

Trophée Cacao Criollo

dimanche 16 février 2020



[Trophée Cacao Criollo au salon AGECOTEL à Nice du 2 au 5 février 2020.](#)

2ème prix : Ilane VANDENABEELE apprenti en CAP Chocolatier confiseur au lycée hôtelier régional de Marseille.

Félicitations à Ilane. Ses enseignants et son maître d'apprentissage (Pascal LAC, pâtisserie LAC à Nice) fiers de cette réussite.

Pour sa troisième édition, le Trophée Cacao Criollo, du nom de la plus rare et plus recherchée de toutes les variétés de cacao, a proposé aux candidats, de réaliser plusieurs pièces sur un thème imposé.

Chaque candidat a présenté :

- 1 pièce artistique en chocolat : dimensions 40 x 40 et 1 m de hauteur minimum (la pièce devait être déplaçable) sur un thème de son choix
- 1 assiette de gourmandises pour dégustation, composée d'une tartelette au café (diamètre 6 cm), une mini religieuse au chocolat et une mini bouchée au café.