



DOSSIER



Les bonnes machines et les bons gestes, clés du succès

ACTUS'CHOC

- 04** Noël approche... Corsiglia présente son nouveau Suprême Marrons
- 05** Pour ses 25 ans, la maison Bovetti inaugure son nouveau musée
- 06** Journée mondiale du cacao : le Syndicat du chocolat appelle les acteurs de la filière à s'engager
- 11** Les Rabelais chocolatiers confiseurs ont reçu leurs trophées
- 12** Weiss lance Ceïba une gamme de 3 chocolats bio



22

À LA RENCONTRE DE...

Frédéric Joseph
CHOCOLATERIE JOSEPH

PARIS 2019 • 25 ANS DU SALON
DU CHOCOLAT 17

INTERNATIONAL COCOA AWARDS

18 Cocoa of Excellence, 10 ans de passion au service du cacao

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

55 La lécithine, cet émulsifiant mal-aimé

LIBRAIRIE

59 L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie



N°494

SEPTEMBRE-OCTOBRE 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
 Contact : Laurence Jegou
 l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com
 chocolatmagazine@chocolatiers.fr
 www.chocolat-confiserie-magazine.fr

Dépôt légal : à parution

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 :
 © Cacao Barry - Ivan Raga

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

Commission paritaire :
 0217T81230
 ISSN 1768-4242

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

Ce numéro contient une invitation pour le Salon Européen.

RECETTES DE CHEFS

- 62** Praliné noix
 100 % français,
 recette d'Arnaud
 Montrobert
- 64** Couvertures Ceiba
 bio & équitable autour
 de l'abricot et la
 noisette, recette de
 Cédric Campanella
- 66** Entremets
 Rugoso Abricot,
 recette de
 Philippe Bertrand

**LES PETITES
 ANNONCES 68**

**LE CARNET
 D'ADRESSES 69**

L'AGENDA 70

**L'ESPACE
 FORMATION 72**

**GLACE
 MAGAZINE**

La Confédération Nationale
 des Glaciers de France
 vous informe

Toute l'actualité
 de votre profession
 en page 29

