

## CLASSROOM 1 - MASTER CLASS CHOCOLAT - CHOCOFABRIK BEAN TO BAR ATELIERS ACCORDS \*Réservez 25 €

HORAIRES	SAMEDI 17 JUIN
10h00 - 11h30	<b>MASTER CLASS CHOCOLAT</b> <b>Thierry BESNAULT</b> - CHEF PATISSIER - PETIT DEJEUNER GOURMAND Savoirs sucrés - Formateur/Consultant - Création d'une recette de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de la COTE d'IVOIRE - Couverture Chocolaterie MORIN <i>Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de *Guémon - Dégustez ses chocolats frais savoureux</i>
11h30 - 12h30	<b>CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR</b> <b>Corinne MAEGHT</b> - CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO - Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ? Avec les cacaos de SAO TOME de KAOKA et des cacaos de la COTE D'IVOIRE de la SCOOP-SAHS - des cacaos de terroirs de L'Union BARA - de la SCOOPAPB <i>Apprenez à Fabriker vos mendiants créatifs avec du CHOCOLAT 'Pure origine' de SAO TOME et la COTE d'IVOIRE - Dégustez à l'aveugle 4 chocolats 'Pure origine'</i>
12H45-13H45	<b>ATELIER ACCORDS CHOCOLATS &amp; BIERES au pain - BIERES Marque LA MIE</b> <b>Camille LUGOL</b> - Fondatrice de bières au pain - Démarche RSE Houblon et revalorisation de pain <i>Dégustez des Bières avec des Chocolats 'Pure origine' d'AFRIQUE de la Côte d'Ivoire - avec les cacaos de L'Union BARA - de SAO TOME de KAOKA et des surprises à goûter</i>
14H00-15H30	<b>MASTER CLASS CHOCOLAT</b> <b>Thierry BESNAULT</b> - CHEF PATISSIER Savoirs sucrés - Formateur/Consultant - Création de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de SAO TOME - Couverture Chocolaterie KAOKA <i>Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de Sao Tomé et dégustez ses chocolats frais savoureux</i>
15h30- 16h30	<b>MASTER CLASS CHOCOLAT</b> <b>Ahmed et Myriam NAIT-BRAHIM</b> - CHEF PATISSIER - GOUTER GOURMAND Création de PATISSERIE au CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de la Côte d'Ivoire - Couverture Chocolaterie MORIN et FRUITS ROUGES <i>Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de *Guémon - de la SCOOPAPB - des cacaos de terroirs de L'Union BARA</i>
16H45 - 17H45	<b>CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR</b> <b>Corinne MAEGHT</b> - CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO - Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ? Avec les cacaos de la COTE D'IVOIRE de la SCOOP-SAHS - des cacaos de terroirs de L'Union BARA - de la SCOOPAPB et des cacaos de SAO TOME de KAOKA <i>Apprenez à Fabriker vos mendiants créatifs avec du CHOCOLAT 'Pure origine' de la COTE d'IVOIRE et SAO TOME - Dégustez à l'aveugle 4 chocolats 'Pure origine'</i>
18H00 - 19H00	<b>ATELIER ACCORDS CHOCOLATS &amp; VINS -SPIRITUEUX</b> <b>Daniel FISHER</b> Œnologue & Sommelier - Formateur des métiers Dégustez des vins, spiritueux avec des Chocolats 'Pure origine' d'AFRIQUE <i>Testez votre palais sur 4 accords selon les origines de cacaos de L'Union BARA de la COTE d'IVOIRE - de SAO TOME de KAOKA - du GHANA - du CONGO</i>