

Français gagnants

'French Winners of the WORLD AWARDS 2018'

Médailles d'OR – d'ARGENT et de BRONZE par catégorie de chocolat
de la WORLD INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018

Un grand BRAVO, à la FRENCH TEAM AWARDS
des CHOCOLATIERs sélectionnés
pour la finale à Londres et à ceux qui ont gagné!

Découvrez tous les médaillés chocolatiers Français de cette année 2018

WORLD International Chocolate AWARDS

17 Médailles 11 chocolatiers récompensés

1 Médaille d'OR

12 Médailles d'ARGENT + 4 Médailles de BRONZE

MEDAILLE D'OR WORLD AWARDS

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

Gold: [Delaveaux Chocolatier](#) (France) – Ganache Mojito (**)

MEDAILLE D'ARGENT WORLD AWARDS

Tablettes D'Origine/Noir

Tablettes de chocolat noir nature/d'origine

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Honduras 70%

Micro-batch – Tablettes de chocolat noir nature/d'origine

Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Tolita 72%

Tablettes de chocolat au lait nature/d'origine

Silver: [Tobago Estate Chocolate Laura](#) (Trinidad and Tobago) – Tobago Estate Chocolate Laura Pralus (* Pralus)

Ganaches, palets, pralines avec ganache, truffes

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons (**)

Silver: [Au Bon Chocolat](#) (France) – Ardentes (**)

Silver: [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – chocolat rhum/raisin

Silver: [Delaveaux Chocolatier](#) (France) – Ganache fruit de la passion (**)

Silver: [Le Petit Chocolatier](#) (France) – Ganache thym et zestes de citron

Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la garniture

Silver: [Joel Vilcoq Chocolatier](#) (France) – Ganache bissap

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

Silver: [Joel Vilcoq Chocolatier](#) (France) – Praliné pistache

Praliné au chocolat lait

Silver: [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – Valencia praliné chocolat au lait

Silver: [zChocolat](#) (France) – Barre Z lait

MEDAILLE DE BRONZE WORLD AWARDS

Micro-batch – Tablettes de chocolat noir nature/d'origine

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Antioquia 70%

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Chuncho 70% – 4 days of fermentation

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

Bronze: [Chapon](#) (France) – Canela (**)

Praliné au chocolat lait

Bronze: [zChocolat](#) (France) – Z lait

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018
info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com

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

* Organisateur – Communication des French International Chocolate Awards 2018



World Final Winners – 2018 par catégorie

November 18, 2018 5:18 by International Chocolate Awards in [Results](#), [Winners](#)

‘Best in competition’ overall winners

Plain/origin dark bar categories

Plain/origin milk bar categories

Tablettes D’Origine/Noir

Tablettes de chocolat noir nature/d’origine

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Honduras 70%

Micro-batch – Tablettes de chocolat noir nature/d’origine

Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Tolita 72%

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Antioquia 70%

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Chuncho 70% – 4 days of fermentation

Tablettes de chocolat au lait nature/d’origine

Silver: [Tobago Estate Chocolate Laura](#) (Trinidad and Tobago) – Tobago Estate Chocolate Laura Pralus (* Pralus)

Ganaches, palets, pralines avec ganache, truffes

Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

Gold: [Delaveaux Chocolatier](#) (France) – Ganache Mojito (**)

Silver: [Ara Chocolat](#) (France) – Ganache olives noires Tanches de Nyons (**)

Silver: *Au Bon Chocolat* (France) – Ardentes (**)

Silver: [Colomb Béréni Création C.B.C.](#) (France) – chocolat rhum/raisin

Silver: [Delaveaux Chocolatier](#) (France) – Ganache fruit de la passion (**)

Silver: *Le Petit Chocolatier* (France) – Ganache thym et zestes de citron

Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la garniture

Silver: [Joel Vilcoq Chocolatier](#) (France) – Ganache bissap

Fruits secs

Praliné au chocolat noir

Silver: [Joel Vilcoq Chocolatier](#) (France) – Praliné pistache

Bronze: [Chapon](#) (France) – Canela (**)

Praliné au chocolat lait

Silver: [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – Valencia praliné chocolat au lait

Silver: [zChocolat](#) (France) – Barre Z lait

Bronze: [zChocolat](#) (France) – Z lait



2018 World Final Winners Announced

Reproduction de la page du site officiel du site : International Chocolate Awards 2018
info@internationalchocolateawards.com

Organisation en France contact : french@internationalchocolateawards.com

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

* Organisateur – Communication des French International Chocolate Awards 2018

