

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

## HORAIRES

10h00 - 11h30

### LUNDI 19 JUIN

#### MASTER CLASS CHOCOLAT

**Léo BARDY, CHEF CHOCOLATIER - PATISSIER**

Formateur/Consultant - Création d'une recette de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de COTE d'IVOIRE - Couverture Chocolaterie MORIN  
*Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de \*Guémon - Dégustez les saveurs uniques de ses chocolats frais*

11h30 - 12h30

#### Véronique ANASTASIE - PLANETGOUT - AFRICA TOUR TASTINGS \*10 pays d'AFRIQUE

Expert des aliments - des Cacaos&Chocolats - Conférence & Dégustation neurosensorielle

Découvrez les variétés des cacaos de 10 pays Afrique, producteurs de cacaos, aux gammes de tablettes de chocolat dites 'Pure origine'  
*Dégustez un TOUR du goût des 10 pays d'AFRIQUE, des tablettes sélectionnées au concours du WORLD CHOCOLATE AWARDS 'Pure origine' 2023*

12H45-13H45

#### CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR

**Corinne MAEGHT - 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 les cacaos de terroirs de L'Union BARA, de la SCOOPAPB de la Côte d'Ivoire*

14H-15H30

#### MASTER CLASS CHOCOLAT

**Léo BARDY, CHEF CHOCOLATIER - PATISSIER**

Formateur/Consultant - Création d'une recette de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de COTE d'IVOIRE - Couverture Chocolaterie MORIN  
*Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de \*Guémon - Dégustez les saveurs uniques de ses chocolats frais*

15h30- 16h30

#### CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR

**Corinne MAEGHT CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ?**

Avec les cacaos de la Côte d'Ivoire SCOOP-SAHS - Union BARA - SCOOPAPB et de SAO TOME de KAOKA

*Apprenez à Fabriker vos mendiants créatifs avec du CHOCOLAT 'Pure origine' de la COTE d'IVOIRE et TANZANIE - Dégustez à l'aveugle 4 chocolats 'Pure origine'*

16H45 - 17H45

#### CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR

**Corinne MAEGHT CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ?**

Avec les cacaos de la Côte d'Ivoire SCOOP-SAHS - Union BARA - SCOOPAPB et de SAO TOME de KAOKA

*Apprenez à Fabriker vos mendiants créatifs avec du CHOCOLAT 'Pure origine' de la COTE d'IVOIRE et GHANA - Dégustez à l'aveugle 4 chocolats 'Pure origine'*

18H - 19H

#### ATELIER ACCORDS CHOCOLATS & VINS -SPIRITUEUX

**Daniel FISHER Œnologue & Sommelier** - Formateur des métiers Dégustez des vins, spiritueux avec des Chocolats 'Pure origine' d'AFRIQUE

*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 - de MADAGASCAR - d'OUGANDA*