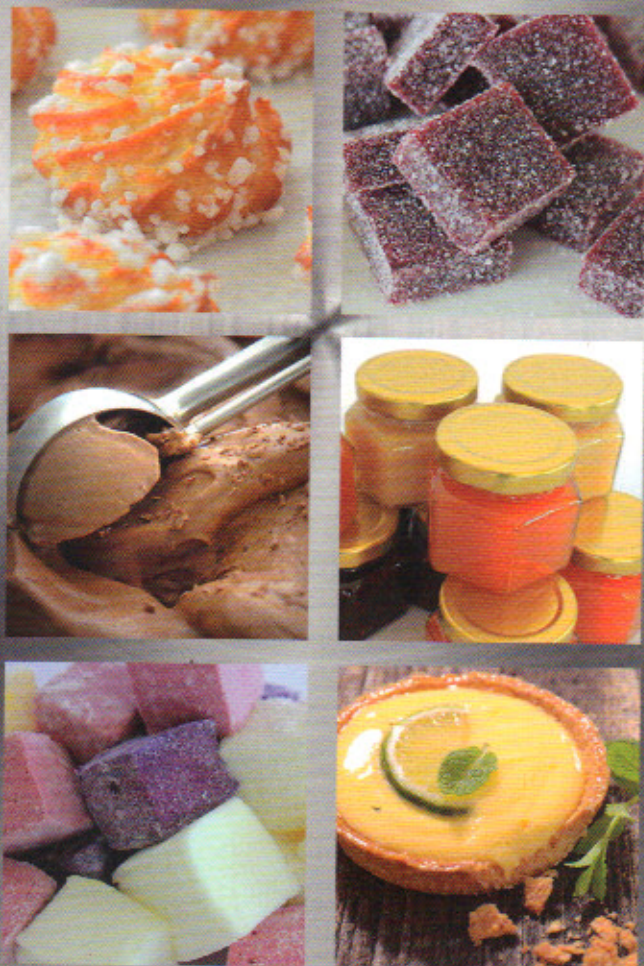


CONTACT PRO[®] DES CHEFS & PÂTISSIERS

Optez pour le goût



AV Choisissez
.lab **Concept**

Du 22 au 25 octobre 2017, rejoignez-nous au

SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche,
de l'Hôtellerie & de la Restauration

STAND 833 - HALL XXL



*Le mag'
des Chefs*



Christian Le Squer



Bragard



Bûches de Noël



Franck Kestener



INTERNATIONAL
CHOCOLATE
AWARDS

■ LA FRANCE A INTÉGRÉ LES CHOCOLATE AWARDS

Il était temps ! La France a enfin intégré le grand concours international des "Chocolate Awards", devenant ainsi le 50^e pays participant. Sous la houlette de Véronique Anastasiou, connue notamment pour l'organisation du "Festival Sens & Chocolat", les épreuves nationales ont eu lieu en septembre avec dégustation dans la salle voûtée du "Rendez-Vous de Saint-Germain". Les chocolatiers médaillés ont été qualifiés pour la grande finale mondiale à Londres et nous aurons l'occasion d'en reparler

dans le prochain opus. Avec des règles d'admission très strictes (aucun élément additif ou chimique dans la composition des recettes par exemple), ces Awards sont particulièrement exigeants. Le jury d'experts a eu à juger des produits dans cinq grandes catégories (tablettes, gaufres, fruits secs, caramels, pâte à tartiner), elles-mêmes découpées avec des sous-catégories. Au total, ce sont sept chocolatiers-pâtisseries français qui ont eu droit à la médaille d'or tant convoitée. ■