



PARTENAIRE DU FESTIVAL SENS&CHOCOLAT 2023 en tant que créateur depuis 2014, de nos Trophées de nos concours, que nous remercions vivement!



Dernière création fabuleuse à REVELATION **une œuvre collective** des créateurs de porcelaine,
digne de l'exposition universelle, orchestrée par le

Président d'ESPRIT PORCELAINE Christian COUTY

à découvrir cliquez ici

[https://espritporcelaine.fr/revelations-biennale-internationalee-des-metiers-dart-et-creation/](https://espritporcelaine.fr/revelations-biennale-internationale-des-metiers-dart-et-creation/)

Une équipe de créateurs, designers de Porcelaine, découvrez-les en cliquant sur ce lien ci-dessous

<https://espritporcelaine.fr/designers/>

Rendez-nous visite sur rendez-vous !

126 rue Armand Dutreix, 87000 Limoges - Accueil, visites, ventes sur rendez-vous au **06 80 17 26 04**

En 2023

ESPRIT PORCELAINE créateur de nos TROPHEES et Médailles plaque de nos AWARDS

Trophée Cacaos-Oscars pour les planteurs de cacao des pays producteurs d'Afrique

Trophées offerts au pays à l'honneur la Côte d'Ivoire
et aux autres pays invités dans le FESTIVAL SENS&CHOCOLAT 2023
Sao Tomé et Madagascar

**Une sculpture en porcelaine de limoges moulée en forme de cabosse de cacao,
avec une coulée aux couleurs du chocolat par des émaux dits 'de grand feu'**

Le raffinement de la porcelaine d'une pièce unique offerte aux représentants des planteurs impliqués pour symboliquement soutenir l'ouvrage des planteurs au quotidien dans leur cacaoyère, qui nous permettent de savourer un bon chocolat!

AFRICA



Criollo Forastero Trinitario

Les familles des variétés de cacaos

Un trophée symbolique aux paysans, les planteurs de cacao, pourquoi ?

Comprendre qu'il faut aussi que les planteurs soient rémunérés à leur juste valeur,
car aujourd'hui le planteur ne reçoit que 6.6% du prix vendu de ses cacao ?

Alors croquer du chocolat en conscience et avec respect de toutes ses familles qui ravissent nos palais.

C'est pourquoi il faut acheter des tablettes de chocolat auprès d'un chocolatier en Bean to Bar,
car les planteurs sont mieux rémunérés et respectés,
avec une identification et une traçabilité claire et précise, grâce au lien artisanal.

Ces tablettes de chocolat dont on connaît la source de qualité,
propose une expérience sensoriel & gout toujours unique, parce que vous découvrez en bouche,
une variété de cacao, un plantation, un planteur grâce aux talents du chocolatier en Bean to bar
qui sait sublimer la fèves de cacao en chocolat.

Acheter une tablette de chocolat 'pure origine' d'un pays, à un artisan chef chocolatier en Bean to bar,
c'est découvrir la différence entre un vin en vrac, en bouteille plastique, avec un vin d'un AOC de
qualité ; **l'Appellation d'Origine Contrôlée de nos vins en France, n'existe pas pour le cacao !**

Consommer des chocolats en Bean to Bar **avec des chocolatières en porcelaine,**

c'est maintenir une production, des familles, une économie de créateurs de valeurs
en se faisant plaisir par le gout, ainsi déguster des chocolats en bonbons,

en tablettes, chaud et froid 'pure origine' inoubliable pour se régaler tous les jours.

En rappel les gagnants de ce Prix International de la Tablette 'pure origine' d'origine
de [9 pays d'Afrique](#)



La presse en a déjà parlé lors de la remise des planteurs présents au Festival Sens&Chocolat 2023
La page média [sur notre site](#) avec la remise
d'un Trophée aux planteurs - et des Prix aux chocolatiers présents le lundi 17 juin 2023

*La cérémonie officielle le lundi 30 octobre 2023 a lieu pendant le Salon du Chocolat
pour récompenser **les Chefs Chocolatier en Bean to Bar avec 28 médailles**



Les CHEFS chocolatiers en Bean to Bar 28 médaillés
du WORLD SENS&CHOCOLAT AWARDS d'AFRIQUE
PRIX de la TABLETTE de chocolat noir 'Pure origine' d'AFRIQUE par pays

9 pays avec à chaque fois, un chef médaillé : d'Or, d'Argent, et de Bronze

Le 30 octobre 2023 pendant le Salon du chocolat,

Les Chefs chocolatiers en Bean to Bar vont recevoir une Médaille pour célébrer leurs talents, sous forme d'une plaque de porcelaine, avec ce design des prix ci-dessus en Chromo, cuit dans la porcelaine. Ils pourront ainsi valoriser leur PRIX dans leur boutique en vitrine, proche de la présentation de leur tablette de chocolat 'pure origine' d'un pays d'Afrique qui a été récompensée

Le partenaire Porcelainier d'Esprit porcelaine

*Créateur du design en Porcelaine des Trophées pour les planteurs en forme de cabosse mais aussi des médailles plaques pour les chocolatiers en Bean to Bar... de notre concours AWARDS 'Pure origine' Afrique, ont pu être fabriqués ces pièces uniques, grâce à **PORCELAINE de la FABRIQUE**.*

Nous les remercions pour la qualité de leurs plaques en porcelaine, translucide, transmutée..., sublime !

Du travail d'orfèvre dans ce métier qu'il faut absolument valoriser, un art qui permet de goûter encore mieux du chocolat mais aussi tous les aliments qui subliment la cuisine des chefs, avec toute une gamme proposée par cette grande Maison, **appréciée des créateurs** ! Son contact direct pour les professionnels ou demandes spécifiques cliquez sur ce lien pour découvrir leurs talents professionnels
 > <https://www.porcelainesdelafabrique.com/home/category/savoir-faire/>



Daniel BETOULE
 Directeur
 Tel : 05 55 02 61 41
 Gsm : 06 60 55 55 43
danielbetoule@porcelainesdelafabrique.com

3, route de la Gaudine
 87200 Saint-Brice sur Vienne

www.porcelainesdelafabrique.com



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine





CULTURE GOÛT FRANCE
avec ses fameuses chocolatières

d'Esprit PORCELAINE

> **LE CHOCOBAR à CHOCOLAT PLANETGOUT**

avec du cacao en poudre de chocolateries artisanales en Bean to Bar

impliquée dans le POLE BEAN TO BAR

CHOCO frappé FROID Pure origine

Dégustation Sensoriel & Goût de chocolat chaud de chaque pays chaque jour

au POLE PLANETGOUT Cacao & Chocolat organisé par PLANETGOUT

Chocolat en poudre Pure origine sans lait, à l'eau

Chocolat Sao Tomé Chocolaterie de planteurs KAOKA

Chocolat Madagascar Chocolaterie de planteurs ROBERT

ACHETER EN LIGNE LA BOUTIQUE

ESPRIT PORCELAINE

cliquez ci-dessous

<https://espritporcelaine.fr/boutique/>



Depuis 2014 à nos jours....un formidable partenariat entre passionnés, aussi d'origine du Limousin ensemble, basé sur les mêmes valeurs que nous défendons :
la qualité rien que la qualité pour le gout du beau, du bien et du bon !
GRANDE GRATITUDE et UN GRAND MERCI



Chocolatières de Créateurs



Dégustations de CHOCOLAT frappé

pour éduquer au goût de chaque origine,

par chaque sens éveillé, par pays pour savourer aussi des recettes,

avec des épices en CHOCO-MIXOLOGIE en lien aussi

avec le BAR JUS de fruits de MIXGOOD

La tendance actuelle : chocolat froid et fruits l'été...chocolat, fruits d'hiver

A savourer sans aucune modération !

ACHETER UNE CHOCOLATIERE le choix des créateurs

Cliquez ci-dessous

<https://espritporcelaine.fr/?s=chocolat>



CONTACT > Pour plus d'informations du notre FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

Informations

Sur nos activités du gout et concepts événementiels à base de cacao et de chocolat

avec des dégustations - mise en valeur et en scène [dans la porcelaine](#) de Limoges

avec les créateurs d' [ESPRIT PORCELAINE](#) et leurs œuvres pour mieux consommer

CONCEPTS PLANETGOUT

TOUR DU MONDE DES CACAOS AUX CHOCOLATS

'pure origine' pour mieux apprendre à mieux manger en dégustant
avec des contenants de qualité, pour mieux consommer en savourant!

Bar à chocolat, ChocoSensoKiosque

Ateliers dégustation chaud, froid – Cours de cuisine cacao&chocolat

Dégustations sensoriel&gout à croquer des merveilles des pays producteurs de cacaos

*Orientation pédagogique par le sensoriel à la Nutrition aux plaisirs du gout
avec des dégustations d'experts : la découverte en bouche d'une sélection de bons chocolats*

Véronique ANASTASIE

planetgout.anastasia@gmail.com

PLANETGOUT