



Présentation des CHOCOLATIERS Français gagnants 2018

'French Winners of **the FRENCH** INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018'

MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE

Bravo à tous les participants et félicitations chocolatiers médaillés

Les Médailles obtenues par les chocolatiers Français

French International Chocolate Awards

1^{ère} étape : une finale dans chaque pays comme la France, 50 pays, rassemblés en 14 compétitions, puis 2^{ème} étape la finale mondiale, le 17 novembre 2018 à Florence.

FRENCH MEDAILLES AWARDS classement des chocolatiers gagnants **PAR MEDAILLE**

MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE



Sur le montage photo ; la 1^{ère} photo les 4 bonbons Or

Et la deuxième assiette avec les médailles d'argent

➤ **Merci à tous les jurys : le Grand Jury & le Jury Français aussi à la French team Awards**

Proclamation des gagnants le 30 avril 2018 à Paris

MEDAILLE D'OR

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE D'OR Frédéric Cassel (France) – Xibun

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'OR Ara Chocolat (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons

Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

MEDAILLE D'OR Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Ganache Bissap

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE D'OR Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Praliné Pistache

Pâte à tartiner

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

MEDAILLE D'OR Pralus (France) – Crème de noisettes Pot de 250 Gr

MEDAILLE D'ARGENT

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Chuncho

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Tolita

MEDAILLE D'ARGENT Espèce de Ganache (France) – Le Bon point

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache huile d'olive

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Rhum/raisin

MEDAILLE D'ARGENT Delaveaux Chocolatier(France) – Ganache fruit de la passion

MEDAILLE D'ARGENT Le Petit Chocolatier (France) – Ganache Thym et Zeste de citron

MEDAILLE D'ARGENT Chocolat Weiss (France) – Yuzu Sésame

Ganaches ou truffes de chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Ganache lait

Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat au miel et pollen

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat au poivre frais du Vietnam

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Passion/Framboise

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – On dirait le sud

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Combava

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE D'ARGENT Delaveaux Chocolatier (France) – Praliné noisette

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Gijanduja

MEDAILLE D'ARGENT Les Carrés Victoire (France) – Praliné Eclat de Caramel Noir

Praliné au chocolat lait

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Croustille

MEDAILLE D'ARGENT Patrick Gelencser Chocolatier (France) – Valencia praliné chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Praliné lait

MEDAILLE D'ARGENT zChocolat (France) – Z Lait

Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat blanc avec fourrage

MEDAILLE DE BRONZE Chapon (France) – Chocolat blanc Blanc Tonka Réglisse

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

MEDAILLE DE BRONZE Mascarin (France) – Chocolat blanc fondant Vanille Bourbon

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE DE BRONZE Joel Vilcoq Chocolatier – Ganache Noir Origine Guatemala et Madagascar

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE DE BRONZE Au Bon Chocolat (France) – Ardentes

MEDAILLE DE BRONZE Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat noir Combava/Citron vert

MEDAILLE DE BRONZE Delaveaux Chocolatier (France) – Ganache Mojito

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE DE BRONZE Chapon (France) – Canela

Praliné au chocolat lait

MEDAILLE DE BRONZE zChocolat (France) – Barre Z Lait

Praliné au chocolat blanc

MEDAILLE DE BRONZE zChocolat (France) – Z Blanc

D'autres - fruits / sucre / beurre / crème

Chocolat au lait touron / manon / beurre / crème

MEDAILLE DE BRONZE Pralus (France) – Nougatine lait

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018

info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com

Véronique Anastasie +33(0)610 926 430 Direction PLANETGOUT



* Organisateur - Communication des French International Chocolate Awards 2018
et World International Chocolate Awards 2018 pour les chocolatiers Français finalistes

FRENCH MEDAILLES AWARDS PAR CATEGORIE DE CHOCOLAT

MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE



FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS

Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat blanc avec fourrage

MEDAILLE DE BRONZE Chapon (France) – Tablette de chocolat blanc Tonka et réglisse

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

MEDAILLE DE BRONZE Mascarin (France) – Chocolat blanc fondant Vanille Bourbon

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE D'OR Frédéric Cassel (France) – Xibun

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Chunchu (Origine Perou)

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Tolita (Origine Colombie)

MEDAILLE D'ARGENT Espèce de Ganache (France) – Le Bon point

MEDAILLE DE BRONZE Joel Vilcoq Chocolatier – Ganache Noir Origine Guatemala et Madagascar

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'OR Ara Chocolat (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache huile d'olive

MEDAILLE D'ARGENT Chocolat Weiss (France) – Yuzu Sésame

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – Chocolat Rhum/raisin

MEDAILLE D'ARGENT DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Ganache fruit de la passion

MEDAILLE D'ARGENT Le Petit Chocolatier (France) – Ganache Thym et Zeste de citron

MEDAILLE DE BRONZE Au Bon Chocolat (France) – Ardentes

MEDAILLE DE BRONZE Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat noir Combava/ Citron vert

MEDAILLE DE BRONZE DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Ganache Mojito

Ganaches ou truffes de chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT PRALUS (France) – Ganache lait

Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

MEDAILLE D'OR Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Ganache Bissap

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat au miel et pollen

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat au poivre frais du Vietnam

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Passion/Framboise

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – On dirait le sud

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Combava

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE D'OR Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Praliné Pistache

MEDAILLE D'ARGENT DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Praliné noisette

MEDAILLE D'ARGENT Les Carrés Victoire (France) – Praliné Eclat de Caramel Noir

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Gijanduja

MEDAILLE DE BRONZE Chapon (France) – Canela

Praliné au chocolat lait

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Croustille

MEDAILLE D'ARGENT Patrick Gelencser Chocolatier (France) – Valencia praliné chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT PRALUS (France) – Praliné lait

MEDAILLE D'ARGENT Zchocolat (France) – Z Lait

MEDAILLE DE BRONZE Zchocolat (France) – Barre Z Lait

Praliné au chocolat blanc

MEDAILLE DE BRONZE Zchocolat (France) – Z Blanc

D'autres - fruits / sucre / beurre / crème

Chocolat au lait touron / manon / beurre / crème

MEDAILLE DE BRONZE PRALUS (France) – Nougatine lait

Pâte à tartiner

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

MEDAILLE D'OR PRALUS (France) – Crème de noisettes Pot de 250 Gr

>Thanks to all the jurys : [Grand Jury & Jury Français also the French team Awards](#)

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018

info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com



Véronique Anastasie +33(0)610 926 430 Direction PLANETGOUT

* Organisateur - Communication des French International Chocolate Awards 2018

et World International Chocolate Awards 2018 pour les chocolatiers Français finalistes
