



La 2^{ème} édition du Trophée International du Café Gourmand au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Vannes Samedi 12 novembre 2022 Les inscriptions sont ouvertes !

Paris, le 22 juin 2022 - À l'occasion du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie qui se tiendra du 11 au 13 novembre 2022 à Vannes, illycaffè avec ses partenaires Domori et Agrimontana, revient sur la scène avec la deuxième édition du Trophée International du Café Gourmand.

Après une première session 2021 très remarquée remportée par le talentueux Tommaso Foglia, le Trophée International du Café Gourmand revient naturellement en 2022 au sein du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie qui, après une magnifique édition 2021 avec 18.000 visiteurs, réintègrera le Parc des Expositions de Vannes.

Le concours présidé par **René Meilleur**, Chef triplement étoilé, portera cette année sur le thème : « A la recherche du temps perdu ».

Le concours se tiendra le samedi 12 novembre 2022.

La fin des inscriptions est le vendredi 30 septembre 2022.

Cette compétition de haut niveau est ouverte à tous les professionnels : pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs.

Pour décerner ce trophée, un jury composé des plus grands professionnels de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la cuisine et présidé comme l'année dernière par **Lionel Lallement**, M.O.F Pâtissier, officiera.

Les prix :

Le vainqueur se verra remettre le **Trophée International du Café Gourmand 2022**.

- **1er prix**: un trophée, un diplôme et un chèque de 2.000 €
- **2ème prix**: un trophée, un diplôme et un chèque de 1.000 €
- **3ème prix**: un trophée, un diplôme et un chèque de 500 €

Prix « Coup de cœur »: un diplôme et un chèque de 300€

Informations utiles, règlements et Bulletin d'inscription

<https://www.salon-chocolat-patisserie.fr/les-concours>



illycaffè est une entreprise familiale italienne, fondée à Trieste en 1933, qui s'engage à offrir le meilleur café au monde. Elle produit l'unique mélange illy 100% Arabica composé de 9 des meilleures sélections d'Arabica au monde ; chaque jour, plus de 8 millions de tasses sont consommées dans plus de 140 pays dans les meilleurs cafés, restaurants, hôtels, bureaux et maisons. Grâce à ses innovations, elle contribue à l'avancée technologique dans le secteur du café. Avec la remise du premier "Ernesto Illy Award for quality espresso coffee" en 1991 au Brésil, illy a également été le pionnier du partage du savoir-faire et du paiement d'un prix élevé pour la meilleure qualité. Depuis 2017, à travers son "Ernesto Illy International Coffee Award", l'entreprise célèbre les producteurs des meilleurs lots de café durable au monde. Depuis 2013, illycaffè figure régulièrement sur la liste des entreprises les plus éthiques du monde. En 2019, illy a renouvelé son engagement à poursuivre un modèle d'entreprise durable combinant les questions environnementales et sociales en adoptant le statut de Società Benefit [société à but lucratif] et en incluant cet engagement dans ses statuts. En 2021, illy a été la première entreprise italienne de café à obtenir la certification internationale B Corp grâce à son engagement à respecter les normes de performance environnementale et sociale les plus élevées. La société a également fondé son Université du café dans le but d'encourager et de diffuser sa culture, en offrant une formation académique et pratique complète aux producteurs de café, aux baristas et aux amateurs de L profond afin de couvrir tous les aspects du produit. Tout ce qui est "made in illy" est mis en valeur par la beauté & l'art, qui représentent des valeurs fondatrices de la marque, à commencer par son logo - conçu par un artiste, James Rosenquist - jusqu'à la célèbre illy Art Collection, décorée par plus de 100 artistes internationaux. En 2020, l'entreprise employait 1291 personnes et affichait un chiffre d'affaires consolidé de 446,5 millions d'euros. Il existe 261 magasins et boutiques monomarkes illy dans plus de 40 pays. En 2021, Rhone Capital est devenu actionnaire minoritaire d'illycaffè pour accompagner l'entreprise dans sa croissance internationale.



Azienda Agrimontana, fondée en 1972 à Borgo San Dalmazzo, Cuneo (Piémont - Italie), est le leader en Italie du marché des marrons, fruits confits, confitures, miels, purées de fruits et crèmes/pâtes de fruits secs. La gamme de produits inclut également des ingrédients destinés à la réalisation de l'authentique glace italienne.

Agrimontana est leader dans la transformation des fruits, grâce à son choix d'opérer selon une philosophie forte qui fait de la valorisation des fruits du territoire, du refus de l'utilisation d'agents chimiques en production et de la constante recherche de l'excellence, ses valeurs.

Agrimontana sélectionne seulement les meilleures matières premières recueillies au juste moment de maturation, qu'elle transforme avec de minimes procédés pour conserver et faire ressortir les caractéristiques organoleptiques et sensorielles naturelles de chaque fruit.

Grâce à l'expertise, le travail traditionnel et les technologies innovatives, l'entreprise Piémontaise fournit aux pâtisseries, glaciers et chefs de la Haute Restauration, les ingrédients qui sauront valoriser leurs créations.

La solidité d'Agrimontana ne peut que s'exprimer en chiffres, avec 110 employés, un chiffre d'affaires d'environ 40 millions d'euros consolidé avec Agrimontana International et une distribution à l'étranger dans plus de 25 pays.



Domori a été créée en 1997 par Gianluca Franzoni qui, en 1993, après des études d'Économie et du Commerce, arrive au Venezuela et, fasciné par la magie du cacao, décide de construire un modèle pour le repositionnement du cacao fin.

Pendant trois années, il vit sur place en expérimentant les variétés et le traitement après récolte afin de préserver la biodiversité et d'empêcher l'extinction du cacao extra-fin, LE CRIOLLO.

Domori, située à None, aux portes de Turin, a été une véritable révolution pour le monde du cacao. Elle a été la première entreprise de chocolat à :

- utiliser uniquement du cacao fin en misant sur la haute qualité.
- produire un chocolat avec du cacao Criollo, le cacao de loin le plus rare et de qualité.
- contrôler la filière à partir des plantations situées en Amérique du Sud et en Amérique Centrale et à avoir sa propre plantation au Venezuela, the Hacienda San José, qui lui a permis de récupérer sur le terrain la biodiversité du cacao Criollo.
- recouvrir et à utiliser pour le chocolat une formule ancienne et simple : une pâte de cacao et de sucre.

Mais aussi la première à réaliser une tablette de pur Criollo à 100%. Au final, la première à créer un Code de Dégustation du Chocolat pour découvrir les nuances infinies du cacao.