

# 20



04

TOURS ET DÉTOURS...



# EN AUVERGNE

## Toutes les couleurs de la gourmandise



12



50

52



42



SOMMAIRE 2 CHOCOLAT CONFISERIE ET GLACE MAGAZINE N°491 MARS-AVRIL 2019



N°491  
MARS-AVRIL 2019

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 : mars-avril 2019

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 :  
© Weiss

Impression : Imprimerie Chirat  
744 rue de Sainte-Colombe  
42540 Saint-Just-la-Pendue

Commission paritaire :  
0217781230  
ISSN 1768-4242

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

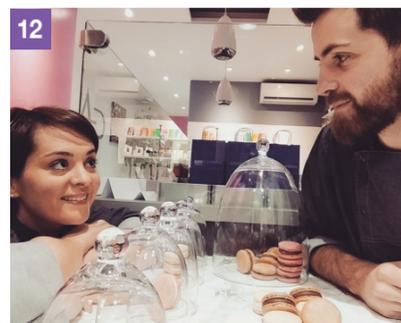
© La reproduction ou l'utilisation, sous quelques formes que ce soit, de nos articles ou informations sont interdites, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

### ACTUS'CHOC

- 04 Boule-Valrhona : un nouvel échange fécond
- 06 Élections confédérales des chocolatiers : le scrutin ouvre le 6 mai
- 08 Confédération des chocolatiers confiseurs de France : opération de solidarité pour Pâques
- 09 Un chocolate-gate au G7 ?

### SUR LE GRILL

- 10 Les pralinés : une gourmandise à se pâmer



12

À LA RENCONTRE DE...

*Agnès*  
et Pierre

### L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

- 42 Entre information et désinformation : l'importance de l'éducation du consommateur

### LIBRAIRIE

- 47 L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie

### ÉVÈNEMENT

- 50 La séance publique de l'Académie

### RECETTES DE CHEF

- 52 Tout Gianduja d'Alberto Simionato, Chef Cacao Barry®
- 54 100% Noisettes de Wielfried Hauwel, Chef Cacao Barry®

### QUESTIONS/RÉPONSES DE JULIAN ROSE

- 56 Sa recette : ganache à l'huile d'olive et romarin

### LES PETITES ANNONCES

58

### LE CARNET D'ADRESSES

61

### L'AGENDA

62

### L'ESPACE FORMATION

64

### GLACE MAGAZINE

25

