

CLASSROOM 1 - MASTER CLASS CHOCOLAT - CHOCOFABRIK Bean to Bar ATELIERS - ACCORDS * Réservez 25 €

HORAIRES

DIMANCHE 18 JUIN

10h00 - 11h30

ATELIER du GOUT : BOISSONS AU CHOCOLAT- TABLETTES & BISCUITERIE ASTRUC

Laurence ALVES - CHEFFE BEAN TO BAR - CAMPAGNE & CHOCOLAT

Dégustez 2 chocolats frappés froid 'Pure origine' : 2 poudres de cacao de SAO TOME et de MADAGASCAR et avec des FRUITS ROUGES

Testez les accords avec 3 Biscuits + 3 chocolats 'Pure origine' PAYS d'AFRIQUE : SAO TOME - LIBERIA - MADAGASCAR

11h30 - 12h30

MASTER CLASS CHOCOLAT

Patrick GELENCER - CHEF CHOCOLATIER en BEAN TO BAR - Maison GELENCER - PATISSIER Relais dessert

A la découverte des PLANTEURS de SAO TOME et de MADAGASCAR, 'de la fève à la tablette' : dégustations uniques de ganaches, chocolats et gâteaux

12H45-13H45

CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR

Corinne MAEGHT CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO - Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ?

Avec les cacaos de la Côte d'Ivoire SCOOP-SAHS - Union BARA - SCOOPAPB et de SAO TOME de KAOKA

14H-15H30

MASTER CLASS CHOCOLAT

Olivier CANDOTTI-BESSON - CHEF CHOCOLATIER - PATISSIER

Tournemain Consult/Formation - Création d'une recette de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de SAO TOME - Couverture Chocolaterie KAOKA

Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de Sao Tomé de KAOKA - Dégustez ses chocolats frais délicieux

15h30- 16h30

CHOCOFABRIK - ATELIER CHOCOLAT BIO en BEAN TO BAR

Corinne MAEGHT - CHEFFE CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR - CHOCOLAT CHOCOBIO - Comment on fabrik le chocolat de la fève à la tablette ?

Avec les cacaos de SAO TOME de KAOKA et les cacaos de la COTE D'IVOIRE SCOOP-SAHS - des cacaos de terroirs de L'Union BARA - de la SCOOPAPB

Apprenez à Fabriker vos mendiants créatifs avec du CHOCOLAT 'Pure origine' de la Côte d'Ivoire - Dégustez à l'aveugle 4 chocolats 'Pure origine'

16H45 - 17H45

MASTER CLASS CHOCOLAT

Olivier CANDOTTI-BESSON - CHEF CHOCOLATIER - PATISSIER

Tournemain Consult/Formation - Création d'une recette de CHOCOLAT 'Pure origine' d'AFRIQUE de SAO TOME - Couverture Chocolaterie KAOKA

Pâtissez avec des couvertures de chocolat 'Pure origine', issues de cacaos des planteurs de Sao Tomé de KAOKA - Dégustez ses chocolats frais délicieux

18H - 19H

ATELIER du GOUT : BOISSONS AU CHOCOLAT- TABLETTES & BISCUITERIE ASTRUC

Laurence ALVES - CHEFFE BEAN TO BAR - CAMPAGNE & CHOCOLAT

Dégustez 2 chocolats frappés froid 'Pure origine' : 2 poudres de cacao de SAO TOME et de MADAGASCAR et avec des FRUITS ROUGES

Testez les accords avec 3 Biscuits + 3 chocolats 'Pure origine' PAYS d'AFRIQUE : SAO TOME - LIBERIA - MADAGASCAR