silver: [Jacques Bockel chocolatier créateur](#) (France) – Ganache Agrumes et Hibiscus

Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la garniture

Silver: [PASCAL LE GAC CHOCOLATIER](#) (France) – Ganache lait citron vert
Bronze: [Bello et Angeli – Les Chocolatiers](#) (France) – KUNJO
Bronze: [CAKAO chocolatiers](#) (France) – ylang-ylang
Bronze: [Chocolat.T](#) (France) – mekong (**)
Bronze: [GILLES CRESNO CHOCOLATIER](#) (France) – Ganache Fruit de la passion

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

Gold: [Henri Le Roux Chocolatier et Caramelier](#) (France) – Pistacia
Silver: [Hasnaâ Chocolats Grands Crus](#) (France) – Praliné Coriandre
Silver: [Hasnaâ Chocolats Grands Crus](#) (France) – Venezia

Praliné au chocolat lait

Gold: [GILLES CRESNO CHOCOLATIER](#) (France) – Praliné Noisette du Piémont
Bronze: [CHOCOLAT WEISS](#) (France) – Praliné Sésame (**)
Bronze: [Jacques Bockel chocolatier créateur](#) (France) – Nut Alsace
Bronze: [zChocolat](#) (France) – zChocolat Numéro 0

Chocolat au lait gianduiotto ou cremino

Gold: [GILLES CRESNO CHOCOLATIER](#) (France) – Gianduja

Chocolat au lait cremino non aromatisé

Bronze: [Bonnat Chocolatier](#) (France) – Reve

Caramels

Caramels enrobés de chocolat noir

Silver: Au Bon Chocolat (France) – Mornac Sur Seudre

Pâte à tartiner

Pâtes à tartiner au chocolat noir (sans poudre de lait)

Bronze: [Chocolat Beussent Lachelle](#) (France) – PATE A TARTINER DU CORDONNIER (**)

Pâtes à tartiner au chocolat au lait

Silver: [GILLES CRESNO CHOCOLATIER](#) (France) – Pâte à tartiner aux noisettes du Piémont
Bronze: [Bello et Angeli – Les Chocolatiers](#) (France) – JAIPUR
Bronze: [zChocolat](#) (France) – Pâte noisette

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2017

info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com

Véronique Anastasie +33(0)610 926 430 Direction PLANETGOUT – Organisation des French International Chocolate Awards 2017