

HORAIRES CLASSROOM 2 - ECOLE SENSORIEL&GOUT CHOCOLAT - ATELIER DES CHEFS EN BEAN TO BAR

10h15 - 11h15 **DIMANCHE 18 JUIN**

Pascale RIHOUE - Professeur d'Histoire de l'Art - Rhode Island School of Design

"Du cacao au chocolat : Histoires de goûts" avec la dégustation de 5 pays des AWARDS

COTE D'IVOIRE - SAO TOME - OUGANDA - CONGO - LIBERIA

12h30 - 13h30

Présentation du WORLD CHOCOLAT AWARDS Tablette 'Pure origine' d'Afrique 2023 - 10 pays producteurs de cacaos - CONCOURS organisé par PLANETGOUT

Véronique ANASTASIE - Le goût du chocolat des pays de la COTE D'IVOIRE - GHANA - CAMEROUN - SAO TOME - OUGANDA - CONGO - TOGO - LIBERIA - TANZANIE - MADAGASCAR

Venez découvrir ce concours lancé en 2012 : les chefs en finale par pays, avec la présentation des Trophées des planteurs et des chocolatiers, création ESPRIT PORCELAINE

13h40 - 14h20

PLANETGOUT - ATELIER CHOCOBAR Mixologie Boissons et Tablettes de CHOCOLAT - Accords BISCUITERIE ASTRUC

Véronique ANASTASIE - Conférence & Dégustations avec la chocolaterie KAOKA

Découverte des cacaos des terroirs de SAO TOME, de leur gamme 'Pure origine', poudre de cacaos, et tablettes de chocolat

14h30 - 15h30

Josiane et Lionel COLOMB BERENI - Cheffe Chocolatière en duo Maison ROBERT CHOCOLATIER Tree to BAR - Planteurs de MADAGASCAR

CHEF CHOCOLATIER Corse - Médaille d'Or World International Chocolate AWARDS

Venez savourer l'histoire de la création de ses Bonbons ganache 'Pure origine' de MADAGASCAR selon ses choix de recettes et de couvertures, des saveurs exceptionnelles

15h45-16h45

Eric LAMY - Chef CHOCOLATIER en BEAN TO BAR - Chocolaterie LAMY

A la découverte des PLANTEURS du GHANA - de SAO TOME - de MADAGASCAR

Venez écouter ce chef passionné qui vous compte l'histoire de la création de ses tablettes de chocolat 'Pure origine' de chaque PAYS : un vrai voyage sensoriel&gout

17H00 - 18H

Nadège BAGOT - Spécialiste Dégustation éducative de Chocolats PAYS

Venez découvrir la démarche RSE chez des Chocolatiers avec une pédagogie ludique pour comprendre ses fondements, en dégustant leurs chocolats