



# SHOUKA

TORRÉFACTEUR D'ALTITUDE

CHAMONIX-MONT-BLANC

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



### Cinq chocolats Shoukâ distingués aux International Chocolate Awards

Pour la troisième année consécutive, Shoukâ a été mis m l'honneur lors des International Chocolate Awards. Depuis 2012, ce concours international met en lumière l'excellence des chocolats premium m travers le monde Cette année, cinq tablettes de chocolat bean-to-bar Shoukâ ont été primées.

Cette année, pour la troisième année consécutive, Shoukâ, spécialiste du chocolat premium et du café de spécialité, a été honoré lors des International Chocolate Awards. Ce concours mondial, qui célèbre l'excellence des chocolats premium m travers le globe depuis 2012, a récompensé cinq tablettes de chocolat bean-to-bar de Shoukâ.

### Une compétition mondiale célébrant l'excellence dans la fabrication du Chocolat Premium

Créés en 2012, les « International Chocolate Awards » sont la seule compétition indépendante dédiée m la célébration de l'excellence dans la fabrication du chocolat premium. Cet événement, qui récompense chaque année les professionnels pour la qualité de leurs produits, a également pour but de soutenir les entreprises produisant du chocolat de cacao premium et les agriculteurs qui le cultivent.

Cette année, elle concernait la zone géographique et les fabricants « bean-to-bar » sur le territoire Européen, Middle Est et Africain.

### 5 chocolats primés pour la Manufacture Shoukâ

Depuis sa première participation en 2022, Shoukâ connaît chaque année un franc succès lors de cette compétition qui célèbre e goût et la qualité des chocolats Premium m travers le monde. Cette année, 5 tablettes de chocolat Shoukâ bean-to-bar ont été primées.

- Le chocolat Bean To Bar des Philippines, variété "**Chocolat lait 54 %**", a reçu un **Silver Award**.
- Le chocolat Bean To Bar du Venezuela, variété "**Chocolat lait 52 %**", a reçu un **Silver Award**.
- Le chocolat Bean To Bar des Philippines, variété "**Chocolat noir 73 %**", a reçu un **Bronze Award**.
- Le chocolat Bean To Bar des Philippines, variété "**Chocolat noir sucre fleur de coco 70 %**", a reçu un **Silver Award**.
- Le chocolat Bean To Bar d'Équateur, variété "**Chocolat noir 70 %**", a reçu un **Bronze Award**.



Ces récompenses ont été décernées par un jury international qui déguste m l'aveugle les produits des différents concurrents. Une belle reconnaissance pour Shoukâ qui torréfie, concasse, broie, réalise le conchage et le tempérage de chacune de ses tablettes. C'est un travail de transparence qui est également mis en lumière grâce m l'obtention de ces prix puisque l'enseigne a m cœur de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production et de proposer un large panel de produits torréfiés au goût et m la qualité authentique en respectant la nature des matières premières qui les composent et les personnes qui les cultivent.

*« Depuis notre première participation aux International Chocolate Awards, les membres du jury saluent la qualité de nos chocolats. Ces nouveaux prix nous motivent à poursuivre notre démarche de qualité et nos exigences en matière de goûts »* **affirment Christian et Nathalie Duperrier, cofondateurs de Shoukâ.**

### **À propos de Shoukâ**

Créée m l'automne 2020 par Christian et Nathalie Duperrier, la marque se positionne comme le spécialiste du chocolat « bean-to-bar », de la fève m la tablette et du café de spécialité « bean-to- cup », du grain m la tasse. Produits en majorité bio, conditionnement recyclables, distribution en vrac, l'ensemble des étapes de la chaîne de fabrication est contrôlé pour offrir une expérience authentique au consommateur et s'inscrire dans une démarche éthique et écoresponsable.

**Shoukâ** - shouka-chamonix.fr

206 rue du Docteur Paccard – 74400 Chamonix Mont Blanc

Centre commerciale des Nouvelles Galeries – 25 avenue de Parmelan – 74000 Annecy 1

rue de l'Ancienne Préfecture – 69002 Lyon

60 cours Franklin D. Roosevelt – 69006 Lyon