



## COMMUNIQUE DE PRESSE 2018 > COMPETITION MONDIALE

LANCEMENT DE LA 2<sup>ème</sup> EDITION DES FRENCH INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 03/03/2018- Clôture 25/04/2018

> LA FRANCE continue cette compétition de Paris, la FRENCH TEAM AWARDS sera à Florence, le 17 novembre 2018, au WORLD CHOCOLATE FINALE 2018.

Tous les résultats des gagnants en finale mondiale, de la 1<sup>ère</sup> édition en 2017 sont disponibles sur le site officiel couvrant 50 pays, dont la France.

<http://www.internationalchocolateawards.com/2017/10/world-final-winners-2017/>,

nous vous donnerons les résultats des chocolatiers Français à la finale mondiale 2018, cette année en Italie.

Une aventure née en 2012, la France entre dans cette compétition mondiale en septembre 2017 avec the French « International Chocolate Awards », et continue en 2018, cette fois les chocolatiers gagnants se sont qualifiés en finale le 30 avril 2018, pour the World «International Chocolate Awards» 2018 à Florence!. Ce concours mondial de chocolat a été créé par Martin Christy au Royaume-Uni, soutenu par une équipe internationale, tous des passionnés de la qualité des cacaos & du goût du chocolat! Ces concours nationaux sont organisés tout au long de l'année, dans 14 différentes villes, avec maintenant PARIS, couvrant désormais 50 pays d'Europe : UK, Italie, Allemagne, Pays Bas, ... avec 'La France', mais aussi d'Amérique Latine, d'Amérique du Nord et des États-Unis. Un vrai tour du monde des meilleurs chocolats qui se développe chaque année, un peu plus, 90 000 échantillons goûtés... près de 500 jurys... de belles rencontres aussi entre experts et dégustateurs de talents, en 2017, 2500 chocolatiers dans le monde ont participé !

Une équipe unie par la passion du goût > LA FRENCH TEAM DES AWARDS. La volonté de défendre nos valeurs du goût par nos chocolats savoureux et fins de France, avec toutes les régions, à Paris. Nous donnerons les résultats de tous les chocolatiers Français, finalistes de ce concours qui a eu lieu en France à Paris, en les communiquant au Salon MADE IN France à valoriser par les belles plumes des journalistes et tous les réseaux. Les Chocolatiers médaillés de France sont aussi finalistes de la finale mondiale actuellement en cours, dont les résultats seront délivrés après le 17 novembre.

Pour toute demande d'informations ? > [french@internationalchocolateawards.com](mailto:french@internationalchocolateawards.com)

Nous vous convions à découvrir tous les chocolatiers gagnants des FRENCH International Chocolate AWARDS 2018 à Paris, pour être les premiers à venir les célébrer, lors de cette journée d'exception le 12 Novembre 2018. Les artisans chocolatiers Français ont été invités à concourir dans différentes catégories. <http://www.internationalchocolateawards.com/fr/categories/> - Ils ont pu pour ce concours proposer une ou plusieurs spécialités, dans différentes catégories, selon leurs recettes 'maison' et leurs nouvelles créations de chocolats 'fins'. La qualité des ingrédients est importante... pur beurre de cacao, sans ajouts artificiels, pas de conservateurs, ni sorbitol... des fruits naturels... l'origine du cacao et ingrédients précisées... et tous ces chocolats proposés en dégustation, doivent être obligatoirement des chocolats commercialisés en France !

Chargée de l'organisation des FRENCH AWARDS

Véronique ANASTASIE, Directrice PLANETGOUT \* Pour toutes informations > 06.10.92.64.30



En résumé : les résultats de la 2<sup>ème</sup> édition cette année 2018

<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2018-french-international-chocolate-awards/>



## Présentation des CHOCOLATIERS Français en BEAN TO BAR gagnants à la 2ème édition 2018

### **'French Winners of the WORLD INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2018'**

#### Finalistes des World Awards

Bravo à tous les participants et félicitations aux chocolatiers médaillés

PALMARES PAR CATEGORIE des tablettes de chocolats fins d'origine, élaborées par les chocolatiers Français en Bean to Bar – Le compétition ayant eu lieu au niveau Européen et qu'ils sont aussi finalistes pour la finale mondiale ; la cérémonie ayant eu lieu avec la compétition des anglais à Londres.

Les échantillons ont été reçu et dégustés du 10 mai au 11 juin, au Hilton Amsterdam et avec les sessions du Grand Jury qui se sont terminées jusqu'en août 2018. Le concours Bean-to-Bar se concentre sur les chocolatiers fins, artisanaux et en micro-lots, qui travaillent directement à partir de fèves de cacao pour produire des barres de chocolat nature / d'origine et aromatisées de toute l'Europe. Les résultats ont été donnés en August 16, 2018.

#### **Tablettes de chocolat Nature / Origine**

##### Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Chanchamayo 63%

Silver: [Michel Cluizel](#) (France) – Organic dark chocolate (66% cocoa minimum) from Mokaya's Plantation in Mexico.

Silver: [Pralus](#) (France) – Tablette 100gr 75% Costa Rica

Bronze: [Chapon](#) (France) – Tablette Bolivie

Bronze: [Chocolat Beussent Lachelle](#) (France) – Origine Equateur 78%

Bronze: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Nicaragua Rugoso 70%

Bronze: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Cusco 70%

Bronze: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Venezuela Carenero 70%

Bronze: [Pralus](#) (France) – Tablette 100gr 75% République Dominicaine

##### Micro-batch – Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

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

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

Silver: [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Guatemala – Asochivite

Silver: [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Madagascar – Akesson's Organic

Silver: [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – "Accro" 65% Madagascar

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

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – Tumbaga 72%

Bronze: [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – "Plaisir" 72% Honduras

Bronze: [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Haïti – PISA

## Tablettes de chocolat noir Nature / Origine (85% ou plus)

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

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – **Pérou Chanchamayo 100%**

Bronze: [Ara Chocolat](#) (France) – **Tolita 87%**

## Tablettes de chocolat lait Nature / Origine

Bronze: [Chocolaterie Morin](#) (France) – **Equateur Esmeralda Lait 48%**

Bronze: [Pralus](#) (France) – **Tablette 100gr. 45% Melissa**

---

## Tablettes de chocolat lait noir Nature / Origine (50% ou plus)

Bronze: [Michel Cluizel](#) (France) – **Milk chocolate (51% of cocoa minimum) from Riachuelo's Plantation in Brazil.**

## Tablettes de chocolat au lait avec des inclusions ou des morceaux

Bronze: [Chapon](#) (France) – **Tablette Fevory Lait/Noire**

## Tablettes de chocolat blanc avec infusion ou arôme

Bronze: [Chapon](#) (France) – **Tablette Fevory Lait/Noire**

Silver: [Pralus](#) (France) – **Carré de Café Lait Tablette 50gr**

## National awards

Remis aux finalistes du grand jury lorsqu'il y a au moins 10 inscriptions d'un pays dans une catégorie

## Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

**Gold** – French: [Chocolaterie Morin](#) (France) – **Honduras 70%**

## Micro-batch – Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

**Gold** – French: [Ara Chocolat](#) (France) – **Tolita 72%**

---

**Special awards** Donné pour les entrées répondant aux critères de la catégorie spéciale

## Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

**Gold** – Organic: [Michel Cluizel](#) (France) – **Organic dark chocolate (66% cocoa minimum) from Mokaya's Plantation in Mexico.**

## Tablettes de chocolat noir Nature / Origine (85% ou plus)

**Gold** – Organic: [Chocolaterie Morin](#) (France) – **Pérou Chanchamayo 100%**

---

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 World International Chocolate Awards 2018

---

## Présentation des CHOCOLATIERs Français gagnants

'French Winners of the WORLD INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017'

### PALMARES par MEDAILLES de chocolats fins : 33 médailles pour les Chocolatiers Français

Médailles d'OR = 4 + 2 NATIONAL et 2 SPECIAL

Médailles d'ARGENT = 13

Médailles de BRONZE = 16

#### MEDAILLE D'OR (3 chocolatiers)

National awards

Remis aux finalistes du grand jury lorsqu'il y a au moins 10 inscriptions d'un pays dans une catégorie

Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

Micro-batch – Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

Special awards

Donné pour les entrées répondant aux critères de la catégorie spéciale

Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

Organic: [Michel Cluizel](#) (France) – Organic dark chocolate (66% cocoa minimum) from Mokaya's Plantation in Mexico.

Tablettes de chocolat noir Nature / Origine (85% ou plus)

Organic: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Chanchamayo 100%

---

## MEDAILLE D'ARGENT (4 chocolatiers)

### Tablettes de chocolat Nature / Origine

Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Chanchamayo 63%

Silver: [Michel Cluizel](#) (France) – Organic dark chocolate (66% cocoa minimum) from Mokaya's Plantation in Mexico

Silver: [Pralus](#) (France) – Tablette 100gr 75% Costa Rica

Micro-batch – Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

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

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

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

Silver: [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Guatemala – Asochivite

Silver: [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Madagascar – Akesson's Organic

Silver: [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – "Accro" 65% Madagascar

Tablettes de chocolat noir Nature / Origine (85% ou plus)

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

Silver: [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Chanchamayo 100%

Tablettes de chocolat blanc avec infusion ou arôme

Silver: [Pralus](#) (France) – Carré de Café Lait Tablette 50gr

---

## MEDAILLE DE BRONZE (5 chocolatiers)

### Tablettes de chocolat Nature / Origine

#### Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

- Bronze:** [Chapon](#) (France) – Tablette Bolivie  
**Bronze:** [Chocolat Beussent Lachelle](#) (France) – Origine Equateur 78%  
**Bronze:** [Chocolaterie Morin](#) (France) – Nicaragua Rugoso 70%  
**Bronze:** [Chocolaterie Morin](#) (France) – Pérou Cusco 70%  
**Bronze:** [Chocolaterie Morin](#) (France) – Venezuela Carenero 70%  
**Bronze:** [Pralus](#) (France) – Tablette 100gr 75% République Dominicaine

#### Micro-batch – Tablettes de chocolat noir Nature / Origine

- Bronze:** [Ara Chocolat](#) (France) – Maceo 70%  
**Bronze:** [Ara Chocolat](#) (France) – Tumbaga 72%  
**Bronze:** [Patrick Gelencser Chocolatier](#) (France) – “Plaisir” 72% Honduras  
**Bronze:** [Chocolat Encuentro](#) (France) – 70% Haïti – PISA

#### Tablettes de chocolat noir Nature / Origine (85% ou plus)

- Bronze:** [Ara Chocolat](#) (France) – Tolita 87%

#### Tablettes de chocolat lait Nature / Origine

- Bronze:** [Chocolaterie Morin](#) (France) – Equateur Esmeralda Lait 48%  
**Bronze:** [Pralus](#) (France) – Tablette 100gr. 45% Melissa
- 

#### Tablettes de chocolat lait noir Nature / Origine (50% ou plus)

- Bronze:** [Michel Cluizel](#) (France) – Milk chocolate (51% of cocoa minimum) from Riachuelo’s Plantation in Brazil.

#### Tablettes de chocolat au lait avec des inclusions ou des morceaux

- Bronze:** [Chapon](#) (France) – Tablette Fevory Lait/Noire

#### Tablettes de chocolat blanc avec infusion ou arôme

- Bronze:** [Chapon](#) (France) – Tablette Fevory Lait/Noire
- 

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 World International Chocolate Awards 2018