

HORAIRES

CLASSROOM 2 - ECOLE SENSORIEL&GOUT CHOCOLAT - ATELIER DES CHEFS EN BEAN TO BAR

10h15 - 11h15

LUNDI 19 JUIN

Josiane et Lionel COLOMB BERENI - CHEF CHOCOLATIER - Corse

Médaille d'Or World International Chocolate Awards * Créatrice de saveurs merveilleuses qui envoient le palais au cœur des cacaoyers

Venez savourer l'histoire de ses recettes de chacun de ses Bonbons ganaches 'Pure origine', avec les cacaos de COTE D'IVOIRE

** Couverture Chocolaterie MORIN*

12h30 - 13h30

Jean-Paul HEVIN - CHEF PATISSIER - CHOCOLATIER - « L'agroforesterie au CAMEROUN : le cacao de demain »

L'histoire du mouvement des chocolatiers engagés et de la création d'une gamme de chocolats 'Pure origine' de ce Pays

Venez déguster ses créations savoureuses : de la tablette, aux ganaches, des macarons aux pâtisseries de chocolat du CAMEROUN

13h40 - 14h20

Jean-François & Franck MORIN - CHEF CHOCOLATIER en BEAN TO BAR - Chocolaterie MORIN

Médaille d'Or International Chocolate Awards - Découvreur de planteurs de COTE D'IVOIRE - de TANZANIE - du CAMEROUN et bien d'autres...pays

Venez découvrir l'histoire de la création de cette belle maison, chasseur de cacaos savoureux, créateur de couvertures

et tablettes de chocolat 'Pure origine' Pays

16h – 18 H