



Présentation des CHOCOLATIERS Français gagnants 2018

'French Winners of **the FRENCH** INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018'

**MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE**

Bravo à tous les participants et félicitations chocolatiers médaillés

**Les Médailles obtenues par les chocolatiers Français**

**French International Chocolate Awards**

1<sup>ère</sup> étape : une finale dans chaque pays comme la France, 50 pays, rassemblés en 14 compétitions, puis 2<sup>ème</sup> étape la finale mondiale, le 17 novembre 2018 à Florence.

**FRENCH MEDAILLES AWARDS** classement des chocolatiers gagnants **PAR MEDAILLE**

**MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE**



**Sur le montage photo ; la 1<sup>ère</sup> photo les 4 bonbons Or**

**Et la deuxième assiette avec les médailles d'argent**

➤ **Merci à tous les jurys : le Grand Jury & le Jury Français aussi à la French team Awards**

Proclamation des gagnants le 30 avril 2018 à Paris

## MEDAILLE D'OR

### Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

**MEDAILLE D'OR** Frédéric Cassel (France) – Xibun

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

**MEDAILLE D'OR** Ara Chocolat (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons

Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

**MEDAILLE D'OR** Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Ganache Bissap

### Fruits secs

Praliné au chocolat noir

**MEDAILLE D'OR** Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Praliné Pistache

### Pâte à tartiner

Pâtes à tartiner au chocolat noir ( sans poudre de lait)

**MEDAILLE D'OR** Pralus (France) – Crème de noisettes Pot de 250 Gr

## MEDAILLE D'ARGENT

### Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

**MEDAILLE D'ARGENT** Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Chuncho

**MEDAILLE D'ARGENT** Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Tolita

**MEDAILLE D'ARGENT** Espèce de Ganache (France) – Le Bon point

#### Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

MEDAILLE D'ARGENT Ara Chocolat (France) – Ganache huile d'olive

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Rhum/raisin

MEDAILLE D'ARGENT Delaveaux Chocolatier(France) – Ganache fruit de la passion

MEDAILLE D'ARGENT Le Petit Chocolatier (France) – Ganache Thym et Zeste de citron

MEDAILLE D'ARGENT Chocolat Weiss (France) – Yuzu Sésame

#### Ganaches ou truffes de chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Ganache lait

#### Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat au miel et pollen

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat au poivre frais du Vietnam

MEDAILLE D'ARGENT Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Passion/Framboise

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – On dirait le sud

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Combava

### Fruits secs

#### Praliné au chocolat noir

MEDAILLE D'ARGENT Delaveaux Chocolatier (France) – Praliné noisette

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Gijanduja

MEDAILLE D'ARGENT Les Carrés Victoire (France) – Praliné Eclat de Caramel Noir

#### Praliné au chocolat lait

MEDAILLE D'ARGENT Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Croustille

MEDAILLE D'ARGENT Patrick Gelencser Chocolatier (France) – Valencia praliné chocolat au lait

MEDAILLE D'ARGENT Pralus (France) – Praliné lait

MEDAILLE D'ARGENT zChocolat (France) – Z Lait

## Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat blanc avec fourrage

**MEDAILLE DE BRONZE** Chapon (France) – Chocolat blanc Blanc Tonka Régilisse

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

**MEDAILLE DE BRONZE** Mascarin (France) – Chocolat blanc fondant Vanille Bourbon

---

## Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

**MEDAILLE DE BRONZE** Joel Vilcoq Chocolatier – Ganache Noir Origine Guatemala et Madagascar

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

**MEDAILLE DE BRONZE** Au Bon Chocolat (France) – Ardentes

**MEDAILLE DE BRONZE** Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat noir Combava/Citron vert

**MEDAILLE DE BRONZE** Delaveaux Chocolatier (France) – Ganache Mojito

## Fruits secs

Praliné au chocolat noir

**MEDAILLE DE BRONZE** Chapon (France) – Canela

Praliné au chocolat lait

**MEDAILLE DE BRONZE** zChocolat (France) – Barre Z Lait

Praliné au chocolat blanc

**MEDAILLE DE BRONZE** zChocolat (France) – Z Blanc

---

## D'autres - fruits / sucre / beurre / crème

### Chocolat au lait touron / manon / beurre / crème

**MEDAILLE DE BRONZE** Pralus (France) – Nougatine lait

---

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018

[info@internationalchocolateawards.com](mailto:info@internationalchocolateawards.com)

Organisation en France contact : [french@internationalchocolateawards.com](mailto:french@internationalchocolateawards.com)

Véronique Anastasie +33(0)610 926 430 Direction PLANETGOUT



\* Organisateur - Communication des French International Chocolate Awards 2018  
et World International Chocolate Awards 2018 pour les chocolatiers Français finalistes

---

## FRENCH MEDAILLES AWARDS PAR CATEGORIE DE CHOCOLAT

MEDAILLE D'OR - MEDAILLE D'ARGENT - MEDAILLE DE BRONZE



### FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS

---

#### Tablettes Aromatisées

Tablettes de chocolat blanc avec fourrage

**MEDAILLE DE BRONZE** Chapon (France) – Tablette de chocolat blanc Tonka et réglisse

Tablettes de chocolat noir avec inclusions ou morceaux

**MEDAILLE DE BRONZE** Mascarin (France) – Chocolat blanc fondant Vanille Bourbon

---

#### Ganaches, bonbons, palets, pralines avec ganache et truffes

Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

**MEDAILLE D'OR** Frédéric Cassel (France) – Xibun

**MEDAILLE D'ARGENT** Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Chunchu (Origine Perou)

**MEDAILLE D'ARGENT** Ara Chocolat (France) – Ganache nature grand cru Tolita (Origine Colombie)

**MEDAILLE D'ARGENT** Espèce de Ganache (France) – Le Bon point

**MEDAILLE DE BRONZE** Joel Vilcoq Chocolatier – Ganache Noir Origine Guatemala et Madagascar

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

**MEDAILLE D'OR** Ara Chocolat (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons

**MEDAILLE D'ARGENT** Ara Chocolat (France) – Ganache huile d'olive

**MEDAILLE D'ARGENT** Chocolat Weiss (France) – Yuzu Sésame

**MEDAILLE D'ARGENT** Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – Chocolat Rhum/raisin

**MEDAILLE D'ARGENT** DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Ganache fruit de la passion

**MEDAILLE D'ARGENT** Le Petit Chocolatier (France) – Ganache Thym et Zeste de citron

**MEDAILLE DE BRONZE** Au Bon Chocolat (France) – Ardentes

**MEDAILLE DE BRONZE** Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat noir Combava/ Citron vert

**MEDAILLE DE BRONZE** DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Ganache Mojito

Ganaches ou truffes de chocolat au lait

**MEDAILLE D'ARGENT** PRALUS (France) – Ganache lait

Ganaches ou truffes en mélange noir/ lait / blanc pour l'enrobage et les fourrages

**MEDAILLE D'OR** Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Ganache Bissap

**MEDAILLE D'ARGENT** Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat au miel et pollen

**MEDAILLE D'ARGENT** Colomb Béréni Création C.B.C. – chocolat au poivre frais du Vietnam

**MEDAILLE D'ARGENT** Colomb Béréni Création C.B.C. (France) – chocolat Passion/Framboise

**MEDAILLE D'ARGENT** Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – On dirait le sud

**MEDAILLE D'ARGENT** Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Combava

---

## Fruits secs

Praliné au chocolat noir

**MEDAILLE D'OR** Joel Vilcoq Chocolatier (France) – Praliné Pistache

**MEDAILLE D'ARGENT** DELAVEAUX CHOCOLATIER (France) – Praliné noisette

**MEDAILLE D'ARGENT** Les Carrés Victoire (France) – Praliné Eclat de Caramel Noir

**MEDAILLE D'ARGENT** Pralus (France) – Gijanduja

**MEDAILLE DE BRONZE** Chapon (France) – Canela

Praliné au chocolat lait

**MEDAILLE D'ARGENT** Jacques Bockel chocolatier créateur (France) – Croustille

**MEDAILLE D'ARGENT** Patrick Gelencser Chocolatier (France) – Valencia praliné chocolat au lait

**MEDAILLE D'ARGENT** PRALUS (France) – Praliné lait

**MEDAILLE D'ARGENT** Zchocolat (France) – Z Lait

**MEDAILLE DE BRONZE** Zchocolat (France) – Barre Z Lait

Praliné au chocolat blanc

**MEDAILLE DE BRONZE** Zchocolat (France) – Z Blanc

---

## D'autres - fruits / sucre / beurre / crème

Chocolat au lait touron / manon / beurre / crème

**MEDAILLE DE BRONZE** PRALUS (France) – Nougatine lait

---

## Pâte à tartiner

Pâtes à tartiner au chocolat noir ( sans poudre de lait)

**MEDAILLE D'OR** PRALUS (France) – Crème de noisettes Pot de 250 Gr

---

>Thanks to all the jurys : [Grand Jury & Jury Français also the French team Awards](#)

---

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018

[info@internationalchocolateawards.com](mailto:info@internationalchocolateawards.com)

Organisation en France contact : [french@internationalchocolateawards.com](mailto:french@internationalchocolateawards.com)



Véronique Anastasie +33(0)610 926 430 Direction PLANETGOUT

\* Organisateur - Communication des French International Chocolate Awards 2018

et World International Chocolate Awards 2018 pour les chocolatiers Français finalistes

---