



World Final Winners 2020 - 2021

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS



CHOCOLATIERS FRANÇAIS GAGNANTS

Les International Chocolate Awards ont le plaisir d'annoncer les gagnants de la finale mondiale 2020-21, qui a été jugée à distance par nos juges et le grand jury travaillant à domicile tout au long des confinements liés au COVID.

Parce que le jugement a pris plus de temps que d'habitude, la saison a été renommée 2020-21, donnant à nos gagnants mondiaux plus de temps pour profiter et promouvoir leur succès. La prochaine saison 2021-22 débutera en septembre 2021.

La cérémonie de remise des prix virtuels et la célébration des prix ont eu lieu le lundi 10 mai 2021 sur Zoom de 16h00 à 20h30, heure de Paris, et ont été regardées par plus de 200 participants et de nombreux autres téléspectateurs sur notre livestream Facebook. (<https://fb.watch/5qkwjaVSyw/>)

Nous remercions tous nos participants, juges et gagnants pour leur soutien tout au long de l'année et remercions nos partenaires ainsi que l'équipe des Awards d'avoir rendu les compétitions possibles dans des circonstances difficiles.

Nous remercions les organisateurs des Awards en France à Paris, PLANETGOUT avec Véronique ANASTASIE, Caroline PIPARD et aussi les jurys français pour leur participation en 2020.

Nous sommes heureux de conclure une autre grande année de tournées nationales et régionales, aussi célébrer la qualité toujours croissante du chocolat artisanal et des créateurs de chocolat établis et des nouveaux qui se développent dans le monde entier.

Nous remercions également nos sponsors de nous soutenir tout au long de l'année.

JURY

Le jury était composé de membres de notre Grand Jury et de juges internationaux, dont des chefs, des journalistes, des blogueurs et des spécialistes du chocolat.

Tous les jugements sont anonymes, inclus lors de la session finale du Grand Jury, où les notes finales sont attribuées par vote privé, selon les règles du Grand Jury.

Tablettes simples / d'origine

Tablettes de chocolat noir nature / origine

Argent Chocolaterie Morin (France) – Pérou Chanchamayo 63%

Argent Chocolaterie Morin (France) – République Dominicaine Yamasá 63%

Bronze: Bonnat Chocolatier (France) – Cacao Real del Xoconuzco

Bronze: Bonnat Chocolatier (France) – Puerto Cabello

Bronze: Chocolaterie Morin (France) – Madagascar Sambirano 70%

Bronze: Chocolaterie Morin (France) – Pérou Pablino 70%

Micro-batch

Tablettes de chocolat noir nature / origine

Bronze: La Fèverie by Hasnaâ (France) – Inde – Idukki 71%

Bronze: Chocolaterie Morin (France) – Vietnam Thanh Long 48%

Micro-batch

Tablettes de chocolat au lait nature / origine

Bronze: La Fèverie by Hasnaâ (France) – Venezuela – Chuao Aragua Dark Milk 60%

Barres aromatisées

Tablettes de chocolat noir avec une infusion ou un arôme

Bronze: Chocolaterie Morin (France) – Chanchamayo Laurier 63%

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

Bronze: Bonnat Chocolatier (France) – Jean Sulpice – Chocolat Noir Pistaches

Ganaches ou truffes aromatisées au chocolat noir

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

Bronze: Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – **“Mintrastella” ou Menthe Aquatique**

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

Ganaches ou truffes aromatisées

avec enrobage ou garniture combinés

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

Ingrédients du cacao

Poudre de cacao

Silver: Chocolaterie Morin (France) – **Poudre Pur Cacao 100% Pérou Chanchamayo**

Le beurre de cacao

Silver: Chocolaterie Morin (France) – **Beurre de Cacao Pérou**

Pour toutes informations sur cette compétition,

vous pouvez joindre Véronique ANASTASIE

planetgout.anastasia@gmail.com

ou au +33 (0)6 10 92 64 30.