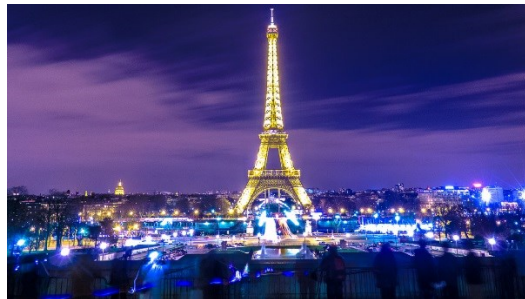


DOSSIER DE PRESSE 2019

Organisateur de la compétition en France
et suivi compétition mondiale
PLANETGOUT



**La France continue en 2019 et prend sa place
dans cette compétition mondiale créé en 2012!**

The «International Chocolate Awards», soutenu par **une équipe internationale, un grand Jury et un Jury Mondial**. Tous des passionnés de la qualité des cacaos et du goût du chocolat!

Près 33 de **jurys** ont participé à ces dégustations pour le monde,
du 18 octobre au 18 Novembre 2019

La proclamation des gagnants de la finale mondiale 2019 a eu lieu le 18 11 2019

au CHOCOLATE EVENT à ANTIGUA au GUATEMALA



*Pour toutes informations

> 06.10.92.64.30 - french@internationalchocolateawards.com

LIEN SITE OFFICIEL AWARDS > WORLD FINALISTES CHOCOLATIERES

Félicitations aux chocolatiers Français FINALISTES en 2019!

Au bon chocolat - Colomb Bereni - Orangette&Co

*Chocolatier en Bean to Bar

Ara Chocolat - Bonnat Chocolatier - Chocolaterie Morin

Le petit chocolatier - Raoul Boulanger

and the **WORLD WINNERS** are on the official website ICA

par catégories, les chocolatiers gagnants du monde entier

<https://www.internationalchocolateawards.com/2019/11/world-final-winners-2019/>



Cérémonie au Palacio de los Capitanes à ANTIGUA



Par CHOCOLATIER Français gagnant

(Ordre alphabétique)

Résultats des French WINNERS de la WORLD INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS - WICA 2019

17 Médailles 'Mondiale' !

2 Médailles d'Or, 9 Médailles d'Argent et 6 Médailles de Bronze



Un chocolat avec une médaille pour ces chocolatiers

GANACHES et FRUITS enrobés de CHOCOLAT

Ara Chocolat chocolatier en Bean to bar

Ganaches au chocolat noir sans arômes, ou truffes

ARGENT: Bonbon chocolat Ganache nature Colombia 70% ()**

Au Bon Chocolat

Dragées au chocolat au lait, noix entières enrobées

BRONZE: Dragées au chocolat au lait Enrobés Noisette

Colomb Béréni Création C.B.C.

Ganaches au chocolat noir aromatisées ou truffe

ARGENT: Ganache Abeilles à Manu – chocolat noir au Miel

Raoul Boulanger chocolatier en Bean to bar

Ganaches au chocolat noir sans arômes, ou truffes

BRONZE: Ganache nature Pérou

Le Petit Chocolatier chocolatier en Bean to bar

Ganaches au chocolat noir aromatisées ou truffes

ARGENT: Ganache Menthe Fraîche (**)

Orangettes and Co.

Fruit entier enrobé de chocolat noir

BRONZE: Orangette parisienne



TABLETTES de Chocolatier en Bean to Bar *'De la fève de cacao à la tablette de Chocolat'*

Des tablettes de chocolat avec des médailles pour ces chocolatiers Français

Bonnat Chocolatier : 3 médailles d'Argent sur les tablettes pure origine

Tablettes de chocolat noir nature / origine

ARGENT: Tablette de Cacao Real del Xoconuzco

ARGENT: Tablette El Castillero

Tablettes de chocolat noir avec des inclusions ou des morceaux

ARGENT: Tablette Noir Pistache (**)

Chocolaterie Morin : 9 médailles sur les tablettes pure origine

Dont 2 Médailles d'Or, 3 d'Argent et 4 de Bronze pour les World ICAwards

avec en plus 2 médailles d'Or, pour la catégorie tablette de chocolat noir, nature en Bio et à 100% cacao; ainsi que 2 Médailles d'Or pour le Chef Chocolatier en Bean to Bar et acheteur de cacao en direct aux planteurs, pour la catégorie Tablette de chocolat blanc

Tablettes de chocolat noir nature / origine

OR: Tablette Perou Chanchamayo 63%

OR: Organic
OR: 100%

ARGENT: Tablette Equateur Esmeralda Noir 70%
ARGENT: Tablette Perou Chanchamayo 63%
ARGENT: Tablette Perou Pablino Noir 70%

BRONZE: Tablette Equateur Esmeralda 100%
BRONZE: Tablette Nicaragua Rugoso Noir 70%
BRONZE: Perou Chanchamayo 100%

Tablettes de chocolat au lait nature / origine

BRONZE: Tablette Equateur Esmeralda Lait 48%

Tablettes de chocolat blanc nature / origine

OR: Tablette Perou Chanchamayo Blanc 40%

OR: Chocolate Maker
OR: Direct Traded



*Pour toutes informations : organisateur bénévole de la compétition en France

> 06.10.92.64.30 - french@internationalchocolateawards.com

En résumé : la compétition de cette année 2019 sur le site PLANETGOUT
<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2019-french-international-chocolate-awards/2019-world-winners-awards-1/>



PLANETGOUT Organisateur aussi du 6^{ème} Festival Sens & Chocolat, Cacao-Choco Events, PRIX Tablette Awards Mondial pure origine (Finales EUROPAIN) - **Expertise** cacao & chocolat, 200 produits alimentaires - Savoir-goût en Gastrologie & Œnologie. Technique de dégustation, profil sensoriel, qualité & goût pour **une alimentation durable**, au service des hommes.