

COMMUNIQUE DE PRESSE > COMPETITION MONDIALE

LANCEMENT DES FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 01/07-11/09/2017

Cette année dès juillet 2017 > LA FRANCE entre dans cette compétition mondiale

Toutes les informations sont disponibles sur le site officiel : <http://www.internationalchocolateawards.com> Une aventure née en 2012 ! The «International Chocolate Awards». Ce concours mondial de chocolat a été créé par Martin Christy au Royaume-Unis, l'un des créateurs de «La Chocolate Week» à Londres et du site internet «Seventy%», soutenu par une équipe internationale. Tous des passionnés de la qualité des cacao & du goût du chocolat! 90 000 échantillons goûtés... près de 500 jurys. Ces concours nationaux sont organisés tout au long de l'année dans 10 différentes villes, avec maintenant PARIS, couvrant désormais 50 pays d'Europe UK, Italie, Allemagne, Pays Bas,... et LA FRANCE aussi d'Amérique Latine, d'Amérique du Nord, des États-Unis. Un vrai tour du monde des meilleurs chocolats qui se développe chaque année un peu plus.

Une équipe unie par la passion du goût > LA TEAM DES AWARDS.

La volonté de défendre nos valeurs du goût des chocolats savoureux et fins en France.

Pour le concours en France, dégustations des jurys prévue du 15 au 18 SEPTEMBRE, à PARIS.

Véronique Anastasie
Expert qualité & goût
cacao-chocolat
PLANETGOUT À gauche

Organisateur
FESTIVAL Sens & Chocolat
FRENCH AWARDS 2017



L'équipe
des
AWARDS



Les fondateurs des International Chocolate Awards de gauche à droite 2ème Monica Meschini, Italian chocolate and tea expert, **Martin Christy** Créateur du Concours, Alex Rast Système informatique de notation (*Maricel Presilla, US chef and author*)

Les artisans chocolatiers Français sont invités à concourir dans différentes catégories <http://www.internationalchocolateawards.com/fr/categories/>. Ils peuvent pour ce concours proposer une ou plusieurs spécialités, dans différentes catégories selon leurs recettes maison et leurs nouvelles créations (sauf les tablettes 'origine' déjà goûtées à Amsterdam). La qualité des ingrédients est importante... pur beurre cacao, sans ajouts artificiels, fruits... origine précisée... Les chocolats proposés doivent être obligatoirement des produits commercialisés en France ! Pour que les chocolatiers puissent s'inscrire, avec le règlement, suivre le lien du site WEB http://www.internationalchocolateawards.com/fr/competition-info/?comp_id=154508

Chargée de l'organisation et partenariats des FRENCH AWARDS • Véronique ANASTASIE, Directrice PLANETGOUT : Créateur du Festival Sens & Chocolat - Formation au goût, qualité des cacao

FRENCH compétition : dates - consignes et soutien pour valoriser les chocolatiers Français <https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/french-international-chocolate-awards/>

Pour toutes informations > 06.10.92.64.30 - french@internationalchocolateawards.com

