

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT d'AFRIQUE 2023 : Une Célébration Incontournable de la Culture du Cacao et du Savoir-Faire Chocolatier

Que vous soyez un amateur de chocolat confirmé ou un néophyte en quête d'une expérience gustative authentique, préparez-vous à une célébration inoubliable du cacao en provenance de la mère patrie de cette précieuse fève : l'Afrique



Le FESTIVAL SENS & CHOCOLAT d'AFRIQUE 2023, qui honore les cultivateurs de cacao du continent depuis 2012, met à l'honneur cette année la Côte d'Ivoire, l'un des principaux producteurs de cacao au monde. Cet événement international culturel, organisé par PLANETGOUT, vous offrira une immersion dans l'univers du chocolat "Bean to Bar", une sélection rigoureuse des meilleures fèves de cacao de dix pays africains, transformées en tablettes délicieuses par des artisans français et du monde entier.

Rendez-vous au SALON de la PATISSERIE, au Parc Floral de Paris, du 17 au 19 juin 2023, pour découvrir ces chefs-d'œuvre chocolatés et célébrer le cacao dans toute sa diversité. À la manière d'un Willy Wonka ayant troqué sa fabrique fantastique pour le Parc Floral de Paris, ce lieu unique se transformera en temple du cacao, dédié à tous les gourmets et gourmands !

Ce rendez-vous incontournable des amateurs de chocolat de qualité est l'occasion de participer au **WORLD CHOCOLATE AWARDS** 'Pure Origine' d'Afrique 2023, le PRIX International de la Tablette 'Pure Origine' par PAYS, une compétition prestigieuse qui récompense l'ingéniosité et le savoir-faire des chocolatiers.

Les cacaos sélectionnés pour cette compétition, nous viennent de Côte d'Ivoire, du Ghana, du Cameroun, de Sao Tomé, du Congo, de l'Ouganda, du Libéria, de Tanzanie, de Madagascar et de l'île de la Réunion. Un choix qui reflète l'incroyable variété des terroirs africains, même si certains pays restent encore peu représentés dans le monde des artisans "Bean to Bar", en France et en Europe.

La finale de cette compétition se tiendra le lundi 19 juin, une date à cocher d'une croix en chocolat dans votre calendrier ! Pour tous ceux qui salivent à l'idée de connaître les lauréats, patience ! Les chocolatiers finalistes seront annoncés prochainement. <https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2023-world-chocolate-awards-pure-origine-d-afrique/>

Cette initiative de PLANETGOUT, plus qu'un événement, est une mission : soutenir et valoriser tous les acteurs économiques de ces filières Cacaos&Chocolats, du producteur à l'artisan, du vendeur de matériel "Bean to Bar" au consommateur éduqué à la dégustation. C'est un mouvement qui ne se contente pas de mettre en avant le chocolat, mais qui veut rendre hommage à tout l'écosystème du cacao et du chocolat.

Le FESTIVAL SENS & CHOCOLAT d'AFRIQUE 2023 est l'occasion de vous instruire, de vous éduquer, de déguster et de savourer du chocolat frais, vrai et sain. C'est une invitation à un voyage gustatif et culturel sur le continent africain, là où tout a commencé pour le cacao. Alors, venez célébrer avec nous cette histoire de passion, d'amour et, bien sûr, de chocolat ! <https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2023-festival-sens-chocolat/>