

La 6e Édition de la Compétition Mondiale du Chocolat en France : Une Plongée Raffinée dans le Monde du Chocolat 'Pure Origine'

Depuis la première édition en 2012, le Festival Sens & Chocolat est devenu un rendez-vous annuel incontournable pour tous les amateurs du "Bean to Bar".



Mais cette année, l'événement franchit une étape importante en accueillant la 6e édition de la compétition mondiale du chocolat. Organisée le 17 juin et clôturée le 19 juin 2023, cette compétition est bien plus qu'une simple dégustation de chocolat. Elle incarne le véritable esprit de l'artisanat, de la responsabilité sociale et du commerce équitable dans l'industrie du cacao.

Environ 50 personnes ont participé au jury, réparties sur différents panels successifs depuis mi-avril jusqu'à la grande finale le 17 juin. La pré-sélection du jury français a été composée d'experts formés à la dégustation de chocolats lors des précédentes éditions du festival ainsi que des International Chocolate Awards organisés par PLANETGOUT de 2017 à 2021.

La finale a vu un grand jury de chefs du Cordon-Bleu prendre le relais, appuyé par des chefs pâtisseries et chocolatiers, ainsi que des experts en analyse sensorielle du chocolat.

Le but ultime du concours est multiple. Premièrement, il vise à soutenir les chefs chocolatiers "Bean to Bar" qui, en France, sont les gardiens de la saveur authentique et la qualité. Ensuite, il offre une plateforme aux producteurs de cacao d'Afrique, reliant directement ces planteurs aux chefs chocolatiers. Enfin, il éduque les consommateurs sur ce qu'est vraiment un chocolat "Bean to Bar" et ce qu'ils peuvent en attendre.

Les Résultats : L'Heure de Gloire

Le moment que tout le monde attendait est arrivé le 19 juin 2023. Les résultats ont été proclamés pour les pays producteurs de cacao d'Afrique, avec 9 pays en finale. Chacun de ces pays a été honoré avec des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze. Les tablettes de chocolat présentées ont été pré-sélectionnées parmi 100 chocolatiers, répartis dans trois différents jurys spécialisés.

PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE en Bean to Bar 'PURE ORIGINE'

GOLD AWARDS - 9 MEDAILLES D'OR

PAYS à l'honneur : la CÔTE D'IVOIRE

MEDAILLE D'OR > **CHOCOLATERIE MORIN**

PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE en Bean to Bar 'PURE ORIGINE' de

la **CÔTE** à **D'IVOIRE** 63%

PAYS CAMEROUN

MEDAILLE D'OR > **LA** REINE **ASTRID**
du **CAMEROUN** à 75 %

PAYS CONGO

MEDAILLE D'OR > ENCUESTRO (sous réserve de validation de la direction)
du CONGO BIO à 70%

PAYS GHANA

MEDAILLE D'OR > CHOCOLAT CHOCOBIO
du **GHANA** à 71%

PAYS LIBERIA

MEDAILLE D'OR > CHOCOLAT CHOCOBIO
du LIBERIA à 71%

PAYS MADAGASCAR

MEDAILLE D'OR > **CLUIZEL**
de **MADAGASCAR** à 71%

PAYS OUGANDA

MEDAILLE D'OR > **HASNAA** CHOCOLATS
d'**OUGANDA** à 75%

PAYS SAO TOME

MEDAILLE D'OR > **CHOCOLATERIE** LAMY
de SAO TOME à 73%

PAYS TANZANIE

MEDAILLE D'OR > BARRE CLANDESTINE
de **TANZANIE** à 72%

Et pour donner une petite touche française à l'événement, disons simplement que le vin n'était pas la seule star à briller dans le firmament gastronomique cette année!

Bean to Bar : Une Affaire Sérieuse

Le "Bean to Bar" est loin d'être un simple slogan. Ce terme implique un niveau de qualité que le consommateur est en droit d'exiger. Il implique également une transparence totale de la chaîne d'approvisionnement. C'est exactement ce que ce concours cherche à mettre en avant.

La Traçabilité: Pourquoi C'est Important

Un consommateur peut choisir d'acheter une tablette "Pure origine" en toute confiance, sachant que le cacao provient de sources fiables et traçables. Ce n'est pas un simple terme marketing, mais un réel gage de qualité et de responsabilité éthique.

Vers un Avenir Durable et Responsable

Ce concours, bien plus qu'une compétition, est une initiative de sensibilisation. Il veut montrer qu'un achat peut être à la fois un plaisir pour les papilles et un acte de consommation responsable. Alors, la prochaine fois que vous vous retrouvez devant une tablette de chocolat, rappelez-vous que derrière chaque carré se cache une histoire, et peut-être même une médaille d'or.

https://www.chococlic.com/La-6e-Edition-de-la-Compétition-Mondiale-du-Chocolat-en-France-Une-Plongée-Raffinée-dans-le-Monde-du-Chocolat-Pure_a4093.html