

## L'International Chocolate Awards récompense Shoukâ une nouvelle fois

Cette année encore, l' « International Chocolate Awards » a mis Shoukâ à l'honneur en lui remettant 6 récompenses pour ses tablettes « bean-to-bar ». Le 27 mai dernier à Valence en Espagne, se tenait l'édition 2023 du concours qui célèbre chaque année le goût et la qualité des chocolats Premium à travers le monde.

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

Lancée en 2012, les « International Chocolate Awards » est l'unique compétition indépendante célébrant l'excellence dans la fabrication du chocolat premium. Elle a pour but, chaque année, de récompenser les professionnels pour la qualité de leurs produits. Ce concours a également vocation à soutenir les entreprises produisant des chocolats 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.

### 6 récompenses pour la Manufacture Shoukâ

Après une année 2022 remplie de réussites, le chocolat « bean-to-bar » Shoukâ a reçu 6 prix cette année. Des récompenses qui témoignent de la qualité et de l'expertise de la Manufacture Shoukâ.



Un Gold European Award pour sa tablette Philippines Lait 53% Grué de cacao

Un Silver Award pour sa tablette Tanzanie Lait 60% de cacao

Un Silver Award pour sa tablette Venezuela Lait 50% de cacao

Un Silver Award pour sa tablette Philippines 70% de cacao Sucre de coco

Un Silver Award pour sa tablette Brésil 72% de cacao

Un Bronze Award pour sa tablette Philippines 73% de cacao

Ces récompenses ont été décernées par un jury international qui déguste à 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 à l'obtention de ces prix puisque l'enseigne a à cœur de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production et de proposer un large panel de produits torréfiés au goût et à la qualité authentique en respectant la nature des matières premières qui les composent et les personnes qui les cultivent.

*« Pour nous, ces prix témoignent de l'engagement d'une équipe et de l'exigence de qualité maintenue depuis le lancement de notre Manufacture. C'est une vraie fierté et une réelle motivation à continuer à innover et poursuivre cette démarche de transparence que nous portons depuis toujours » affirment Christian et Nathalie Duperrier créateurs de Shoukâ.*

### Shoukâ, entre créations haut de gamme et engagement durable

Créée à l'automne 2020 par Christian et Nathalie Duperrier, la marque se positionne comme le spécialiste du chocolat « bean-to-bar », de la fève à la tablette et du café de spécialité « bean-to-cup », du grain à 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. Avec sa manufacture abritant à la fois les ateliers et la boutique-salon de café, Shoukâ est aussi devenu la nouvelle adresse cosy et conviviale de Chamonix.

**Shoukâ - [shouka-chamonix.fr](https://shouka-chamonix.fr)**

206 rue du Docteur Paccard – 74 400 Chamonix Mont Blanc

Centre commerciale des Nouvelles Galeries – 25 avenue de Parmelan – 74 000 Annecy