

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

HORAIRES

SAMEDI 17 JUIN

Joao Martins - CHEF CHOCOLATIER BEAN TO BAR - Noka - Maison PARIES

10h15 - 11h15 Histoire la rencontre avec leurs planteurs et du suivi de leur plantation de MADAGASCAR à la création des couvertures et des tablettes de chocolat 'Pure origine' PARIES
Découvrez la passion du Chef créateur de saveurs des chocolats utilisés dans tous les produits PARIES - Venez les déguster avec les anecdotes du Chef

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

12h30 - 13h30 Conférence & Dégustations avec la Chocolaterie **ROBERT** de MADAGASCAR -Découverte des cacaos des terroirs de MADAGASCAR, de leur gamme 'Pure origine', poudre de cacaos, tablettes de chocolat, vanille, épices et fruits secs
Testez les accords des chocolats frappées 'pure origine' avec 3 Biscuits + 3 chocolats 'Pure origine' PAYS d'AFRIQUE de Madagascar : de variétés de cacaos et de terroirs différents

Véronique ANASTASIE - PLANETGOUT - Conférence & Dégustations * avec un Chef en BEAN TO BAR PAYS - KAOKA

13h40 - 14h20 Expert des aliments - des Cacaos&Chocolats *Dégustation neurosensorielle COTE D'IVOIRE - SAO TOME KAOKA - CAMEROUN - OUGANDA
Dégustez tous les produits de la fève de du cacao au chocolat 'pure origine', issus des planteurs de Côte d'Ivoire SCOOPAPB - de l'Union BARA et de Sao Tomé avec la chocolaterie KAOKA

Emmanuel RUAS - CHEF CHOCOLATIER BEAN TO BAR - LA BARRE CLANDESTINE

14h30 - 15h30 A la découverte des PLANTEURS de TANZANIE et d'autres...surprises à goûter
Venez savourer l'histoire de la création de ses tablettes de chocolat 'Pure origine' PAYS TANZANIE et déguster des roues aromatiques intenses et rares

Christian et Nathalie DUPERRIER - CHEF CHOCOLATIER BEAN TO BAR – SHOUKA

15h45-16h45 A la découverte des PLANTEURS de TANZANIE, du CAMEROUN et d'autres...surprises à goûter
Venez-vous délecter de l'histoire de la création de ses tablettes de chocolat 'Pure origine' PAYS TANZANIE - CAMEROUN et déguster des roues aromatiques spécifiques et uniques

Matthieu CARLIN CHEF PATISSIER Hôtel De CRILLON en duo avec Alexia RABEARIVELO - Chocolaterie TREE to BAR ROBERT de MADAGASCAR

17H00 - 18H Découvrez les Planteurs de Sambirano et de Brickaville à travers l'histoire passionnante de la création des Pâtisseries du CHEF, à base de couvertures de chocolat 'Pure origine' de ce PAYS
Dégustez des tablettes de chocolats de ses couvertures uniques : les Vieux Cacaoyers, le terroir d'Ambohimena, le terroir d'Ottange et les Pépites de Brickaville de MADAGASCAR