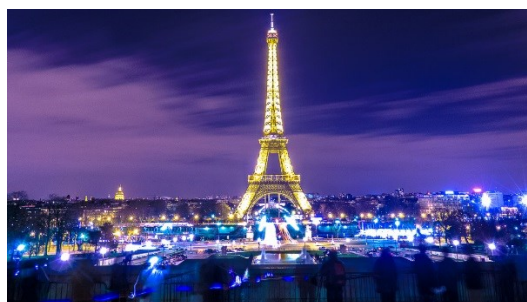


# DOSSIER DE PRESSE 2019

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](mailto:french@internationalchocolateawards.com)

**LIEN SITE OFFICIEL AWARDS > WORLD FINALISTES CHOCOLATIER**

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 : 8 médailles sur les tablettes pure origine

*Dont 2 Médailles d'Or, 3 d'Argent et 3 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%

### 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](mailto: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<sup>ème</sup> 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.