



COMMUNIQUE DE PRESSE 12 NOVEMBRE 2018 - SALON MADE IN FRANCE
FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018



Une journée spéciale FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018 au SALON MADE IN FRANCE le LUNDI 12 NOVEMBRE de 9h30 -19h : un accueil VIP prévu sur un STAND 'VILLAGE FRENCH ICA' avec toute l'équipe des AWARDS 2018, pour tous les chocolatiers Français Gagnants. Nous vous attendons pour partager la célébration de la victoire des chocolatiers médaillés, venez retrouver tous les Chocolatiers 'Winner' finalistes pour vivre avec nous cette journée unique, qui vise à valoriser le CHOCOLAT MADE IN FRANCE !



Les organisateurs du Salon MADE IN FRANCE nous font le plaisir de nous accueillir cette année, Toute la journée, comme l'événement chocolat du salon !

PROGRAMME VILLAGE FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS prévu sur le stand toute la journée

- > 9h30-19h Accueil au comptoir ESPACE VILLAGE FRENCH AWARDS 2018 Information et dégustations dans le stand animé Espace chocolatier avec une présentation éphémère des œuvres chocolat médaillés Or-Argent-Bronze – Formation Stages
- 9h30 à 12h30 et de 15h à 17h Accueil visiteurs aux comptoirs informations sur les AWARDS
 - Rencontres en direct des CHEFS CHOCOLATIERS gagnants présents au comptoir. Les visiteurs du salon et les invités pourront découvrir chaque chocolat médaillé, leur signature spécifique à chaque Maison
 - Accueil dans le stand 20 personnes en place assises (à venir et réserver sur place) - Toutes les 30mn, dès 9h30 jusqu'à 17h chaque CHEF chocolatier sera mis en avant, par une mini conférence de sa Maison, il racontera l'histoire du goût de la création de son chocolat médaillé. Un moment d'émotion partagé en direct avec les chocolatiers qui vous proposeront chacun tour à tour, une dégustation d'exception. Nous apporterons notre expertise Sensoriel&Goût, en soutien à cette animation Chocogustative, pour apprendre à exprimer par les 5 sens éveillés, le Savoir Goût de chaque chocolat présenté.
- 12h30 - 14h30 CHOCO-cocktail au carré presse du MIF, seulement les journalistes et VIP : avec l'équipe des chocolatiers présents, des Awards et avec les Compagnons du Devoir Vigneron ainsi que le Monde des délices spécialistes de l'Hibiscus. - Dégustation sublime d'accords chocolat et vins, liqueur de cacao, rhum hibiscus, avec les chocolats médaillés.
- 17H - 19h Cérémonie des FRENCH ICA 2018 à la tribune sur le podium en présence de son directeur Martin Christy et l'équipe. Chaque chocolatier sera convié, présentera son chocolat 'Winner' des French Awards ICA 2018 et recevra officiellement le **Diplôme des French International Chocolate Awards**, remis par l'équipe organisatrice France et mondiale.

>> VENEZ rejoindre la FRENCH Team Chocolatier ce jour-là, nous vous réservons le meilleur accueil

L'événement valorise les Chocolatier Français afin aussi de **symboliquement défendre les couleurs de la France**, dans ce salon dont c'est la vocation et de présenter le **MUST MADE IN FRANCE**, comme ces chocolats fins Français. **LES GAGNANTS sur ce lien >>**

<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2018-french-international-chocolate-awards/french-winners-awards-2018/>

L'invitation jointe dans ce mail vous permettra d'entrer dans le salon par ce lien, en renseignant directement en ligne, ce formulaire d'invitation gratuite : <http://www.mifexpo.fr/visiteurs/new - HALL 2.1 - I COMME Isidore 25>

Accueil au Salon MADE IN FRANCE Porte de Versailles dès 9h30 jusqu'à 19h
<http://www.mifexpo.fr/infos-pratiques> - <http://www.mifexpo.fr/nos-partenaires>

Notre vocation, soutenir les chocolatiers Français dans nos actions, comme cette compétition, à réussir à se distinguer par des chocolats Français de qualité, si savoureux et fins, et ce, au niveau mondial. Nous serions heureux de vous accueillir dans ce cadre unique et de rendre ensemble hommage à la Haute chocolaterie de France. Merci de votre soutien pour ces talentueux chocolatiers.

Chocolatement votre, Team PLANETGOUT : Caroline PIPARD Expert juridique concours chocolatiers
Direction PLANETGOUT **Véronique ANASTASIE** > Contact communication et organisation 06 10 92 64 30
Organisateur de la French International Chocolate Awards en France, à Paris

International Chocolate Awards - French Edition



PROGRAMME TASTING SENS&CHOCOLATE AWARDS 2018

9H30 – 19H ACCUEIL STAND PLANETGOUT - CHOCOLATE AWARDS

Equipe organisatrice France et mondiale pour la FICA French International Chocolate Awards



En soutien les partenaires aux comptoirs d'accueil avec les Compagnons du devoir dans l'esprit de leur éthique professionnelle avec le Tour de France des Compagnons - Centre de Formation Institut des métiers du Goût : Pâtissier Chocolatier Confiseur - avec une * nouvelle section Vigneron



Spécialiste de l'Hibiscus Liqueur de Cacao

9H30 – 12H30 / 14H30-17H Mini conférence et dégustation des chocolats par le Chef Chocolatier, de la Maison

En soutien avec l'équipe AWARDS - PLANETGOUT pour l'accueil et l'animation

			9h30-10h CHOCOLATIER ESPECE DE GANACHE
			10-10H30 CHOCOLATIER ARA
			10H30-11H CHOCOLATIER AU BON CHOCOLAT – LE MONDE DES DELICES HIBISCUS
			11H 11H30 CHOCOLATIER BEUSSENT-LACHELLE CHOCO-FRANCE
			11H30 12H CHOCOLATIER DELAVEAUX
			12H-12H30 CHOCOLATIER BONNAT

12H15-14H30 CHOCO COCKTAIL Carré presse Journalistes - VIP

Avec tous les chocolatiers présents sur le salon, aussi attendus : WEISS - CHAPON - CLUIZEL - PRALUS - MORIN

15H 15H30 CHOCOLATIER COLOMB BERENI Corse

15H30 16H CHOCOLATIER LE PETIT CHOCOLATIER

16H 16H30 CHOCOLATIER FREDERIC CASSEL

16H30 17H JOEL VILCOQ CHOCOLATIER

17h15 – 19 h ACCUEIL STAND PLANETGOUT CHOCOLATE AWARDS – COMPAGNONS - HIBISCUS

17h15 – 19 h CEREMONIE FICA – CHOCOLATE AWARDS ESPACE CONFERENCE EN TRIBUNE

Cérémonie de remise des Diplôme French International Chocolate Awards 2018

aux Chocolatiers Français médaillés finalistes aussi pour la finale mondiale des AWARDS 2018

prévue le 17 Novembre à Florence, en Italie, La France avec aussi **50 autres pays** en compétition !!