

# FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2020

---



Organisé par PLANETGOUT pour la France, malgré le COVID 19, de façon bénévole au service des chocolatiers Français pour valoriser les chocolats fins de qualité, et guider les consommateurs, avec une identification d'une valeur ajoutée d'être de qualité et savoureux.

**21 MEDAILLES 2020**

**6 MEDAILLES D'OR + 13 MEDAILLES D'ARGENT + 4 MEDAILLES DE BRONZE**

---

## CHOCOLATIER FRANCAIS GAGNANTS **PAR MEDAILLES**

### **GOLD AWARDS – 6 MEDAILLES D'OR**

**Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes**

**Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la garniture**

#### **MEDAILLE D'OR**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – **Ganache Cèpes et Oranges**

**+ Special: Gastronomic**

**Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées**

#### **MEDAILLE D'OR**

Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – **Francescu – Safran et Délice d'Oranges**

**+ Special: Gastronomic**

---

## **Autres – fruits / sucre / beurre / crème**

### **Pâtes de fruits, gelées enrobées de chocolat noir**

#### **MEDAILLE D'OR**

L'Atelier du Confiseur (France) – **Bonbon à la Mandarine**

### **Praliné au chocolat lait**

#### **MEDAILLE D'OR**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – **Praliné Pistache, Olive Noire et Amande**

#### **MEDAILLE D'OR**

L'Atelier du Confiseur (France) – **Praliné aux Graines de Sarrasin**

### **Praliné au chocolat noir**

#### **MEDAILLE D'OR**

Chapon (France) – **Canela**

---

## **SILVER AWARDS - 13 MEDAILLES D'ARGENT**

Tablettes Aromatisées

### **Tablettes de chocolat noir avec infusion ou arôme**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Néogourmets & Zebre en Cuisine (France) – **Chocolat noir 70% Ouganda / Banane**  
+ **Special: Innovation**

Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches, palets, pralines avec ganache, truffes

### **Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la garniture**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – **Ganache Café du Vietnam et Combava**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – **Ganache Carotte, Orange, Gingembre Frais**

### **Ganaches ou truffes au chocolat au lait**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

L'Atelier du Confiseur (France) – **Ganache Rhum-Raisins**



### **Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – « **Mintrastella** » ou **Menthe Aquatique**

**+ Special: Local ingredients**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – **Chocolat Aneth**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – **Chocolat Citron Vert/Basilic**

#### **MEDAILLE D'ARGENT**

L'Atelier du Confiseur (France) – **Ganache Thym-Miel**

Fruits secs

**Dragées/ fruits secs entiers enrobés au chocolat blanc**

**MEDAILLE D'ARGENT**

Bovetti (France) – Chocolat Apéritif Fenouil Chocolat Blanc

**Praliné au chocolat lait**

**MEDAILLE D'ARGENT**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – Praliné Sésame, Amande, Graine de Nigelle



Pâte à tartiner

**Pâtes à tartiner au chocolat au lait**

**MEDAILLE D'ARGENT**

*Au Bon Chocolat* (France) – **Pâte à Tartiner Noisette Chocolat**

**MEDAILLE D'ARGENT**

Charles Chocolartisan (France) – **Kikawet -Pâte à Tartiner Choco-Cacahuète**

**Pâtes à tartiner au chocolat noir (sans poudre de lait)**

**MEDAILLE D'ARGENT**

Bovetti (France) – **Pâte à Tartiner Noisette Chocolat Noir**

---

---

## **BRONZE AWARDS – 4 MEDAILLES DE BRONZE**

Ganaches, palets, pralines avec ganache, truffes

**Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées**

### **MEDAILLE DE BRONZE**

Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – Chocolat « Vieux Cacaoyers »

Pâte à tartiner

**Pâtes à tartiner au chocolat au lait**

### **MEDAILLE DE BRONZE**

Bovetti (France) – Pâte à Tartiner Noisettes Chocolat Lait

### **MEDAILLE DE BRONZE**

Chocolaterie Agnès et Pierre (France) – Plaisir à Tartiner Noisette

Fruits secs

**Dragées/ fruits secs entiers enrobés au chocolat lait**

### **MEDAILLE DE BRONZE**

Bovetti (France) – Noisettes Enrobées de Chocolat au Lait

---

## La liste des chocolatiers Français gagnants de French ICAWARDS 2020

- [Au Bon Chocolat](#)
- [Bovetti](#)
- [Chapon](#)
- [Charles Chocolartisan](#)
- [Chocolaterie Agnès et Pierre](#)
- [Colomb Béréni Création C.B.C.](#)
- [L'Atelier du Confiseur](#)
- [Néogourmets & Zebre en Cuisine](#)

*Nous sommes désolés pour les chocolatiers dont les échantillons ont été perdus, bloqués dans les postes, ou arrivés dans un très mauvais état avec la chaleur de fin mars..., cette année la réception des colis a été bien spéciale surtout pour ceux qui avaient choisis la Poste...chaque année nous vous conseillons DHL ou UPS.*

Résultats sur le site officiel :

<https://www.internationalchocolateawards.com/fr/2020/07/french-chocolatier-competition-2020-winners/>

---

**D'autres chocolatiers Français en Bean to Bar** sont aussi en course pour faire la compétition des tablettes nature 'pure origine' et tablettes fourrées élaborées à partir de leurs couvertures à partir d'une sélection de cacao faites par eux-mêmes.

Leurs échantillons ont été envoyés en mai par les chocolatiers pour être dégustés **à DACH dès juin 2020 par les jurys de toute l'Europe**

Nous aurons les résultats de tous les chocolatiers Français participants après l'été qui seront communiqués pour la rentrée.

---

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2020

Contact : [info@internationalchocolateawards.com](mailto:info@internationalchocolateawards.com)

**en France**

Organisation contact : [french@internationalchocolateawards.com](mailto:french@internationalchocolateawards.com)

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

\* **Organisateur** - Communication des French International Chocolate Awards 2017-2018-2019-2020