



Présentation des CHOCOLATIERS Français gagnants 'French Winners AWARDS 2019'

5 Médailles d'OR, 12 Médailles d'ARGENT et 16 Médailles de BRONZE
par catégorie de chocolat
de la FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2019
33 Médailles et 4 Prix spécial

Un grand BRAVO, à la FRENCH TEAM AWARDS des CHOCOLATIERS sélectionnés
pour la finale à Florence !!

Découvrez tous les médaillés chocolatiers Français de cette année 2019

Remerciements à tous les chocolatiers participants

Félicitations aux chocolatiers gagnants



CHOCOLATIERS FRANCAIS GAGNANTS PAR MEDAILLES



MEDAILLE D'OR

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE D'OR [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache nature Colombia 70% (**)

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'OR [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – Nepita – chocolat noir à la Nepita

Ganaches ou truffes de chocolat lait

MEDAILLE D'OR [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – chocolat lait au miel de lavande

Dragées au chocolat au lait, noix entières enrobées

MEDAILLE D'OR [Au Bon Chocolat](#) (France) – Enrobés Noisette

Autres - fruits / sucre / beurre / crème

Pâtes de fruits enrobées au chocolat noir, gelées / gelée

MEDAILLE D'OR [Orangettes and Co.](#) (France) – Orangette parisienne





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 Chuncho (**)

MEDAILLE D'ARGENT : [Le Petit Chocolatier](#) (France) – Ganache Bean-to-Bar Colombie 73 % (**)

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'ARGENT [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – Abeilles à Manu – chocolat noir au Miel

MEDAILLE D'ARGENT [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – Pain d'épices – chocolat noir

MEDAILLE D'ARGENT [Le Petit Chocolatier](#) (France) – Ganache Menthe Fraîche (**)

MEDAILLE D'ARGENT [Weiss](#) (France) – Ganache Rose Framboise (**)

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE D'ARGENT [Joel Vilcoq Chocolatier](#) (France) – Praliné Sarrasin

MEDAILLE D'ARGENT [Le Lautrec](#) (France) – Nougatine Noir

Dragées au chocolat noir, noix entières enrobées

MEDAILLE D'ARGENT [Le Lautrec](#) (France) – Marcos

Praliné au chocolat lait

MEDAILLE D'ARGENT [Paries](#) (France) – Iranja

Autres - fruits / sucre / beurre / crème

Pâtes de fruits enrobées au chocolat noir, gelées / gelée

MEDAILLE D'ARGENT [Weiss](#) (France) – Pâte de Fruit Fraise Basilic (**)

Pâtes à tartiner

Pâtes à tartiner avec chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT [Paries](#) (France) – Pâte à Tartiner Paries



MEDAILLE DE BRONZE

Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat blanc avec des inclusions et morceaux

MEDAILLE DE BRONZE [Mascarin](#) (France) – **Chocolat blanc au biscuit et au citron**

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

MEDAILLE DE BRONZE [Raoul Boulanger](#) (France) – **Pérou**

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE DE BRONZE [Ara Chocolat](#) (France) – **Ganache ananas caramélisés (**)**

MEDAILLE DE BRONZE [Au Bon Chocolat](#) (France) – **Durdar-Larequille**

MEDAILLE DE BRONZE [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – **Fiorone – chocolat noir aux figues**

MEDAILLE DE BRONZE [Le Lautrec](#) (France) – **Hypnose**

MEDAILLE DE BRONZE [Ô gourmandises d'Alice](#) (France) – **Le Terroir**

MEDAILLE DE BRONZE [Weiss](#) (France) – **Ganache Sureau Cassis (**)**

Ganaches ou truffes de chocolat au lait aromatisées

MEDAILLE DE BRONZE [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – **Anto – chocolat Lait Cigare Origine**

MEDAILLE DE BRONZE [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – **Chocolat lait aux fruits de la passion**

Ganaches ou truffes utilisant un mélange noir / lait / blanc pour enrober et fourrer

MEDAILLE DE BRONZE [Ô gourmandises d'Alice](#) (France) – **L'Exotique**

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

MEDAILLE DE BRONZE [Au Bon Chocolat](#) (France) – **Saint Bonnet**

MEDAILLE DE BRONZE [Le Lautrec](#) (France) – **Dandy**

MEDAILLE DE BRONZE [Raoul Boulanger](#) (France) – **Fleur de sel**

Praliné au chocolat lait

MEDAILLE DE BRONZE [Comptoir du Cacao](#) (France) – **Praliné Noix de Pécan Chocolat Blond**

Pâtes à tartiner

Pâtes à tartiner avec chocolat au lait

MEDAILLE DE BRONZE [Charles Chocolartisan](#) (France) – **Nutôloire (**)**

Prix spéciaux > Attribué aux chocolats répondant aux critères de la **catégorie dite 'Spéciale'**
Direct Traded : achat direct fèves de cacao aux planteurs - **Vegan** : Végétalien (pas de viande, ni œufs, ni miel) - **Local ingredients** : Produits locaux - **Classic** : Recette classique

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

Spéciale – achat direct: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache nature Colombia 70%

Spéciale –: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache nature Colombia 70%

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

Spéciale – Produits locaux: [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – Nepita – chocolat noir à la Nepita

Autres - fruits / sucre / beurre / crème

Pâtes de fruits enrobées au chocolat noir, gelées / gelée

Spéciale – Recette classique: [Orangettes and Co.](#) (France) – Orangette parisienne_



La liste des chocolatiers Français gagnants de French ICAWARDS 2019

- [Ara Chocolat](#)
- [Au Bon Chocolat](#)
- [Charles Chocolartisan](#)
- [Colomb Béréni Création C.B.C.](#)
- [Comptoir du Cacao](#)
- [Le Lautrec](#)
- [Le petit chocolatier](#)
- [Mascarin](#)
- [Ô gourmandises d'Alice](#)
- [Orangettes and Co.](#)
- [Paries](#)
- [Raoul Boulanger](#)
- [Joel Vilcoq Chocolatier](#)
- [Chocolat Weiss](#)

Plus les chocolatiers français en Bean to bar qui sont en course
pour faire la compétition des tablettes natures 'pure origine' et tablettes fourrées faites à partir de
leurs cacaos dont les échantillons sont envoyés en mai par les chocolatiers
pour être dégustés à Copenhague dès le 11 juin 2019.

Avec les résultats de tous les chocolatiers Français participants des chocolats bonbons, pralinés, truffes... et pâtes à tartiner, nous aurons aussi ceux des tablettes 'nature et aromatisée' juste avant la cérémonie de remise des French International Chocolate AWARDS 2019, prévue avec tous les chocolatiers Winners. Vous recevrez un carton d'invitation pour cet événement d'exception, prévu au SALON de la Pâtisserie mi-juin 2019 à Paris, au Parc exposition à Porte de Versailles sur le stand PLANETGOUT Bean to Bar, Cacao&Chocolat.

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2019
info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com

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

* Organisateur et Communication des French International Chocolate Awards 2019