



Programme **MASTER CLASS CONSOMMATEUR** et **PROFESSIONNELLE**  
**Pôle 'BEAN TO BAR' PLANETGOUT** du Cacao au Chocolat



Démonstrations de **CHEFS & PRODUCTEURS** avec dégustations **GRATUITES 10h-19h**  
 Mini conférence dégustations **Sensoriel&Goût** de la fève de cacao au chocolat 'pure origine'



TOUS LES JOURS  
**14 AU 17 JUIN**  
**10h-19h**

**Tout est GRATUIT**  
 ESPACE CHOCOLAT  
 ESPACE MASTER CLASS

**HORAIRES**

VENDREDI 14  
**EQUATEUR**  
**CÔTE d'IVOIRE**  
 Chocolaterie **CÉMOI**

SAMEDI 15  
**MADAGASCAR**  
 Chocolaterie **ROBERT**

DIMANCHE 16  
**VENEZUELA**  
**ARA - KKAO REAL**  
**Brésil - Mexique**

LUNDI 17  
**JOURNEE PRO**  
**10h-18h**

**\*ACCUEIL > COMPTOIRS PLANEGOUT 'BEAN TO BAR'**  
 > **Chocolat CÉMOI, ROBERT, ARA, KKAO REAL**  
**Caroline PIPARD - COMPTOIR CACAO & CHOCOLAT**  
**Dégustations de fèves de cacaos fins 4 PAYS et couvertures**  
*Discovery of the the Bean to Bar process by tasting fine cocoas*

ESPACE MASTER CLASS sur place au stand  
**Démonstrations en live :** Chef Chocolatier, Pâtissier, Confiturier  
 \*Mini Conférence sensorielle: **dégustations Pâtisseries, Chocolats, Jus**  
*Creative demonstrations Design Pastries & Chocolates, fruit Juices*

**10h30-12h30**

Chef Chocolatier Olivier **CANDOTTI-BESSON** TournemainConsult et Chef Pâtissier à domicile Ahmed NAIT-BRAHIM Gâteau contre la faim à 4 mains: Gâteaux au chocolat Pure origine cacao, design France Royal

Chef Chocolatier Borhane **MESSACI**  
 Les petits chocolats : Palet Chocolat coco cajou de Madagascar

Chef Planteur-Confiturier Jean-Christophe **MICHELET** 1er PRIX Confiturier de l'année 2019 Organisation Mondiale Gastronomie Technique d'Hibiscus : Gelée, confiture, Sirop, Liqueur de cacao et Chocolat du Venezuela

**10H30 - 11H30 -12H30 CÉMOI**  
 Chef Pâtissier Franck **MICHEL** MOF 2004 Champion du Monde Pâtisserie 2006  
**3 démonstrations** à base de chocolat : Gamme EMPREINTE 2 Recettes par origine

**13h45-15h**

Chef Chocolatier **CANDOTTI-BESSON** avec Chef à domicile Virginie **LEGRAND** Nougat chocolat au miel - Bonbon ganache caramel Atelier **2Di** Vanille Mexique

Chef Chocolatier **CANDOTTI-BESSON** et Pâtissière Anita **YANDZA** Patisserie Fourrage fruits rouges Atelier **2Di** et noix de cajou - Enrobés de noisettes

Chef Chocolatier **CANDOTTI-BESSON** avec Pâtissière Anita **YANDZA** - Création unique Pâtisserie pain d'épice Fourrage fruits Pomme tatin Atelier **2Di** et Vanille Mexique, chocolat du Brésil

**14h** Accueil au stand Chocolatiers gagnants classique/et Bean to Bar + Experts + Jurys Cérémonie des French International Chocolate Awards 2019 > **14H30-16H30**  
**PLACE DES SAVOIR-FAIRE**

ESPACE **CHOCOLAT** Découverte Chocolate Factory MACHINES > **SAVY GOISEAU** - Fabricant au service des **artisans** : Technique de tempérage, d'enrobage du chocolat  
 Présentation AWARDS **PLANEGOUT** : tablettes de chocolat 'Pure origine'  
 Chocolatiers gagnants : French International Chocolate AWARDS 2019

**\* COMPTOIRS MATIERES PREMIERES** : ATELIER **2Di** Fourrages FRUIT, caramel - **MIXGOOD** Démo Mixologie Jus frais et cacao **MICHELET** Hibiscus : fleur, gelé, confiture, sirop, liqueur et cacao **ROBERT BEURRE** de CACAO, Noix de cajou - **VANILLE** du Mexique

**15h15-17h**

Chef Planteur-Confiturier **MICHELET** 1er PRIX Confiturier de l'année 2019 Technique d'Hibiscus Fleur, Gelée, Sirop, Liqueur de cacao Vanille Mexique et Chocolat

\*Conférence Choco-Sensoriel&goût V. ANASTASIE sur la Chef chocolatière Josiane **COLOMB BERENI** Corse - French Awards Dégustations Médaille d'Or : Chocolat lait au miel de lavande et Le Satrana : Ganache \*'Pure origine' Madagascar en dégustation

Chef Chocolatier Bean to Bar **ARA Andres&Sabrina ZAKHOUR** French Awards Médaille d'or > Ganache nature Colombia-Cacaos du Venezuela et 'Pure origine' chocolat grand cru d'Amérique Latine et du Venezuela, en dégustation

**14H30-16H30 ROBERT**, Chef Chocolatier **CANDOTTI-BESSON** Patisserie Fourrage, Bonbon ganache caramel Vanille Mexique, mangue citron

**17h-18h45**

\*Conférence Choco-Sensoriel&goût Chef chocolatier **Guy PERAULT** Orangette and Co French Awards **Médaille d'or** > Orangette Parisienne et surprises en dégustation

\*Conférence Choco-Sensoriel&goût V. ANASTASIE sur le Chef chocolatier **Adrien LEROUX** French Awards **Médaille d'or** Au Bon Chocolat > L'enrobé Noisette et ganaches en dégustation

\*Conférence Choco-Sensoriel&goût Chef chocolatière **Alice LUPI** French Awards **Médaille de Bronze** O gourmandise d'Alice > Bonbon Le terroir et surprises en dégustation

**16H45-17H45** Stand privatisé Choco-Cocktail sur invitation avec les **chocolatiers Winners** Awards 2019 - VIP Journalistes  
 Cloture salon 18h

**\* PLANETGOUT** Groupe in Paris : **Parcours du goût - Gourmet meetings - Professionnel**: Conseil stratégie développement formation qualité achat  
 V. ANASTASIE Ingénieur qualité Expert aliment&Goût : profil Sensoriel chef homme, produits, recettes, vente > 06 10 92 64 30 - services.planetgout@orange.fr

Planteurs CHOCOLATIER



Chocolaterie de couvertures



Chocolatier Bean to Bar



Machine chocolat



Chocolatières-Fèves  
Trophées en Porcelaine



Partenaires organisateurs

PÔLE PLANETGOUT Cacao & Chocolat

BEAN TO BAR de la fève à la tablette

Du cacao au chocolat > 4 PAYS à l'honneur



MASTER CLASS CONSOMMATEURS

Démonstrations de CHEFS CHOCOLATIER > Dégustations Sensoriel & Goût



COMPTOIRS DES PRODUCTEURS

Machine à JUS Créateurs Fourrage Fruits Hisbiscus Vanille Noix de Cajou



Partenaires CHEF

Chocolatier Pâtissier



Apprenants en formation



Chef 1er PRIX Confiturier  
France 2019



Chef Chocolatier intervenant Médaillé Awards 2019



Chef Chocolatier  
AU BON CHOCOLAT

Chef Chocolatier  
COLOMB BERENI



Chef Chocolatier BEAN TO BAR



PLANETGOUT  
Expert Sensoriel & Goût

AWARD PLANETGOUT gagnants des 4 pays

PRIX International de la TABLETTE Grand Cru Chocolat

<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/>

