



Organisé par



Groupe mondial Planteurs cacaos



Partenaires institutionnels



Expert Cacao



Partenaires concours 2 PRIX 2012-2016



Matériel Bean to Bar



5ème édition



Matériel découpe



Partenaires formation



Matériel froid



Feuilles d'or Chocolatiers de couvertures



Chocolatiers Bean to Bar

Partenaires médias



LAB Intersuc



PRESENTATION DES 2 AWARDS PLANETGOUT

Rétrospective PRIX Pure origine

par Pays Depuis 2012, 120 chocolatiers sélectionnés

Porcelaine Trophées



Partenaires Réception



Pralinés



PRIX International de la TABLETTE Grand Cru Chocolat



PRIX National du BONBON Design & Goût Grand Cru Chocolat

> Marché de cacao fins identifiés dans le chocolat 'pure origine', jusqu'à la plantation

> Marché des couvertures de chocolat 'pure origine' du pays, à la région au cacao identifiés

LES CHOCOLATIERS EN BEAN TO BAR DU MONDE

TOUS LES CHOCOLATIERS DE FRANCE





Programme Master Class Professionnelle avec les Chefs et partenaires AU LAB SENS & CHOCOLAT



Variétés rares de cacao et chocolats 'Pure origine' identifiées à la plantation
Dégustations et animations en continu au stand du FESTIVAL 6C126

<p>TOUS LES JOURS 3 AU 6 Février</p>	<p>10h -18h Tous les jours Comptoir BEAN TO BAR > Accueil PLANEGOUT <i>Everyday at the Bean to Bar counter PLANETGOUT</i> Découverte des variétés de cacao fins des 4 PAYS <i>Discovery of the fine cocoas, from the varieties of 4 countries</i> Découverte du process du Bean to Bar avec nous et  <i>Discovery of the Bean to Bar process, with us and FBM machines</i></p>		<p>10h -18h Tous les jours Comptoir 4 PAYS Fèves de cacao présentées, couvertures et tablettes de chocolat 'Pure origine' Démonstrations créatives design Chef Cut    </p>	
<p>10h-12h15 Partie LOUNGE Mini conférences avec dégustations 'de la fève à la tablette' *Chef Chocolatier en Bean to bar</p>	<p>14h -18h Rendez-vous d'affaires gourmands avec dégustations 'pure origine' PAYS * (1) sur demande réservation Site - Accueil</p>	<p>13h -17h30 Partie MACHINES FBM > Démonstrations chocolat 2h Chef Chocolatier Pâtissier</p>		
<p>SAMEDI 3 MADAGASCAR</p>	<p>10h45 - 12h15 Chocolaterie ROBERT *Christophe BERTHELOT-SAMPIC Atelier C Tablettes Madagascar</p>		<p>15h30 -17h30 Chocolaterie ROBERT Christophe BERTHELOT-SAMPIC Atelier C Couverture de Madagascar</p>	
<p>DIMANCHE 4 EQUATEUR</p>	<p>10h45 - 12h15 MAISON GELENCSE *Patrick GELENCSE Technique Conchage Tablettes Equateur</p>	<p>13h-15h Chef Chocolatier Olivier CONTINI-BESSON COMPAGNONS du devoir Couverture d'Equateur</p>	<p>14h-15h30 Stand Chefs COMPAGNONS du devoir Mousses aux chocolats Couvertures 3 origines</p>	<p>16h-17h30 Maître Chocolatier WEISS Baptiste TONINATO PRALINÉS 'Pure origine'</p>
<p>LUNDI 5 VENEZUELA Fête des chefs chocolatiers en Bean to bar - Cérémonie</p>	<p>10h45 - 14h MAISON MORIN *Franck MORIN Tablettes Venezuela Couverture Venezuela</p>		<p>12h-14h COMPAGNONS du devoir Accords chocolats et VINS - CAFE Chef Vigneron Bastien WALTER Rémij Vasseur Sommelier - Caféothèque aussi après Cérémonie 17h</p> <p>15h-16h30 EVENT Cérémonie Remise des Trophées Cacaos-Oscars 4 PAYS Ambassadeurs Planteurs Chocolatiers Président du Festival Jacques PUISAIS Experts Jurys Choco-Cocktail 17h-18h</p>	
<p>MARDI 6 BRESIL CÔTE d'IVOIRE République Dominicaine</p>	<p>10h45 - 12h15 L'ESCARGOT D'OR *Gilles COOLEN Cacao Févier Technique Torréfaction 9h40 - 10h30 LAB INTERSUC Cémoi Découverte Couvertures 'pure origine' autres pays Chef MOF Franck MICHEL Pâtisserie et Bonbon chocolat</p>		<p>13h-15h Chef Chocolatier Lucas PELTIER COMPAGNONS du devoir Chef Brésilien Enzo PAGNOTTA et *Chocolatier Gilles COOLEN Couverture Brésil</p>	

* (1) Gourmet business meetings 4 countries and guided tastings
Sensory profile from bean to bar, animation by Véronique ANASTASIE

www.planetgout.com - services.planetgout@orange.fr
+33(0) 610 926 430