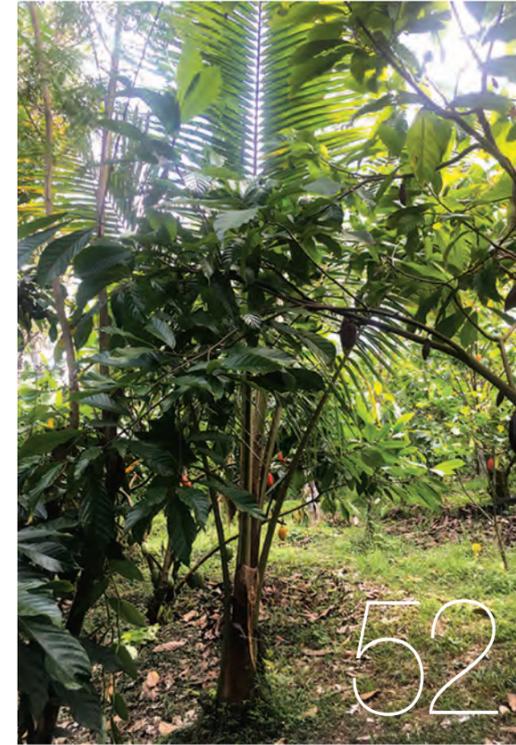


45



TOURS ET DÉTOURS...

EN PROVENCE



N°489
NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2018

Abonnements
France 70 €
Étranger 88 €
Le numéro 15 €
Contact : Laurence Jegou
Tél. : 01 42 85 18 20
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com

Administration générale
Rédaction / Abonnements
Publicité / Petites annonces

Les Éditions de la Confiserie
64 rue de Caumartin - 75009 Paris
Tél. 01 42 85 18 20
Fax : 01 40 16 01 45
Contact : Laurence Jegou
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com
chocolatmagazine@chocolatiers.fr
www.chocolat-confiserie-magazine.fr

Dépôt légal :
novembre-décembre 2018

Directeur de la publication :
Jean-Luc Parendel

Rédaction :
Juliette Sabatier, journaliste

Publicité :
Agnès Drevet
Tél. : 04 37 91 69 50
a.drevet@chocolat-confiserie-magazine.com

Maquette - réalisation :
Spécifique - Charline Bautain
Tél. : 04 37 91 69 50

Photo de couverture :
© Ivan Raga - Moule Choclooop
Cacao Barry

Impression : Imprimerie Chirat

Commission paritaire :
0217T81230
ISSN 2558-5932

Confédération Nationale
des Glaciers de France
64 rue de Caumartin - 75009 Paris
Tél. : 01 48 74 72 28
http://lemondedudessert.fr

Ce numéro contient un encart sur le règlement
de la Coupe de France des Chocolatiers
Confiseurs 2019 organisée par l'Académie
Française du Chocolat et de la Confiserie.

© La reproduction ou l'utilisation, sous quelques
forme que ce soit, de nos articles ou informations
est interdite, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.



GLACE
MAGAZINE
la Confédération Nationale
des Glaciers de France
vous informe
Toute l'actualité
de votre profession
en page 25

WORLD CHOCOLATE MASTERS

04 Elias Läderach, vainqueur
du World Chocolate Masters

ACTU'S CHOC

08 Concours MOF Chocolatier
Confiseur : La valorisation
des savoir-faire d'excellence

10 La Confédération valorise
les artisans français et les
cacaoculteurs camerounais

12 Soleil et affluence au 4^e Rallye
du chocolat de Genève

12 Rabelais chocolatiers confiseurs :

3 jeunes plein d'avenir
récompensés

15 Salon du chocolat de Paris :

Diogo Vaz : à la découverte
du chocolat made in São Tomé

17 Des contrôles renforcés
sur la coloration des produits
de chocolat

SUR LE GRILL

20 Le calisson, comme un câlin
gourmand

COLLOQUE

22 L'Académie du Chocolat et de
la Confiserie fête ses 20 ans

ENTREPRISE

42 François Doucet Confiseur :
50 ans de douceurs en Provence

**L'ENQUÊTE DU CERCLE
DU CACAO**

52 Indonésie // Le cacaoyer et
le palmier à huile : quelles leçons
tirer, quels défis à relever ?

**QUESTIONS/RÉPONSES
DE JULIAN ROSE**

60 Sa recette : ganache au chocolat
noir avec ou sans crème ?

LE CARNET D'ADRESSES 63

L'ESPACE FORMATION 64